



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **1960** (13) **U**  
(51) **7 A23G3/00**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ЦУКЕРКА

1

(21) 2003032253

(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 Аднамовіч, RU

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

(56)

(57) Цукерка, яка містить корпус, заповнений начинкою, розміщеною в його порожнині, яка відрізняється тим, що начинка розміщена в порожнині корпусу, що має максимальний лінійний розмір та площу поверхні, які визначають за формулами:

2

$$a \geq \sqrt[3]{\frac{32V}{\pi}},$$

$$S \geq \frac{20V}{\sqrt[3]{\frac{32V}{\pi}}},$$

де:

a - максимальний лінійний розмір порожнини корпусу, м;

V - об'єм порожнини корпусу, м<sup>3</sup>;S - площа поверхні порожнини корпусу, м<sup>2</sup>,

а товщина корпусу не перевищує мінімального лінійного розміру його порожнини

Корисна модель відноситься до конструкції кондитерського виробу, а саме цукерок.

При виготовленні кондитерських виробів важливим є асортимент продукції як такої, 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 корпус, що заповнений начинкою, розміщеною в порожнині корпусу з співставними розмірами (ГОСТ 4570).

Недоліком такої цукерки є нерівномірні органолептичні показники, що пов'язані з нерівномірним розподілом матеріалів корпусу та начинки.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити таку цукерку, в якій її нове конструктивне виконання і співвідношення геометричних параметрів цукерки дозволило б одночасно підвищити механічну міцність виробу та досягти високих бар'єрних властивостей, а також забезпечити високі специфічні органолептичні показники цукерок, не характерні для відомих цукерок.

Поставлена задача досягається тим, що в цукерці, яка містить корпус, заповнений начинкою, розміщений в його порожнині, згідно з корисною моделлю, начинка розміщена в порожнині корпусу,

що має максимальний лінійний розмір та площу поверхні, що визначаються за формулами:

$$a \geq \sqrt[3]{\frac{32V}{\pi}} \quad (1),$$

$$S \geq \frac{20V}{\sqrt[3]{\frac{32V}{\pi}}} \quad (2),$$

де a - максимальний лінійний розмір порожнини корпусу, м,

V - об'єм порожнини корпусу, м<sup>3</sup>;S - площа поверхні порожнини корпусу, м<sup>2</sup>;

а товщина корпусу не перевищує мінімального лінійного розміру його порожнини.

Таке співвідношення геометричних параметрів цукерки забезпечує її специфічні органолептичні властивості/ не характерні для відомих цукерок.

На фіг.1 показана цукерка, що заявляється, її загальний вид.

Цукерка містить корпус 1, заповнений начинкою 2, розміщений в його порожнині.

Цукерки виготовляють шляхом формування корпусу 1 з відомих кондитерських мас, наприклад з шоколаду або карамелі, з порожниною, що має співвідношення геометричних параметрів, задане

(19) **UA** (11) **1960** (13) **U**

нерівністю (1) та нерівністю (2), та заповнення її любою відомою начинкою 2, текучою в нормальних умовах наприклад джемом, кремом або алкогольним напоєм. В цьому випадку начинка 2 розміщена в порожнині, що має форму пластини, максимальний лінійний розмір якої перевищує мінімальний по меншій мірі восьмикратно. Граничні значення максимального лінійного розміру та площі поверхні корпусу 1 описує порожнина в формі диска.

Виготовлені таким чином цукерки мають специфічні органолептичні властивості, котрі створюються за рахунок гарантованого рівномірного перемішування при пережовуванні матеріалів корпусу 1 та начинки 2, що не досягається при прийомі в їжу традиційних відомих цукерок.

Приклади виконання

Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють наступним чином: формують корпус 1 з шоколаду з порожниною, яка має геометричні параметри, співвідношення яких задане нерівностями (1) та (2). Після чого його заповнюють джемовою начинкою 2. Порожнина корпусу має форму пластини, максимальний лінійний розмір якої перевищує мінімальний восьмикратно.

Відформовані таким чином цукерки мають правильну форму з гладенькою поверхнею, високі фізико-хімічні та структурно-механічні властивості цукерок, зокрема покращенні їх в'язкість та міцність, при цьому зменшено відсоток браку при виготовленні цукерок.

Приклад 2

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють наступним чином: формують корпус 1 з шоколаду з порожниною, яка має геометричні параметри, співвідношення яких задане нерівностями (1) та (2). Після чого його заповнюють винною лікерною начинкою 2. Винна лікерна маса являє собою насичений цукровий розчин в присутності спирту або вина або коньяку. Граничні значення максимального лінійного розміру та площі поверхні порожнини корпусу описані порожниною в формі диска.

Відформовані таким чином цукерки мають правильну форму з гладенькою поверхнею, високі фізико-хімічні та структурно-механічні властивості цукерок, зокрема покращенні їх в'язкість та міцність, при цьому зменшено відсоток браку при виготовленні цукерок.

Приклад 3

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють наступним чином: формують корпус 1 з карамелі з порожниною, яка має геометричні параметри, співвідношення яких задане нерівностями (1) та (2). Після чого його заповнюють молочною лікерною начинкою 2. Молочна лікерна маса являє собою насичений молочно-цукровий розчин в присутності алкогольних напоїв. Граничні значення максимального лінійного розміру та площі поверхні порожнини корпусу описані порожниною в формі диска.

Відформовані таким чином цукерки мають правильну форму з гладенькою поверхнею, високі фізико-хімічні та структурно-механічні властивості цукерок, зокрема покращенні їх в'язкість та міцність, при цьому зменшено відсоток браку при виготовленні цукерок.

Приклад 4

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 3, за винятком того, що як корпус використовують карамель, а як начинку - джем.

Приклад 5

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 3, за винятком того, що як корпус використовують карамель, а як начинку - винну лікерну начинку.

Приклад 6

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що як корпус використовують шоколад, а як начинку - молочну лікерну начинку.

Відформовані таким чином цукерки мають правильну форму з гладенькою поверхнею, високі фізико-хімічні та структурно-механічні властивості цукерок, зокрема покращенні їх в'язкість та міцність, при цьому зменшено відсоток браку при виготовленні цукерок.

