



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1959 (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

(21) 2003032252

(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 Аднановіч, RU

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

2

(57) 1 Цукерка яка містить корпус, покритий глазур'ю, яка відрізняється тим, що корпусом є очищене обсмажене насіння соняшнику

2 Цукерка по п. 1, яка відрізняється тим, що глазур є шоколадною

3 Цукерка по п. 1, відрізняється тим, що глазур є цукровою

4 Цукерка по п. 1, яка відрізняється тим, що глазур є медовою

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 очищеного обсмаженого насіння соняшнику як корпусу цукерки дозволило б одночасно підвищити механічну міцність виробу та досягти високих бар'єрних властивостей, забезпечити високі органолептичні показники цукерок, а також розширити асортимент кондитерських виробів

Поставлена задача вирішується тим, що цукерка містить очищене обсмажене насіння соняшнику як корпус, покритий глазур'ю

Суттєвою відмінною цукерки згідно з представленою корисною моделлю є використання як корпусу цукерки очищеного обсмаженого насіння соняшнику. Як сировину використовують високоякісну сировину, зокрема горіхи, що не зсохлися та з виключенням горіхів з пожовтілою серцевиною

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%. Основою шоколадної глазури складають ганські какао-боби з характерним яскраво вираженим пркуватим смаком. Вони містять 56% какао-масла. Для одержання високоякісної шоколадної маси какао-боби змішують з тертим какао, цукром та іншими компонентами. Для того, щоб шоколадна глазур мала ніжний смак передбачено максимальне подрібнення какао-маси і виключення в її складі еквівалентів або замінників какао-масла. 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 з підвищеною механічною міцністю виробів з підвищеним терміном зберігання виробів

(19) UA (11) 1959 (13) U

Технічний результат досягається тим, що в цукерці, яка містить корпус, покритий глазур'ю, згідно корисній моделі, корпус являє собою очищене обсмажене насіння соняшнику.

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

Цукерка містить як корпус очищене обсмажене насіння соняшнику 1, покрите глазур'ю 2.

Цукерки виготовляють шляхом очистки та глазурювання очищених обсмажених насінин соняшнику.

Приклади виконання.

Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють нанесенням шару-покриття на корпус. Корпусом є очищене обсмажене насіння соняшнику. Шаром-покриттям є шоколадна глазур, яка швидко застигає при нанесенні на корпус у вигляді мікро-

шару 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.

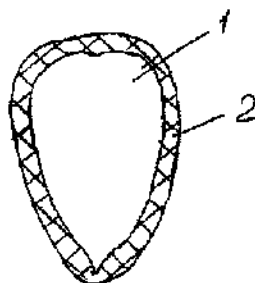
Приклад 2

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.