



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1958 (13) U
(51) 7 A23G3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЦУКЕРКА

1

2

(21) 2003032251

(22) 14.03.2003

(24) 15.08.2003

(46) 15.08.2003, Бюл. № 8, 2003 р

(72) Ельдарханова Ірина Борисівна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдовіч, RU, Ельдарханов Тімур Аднанович, RU

(73) Ельдарханова Ірина Борисівна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдовіч, RU, Ельдарханов Тімур Аднанович, RU

(57) Цукерка, яка містить корпус, покритий глазур'ю, яка відрізняється тим, що корпусом є обсмажене зерно кави.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерської її галузі, а саме до конструкції кондитерського виробу, а саме цукерок

При виготовленні кондитерських виробів важливим є асортимент продукції як такий, який би задовольняв різноманітним смакам широкого кола споживачів. Ще однією важливою вимогою є досягнення високої харчової цінності та органолептичних властивостей продукції, що виробляється

Відома цукерка, яка містить формований корпус, покритий шоколадною глазур'ю (Geerts R., Belgium chocolates - Antwerp, Belgium Lannoo S. A., 1990, р.181)

В основу корисної моделі поставлена задача розробити таку цукерку, в якій її нове конструктивне виконання і використання обсмаженого зерна кави як корпусу цукерки дозволило б одночасно підвищити механічну міцність виробу та досягти високих бар'єрних властивостей, а також забезпечити високі органолептичні показники цукерок

Поставлена задача вирішується тим, що цукерка містить обсмажене зерно кави як корпус/покритий глазур'ю.

Суттєвою відмінною цукерки згідно з представленою корисною моделлю є використання як корпусу цукерки обсмаженого зерна кави. Зерна кави містять 0,5-1,5% кофеїну, ксантинові алкалоїди, вживання їх в їжу дозволяє стимулювати та тонізувати організм, діючи на центральну нервову систему, на гладенькі м'язи, серцево-судинну систему.

Покриття корпусу глазур'ю дозволяє забезпечити збереження цукерок від впливу зовнішнього

середовища та підвищення харчової цінності та смакових достоїнств виробів.

Для глазурування корпусу цукерок може бути використана шоколадна, помадна, карамельна, медова глазур.

Шоколадна глазур являє собою шоколадну масу вологістю 0,5-1,0% з вмістом жиру 35-40%. Шоколадна глазур має при певних умовах добру текучість, що дозволяє покрити корпус рівномірним щільним шаром. Після застигання шоколадної глазури відбувається міцне скріплення між покриттям і корпусом, що дозволяє підвищити механічну міцність виробів, підвищити термін зберігання виробів, оскільки зберігає їх від висихання та інших змін, що пов'язані з втратою або поглинанням вологи.

Технічним результатом корисної моделі є розширення асортименту цукерок та створення кондитерського виробу зі специфічними органолептичними властивостями.

Технічний результат досягається тим, що в цукерці, яка містить корпус, покритий глазур'ю, згідно корисній моделі, корпус являє собою обсмажене зерно кави

На кресленні (див фіг.) показана цукерка, що заявляється, її загальний вид

Цукерка містить як корпус обсмажене зерно кави 1, покритий глазур'ю 2

Цукерки виготовлюють шляхом очистки та глазурування обсмажених зерен кави.

Приклади виконання.

Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють нанесенням шару-покриття на корпус. Корпусом є обсмажене зерно кави. Шаром-покриттям

(19) UA (11) 1958 (13) U

є шоколадна глазур, яка швидко застигає при нанесенні на корпус у вигляді мікрошару та не відшаровується від корпусу. Шар-покриття та корпус в процесі застигання шоколадної глазури міцно скріплюються, при цьому підвищується механічна міцність виробів та досягаються високі бар'єрні властивості (волого- та газонепроникність) виробу, а також органолептичні показники цукерок

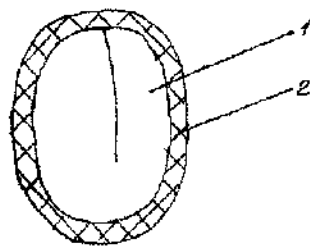
Приклад 2

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що як покриття використовують карамельну глазур.

Приклад 3

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що як покриття використовують медову глазур

Структури, що утворюють при виготовленні таких цукерок, мають високу механічну міцність, а цукерки - високі органолептичні показники.



Фіг.