



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1961 (13) U
(51) 7 A23G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

ВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) ЦУКЕРКА

1

2

(21) 2003032254

(22) 14.03.2003

(24) 15.08.2003

(46) 15.08.2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Ельдарханова Ірина Борисовна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдовіч, RU, Ельдарханов Тімур Аднамовіч, RU

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

(57) Цукерка, яка містить корпус, покритий глазур'ю, яка відрізняється тим, що корпус має максимальний лінійний розмір та площу поверхні, які визначають за формулами:

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

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

де:

a - максимальний лінійний розмір порожнини корпусу, м;

V - об'єм порожнини корпусу, м³;

S - площа поверхні порожнини корпусу, м²;

a товщина глазури не перевищує мінімального лінійного розміру корпусу.

Корисна модель відноситься 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 корпус з співставними лінійними розмірами, покритий глазур'ю, товщина якої значно менше лінійних розмірів корпусу (ГОСТ 4570).

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

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, покритий глазур'ю, згідно корисній моделі, корпус 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 корпусу, м;

V - об'єм корпусу, м³;

S - площа поверхні корпусу, м²;

a товщина глазури не перевищує мінімального лінійного розміру корпусу.

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

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

Цукерка містить корпус 1, покритий глазур'ю 2.

Цукерки виготовляють шляхом формування корпусу 1 з відомих кондитерських мас, що здатні зберігати форму при нормальних умовах, наприклад з козинаку, ірису або карамелі. Формування здійснюють, враховуючи співвідношення геометричних параметрів, задане нерівністю (1) та нерівністю (2). При цьому корпус має форму пластини, максимальний лінійний розмір якої перевищує мінімальний по меншій мірі восьмискратно. Граничні

UA (11) 1961 (13) U

значення максимального лінійного розміру та площі поверхні корпусу 1 описують виріб в формі диска. Потім корпус 1 покривають глазур'ю 2 будь-якого відомого складу з товщиною покриття, що не перевищує мінімальний лінійний розмір корпусу 1.

Виготовлені таким чином цукерки мають специфічні органолептичні властивості, котрі створюються за рахунок гарантованого рівномірного розподілу матеріалів корпусу 1 та глазури 2.

Приклади виконання.

Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють шляхом нанесення шару-покриття на корпус. Корпусом є кондитерська маса з козинаку. Шаром-покриттям є шоколадна глазур, яка швидко застигає при нанесенні на корпус у вигляді мікр шару та не відшаровується від корпусу. Шар-покриття та корпус в процесі застигання шоколад-

ної глазури міцно скріплюються, при цьому підвищується механічна міцність виробів та досягаються високі бар'єрні властивості (волого- та газонепроникність) виробу, а також органолептичні показники цукерок.

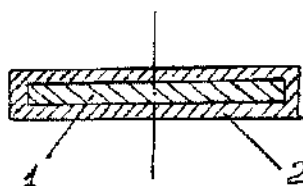
Приклад 2

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що корпусом є кондитерська маса з ірису, а як покриття використовують карамельну глазур.

Приклад 3

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що корпусом є кондитерська маса з ірису, а як покриття використовують шоколадну глазур.

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



Фіг.