



УКРАЇНА

(19) UA (11) 21218 (13) U
(51) МПК (2006)
A23G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЕНЕРГЕТИЧНА НАЧИНКА ДЛЯ ЦУКЕРОК АБО КАРАМЕЛІ

(21) u200606418

(22) 09.06.2006

(24) 15.03.2007

(46) 15.03.2007, Бюл. № 3, 2007 р.

(72) Степанов Олександр Олександрович, Бугрік
Олександр Сергійович

(73) Степанов Олександр Олександрович

(57) Енергетична начинка для цукерок або карамелі, що містить суміш фруктово-ягідного пюре, цукру, смакової добавки, пасти для збивання, розмеленого продукту екструдованої крупи, ароматизатора та води, яка **відрізняється** тим, що додатково містить енергетичні компоненти: аміналон та/або таурин, та/або октакозанол або глюкуронолактон, кофеїн при наступному співвідношенні

компонентів у сухих речовинах, мас. %:

фруктово-ягідне пюре	5,02-5,1
цукор	71,3-73,8
смакова добавка	0,33-0,35
паста для збивання	0,14-0,23
розмелений продукт екструдованої крупи	1,42-2,38
ароматизатор	0,22-0,24
таурин	0,3-0,5
октакозанол або глюкуронолактон	0,05-0,3
кофеїн	0,02-0,05
аміналон	0,05-0,15
вода	решта.

Корисна модель належить до виробництва цукрових кондитерських виробів типу рідких начинок для цукерок або карамелі з включенням фруктово-ягідного пюре і може бути використана в кондитерській промисловості.

Відома начинка для цукерок або карамелі до складу якої входить фруктово-ягідне пюре, цукор, ароматизатор, смакова добавка, паста для збивання, розмелений продукт екструдованої крупи, ароматизатор та вода.

Недоліком найближчого аналогу є слабка енергетична цінність начинки.

Метою є збільшення в начинці енергетичної цінності шляхом додавання до складу енергетичної добавки, яка потрібна тим людям, що постійно шукають нові джерела поповнення своєї власної енергії.

Пропонована начинка для цукерок або карамелі містить фруктово-ягідне пюре, цукор, ароматизатор, смакову добавку, пасту для збивання, розмелений продукт екструдованої крупи, воду, а також додатково має енергетичну добавку, що складається з наступних компонентів: таурину та/або октакозанолу або глюкуронолактону та/або кофеїну та/або аміналону. Або складається з октакозанолу або глюкуронолактону, кофеїну, аміналону. Або складається з таурину, кофеїну, аміналону. Або складається з таурину, октакозанолу або

глюкуронолактону, аміналону. Або складається з таурину, октакозанолу або глюкуронолактону, кофеїну.

При наступному співвідношенні компонентів мас.% у сухих речовинах:

Фруктово-ягідне пюре	5.02-5.10
Цукор	71.3-73.8
Смакова добавка	0.33-0.35
Паста для збивання	0.14-0.23
Розмелений продукт екструдованої крупи	1.42-2.38
Ароматизатор	0.22-0.24
Енергетичні компоненти:	
Таурин	0.3-0.5
Октакозанол або глюкуронолактон	0.05-0.3
Кофеїн	0.02-0.05
Аміналон	0.05-0.15
Вода	решта.

Приклади конкретних складів рідкої начинки приведені в таблиці.

Енергетичні компоненти:

Аміналон - покращує мислення, пам'ять, увагу.

Таурин - допомагає організму засвоювати вітаміни, стимулює клітинне оновлення.

Кофеїн - підвищує витривалість, поліпшує пильність та емоційний стан.

Октакозанол - покращує нервову систему.

(13) U
(11) 21218
(19) UA

Глюкуроналактон - стимулює обмін речовин та виводить токсини з організму

У пропонованій начинці використовують у якості ароматизатора яблучну чи виноградну або бананову чи грушеву або малинову есенцію. У якості смакової добавки - лимонну або яблучну кислоту. У якості пасти для збивання - пасту, що випускається згідно ТУ 18-2/31-78. У якості крупи - пшеничну полтавську №4, ("Артек") чи манну, або крупу підвищеної біологічної цінності "Юбілейну" чи "Здоров'я", можна ж кукурудзяну крупу №5. Розмелений продукт екструдованої крупи готують зазвичай шляхом екструдування крупи при 110-180°C, термін екструдування крупи залежить від параметрів твердості описаних вище круп, сушать гранульований продукт до вологості 3-6 % та дроблять до розміру часток 10-250мкм.

Готують рідку начинку шляхом уварювання у вакуум-апараті при розрядженні 300-500мм рт. ст. і кінцевої температури уварювання 91°C до в'язкос-

ті 200П (одиниць в'язкості у системі СИ "СИ-міжнародна система одиниць" Паскаль х секунда). При цьому попередньо підготовлюють суміш з фруктово-ягідного пюре, цукру, дробленого продукту екструдованої крупи, який описаний вище, ароматизатора, пасти для збивання, смакової добавки та додатково введеної енергетичної добавки. Або енергетичну добавку додатково вводять на стадії охолодження начинки після її уварювання.

Пропонована начинка на відміну від відомої має більш високий вміст у своєму складі енергетичної цінності.

Енергетична добавка має змінний кількісний склад, що дозволяє адекватно підвищувати або знижувати її концентрацію в рецептурі продукту.

Пропонований спосіб приготування дозволяє значно підвищити енергетичну цінність продукту завдяки додатковому введенню до складу енергетичної добавки, яка при вживанні продукту швидко підвищує фізичну та розумову активність людини.

Таблиця

Компоненти у сухих речовинах:	Зміст, мас.% у складі. Приклади.														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Фруктово-ягідне пюре	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06
Цукор	72.95	72.3	71.41	73.09	72.49	71.75	72.93	72.2	71.4	73.18	72.6	71.88	73.39	72.82	72.09
Смакова добавка	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34	0.34
Паста для збивання	0.15	0.20	0.23	0.15	0.20	0.23	0.15	0.20	0.23	0.15	0.20	0.23	0.15	0.20	0.23
Розмелений продукт екструдованої крупи	1.5	1.9	2.38	1.5	1.9	2.38	1.5	1.9	2.38	1.5	1.9	2.38	1.5	1.9	2.38
Ароматизатор	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23	0.23
Енергетичні компоненти:															
Аміналон	0.05	0.15	0.1	0.1	0.12	0.11	0.13	0.12	0.13	0.13	0.1	0.11			
Таурин	0.35	0.32	0.45	0.3	0.35	0.45	0.31	0.45	0.49				0.36	0.31	0.49
Кофеїн	0.03	0.04	0.05	0.03	0.04	0.29				0.02	0.03	0.045	0.021	0.039	0.048
Октакозанол або глюкуроналактон	0.05	0.25	0.3				0.06	0.27	0.3	0.2	0.25	0.3	0.16	0.28	0.3
Вода	18.9	18.9	18.8	18.9	18.9	18.8	18.9	18.9	18.8	18.9	18.9	18.8	18.9	18.9	18.8