



УКРАЇНА

(19) UA (11) 2160 (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) 2003065656  
(22) 18.06.2003  
(24) 17.11.2003  
(46) 17.11.2003, Бюл. № 11, 2003 р  
(72) Ельдарханова Ірина Борисовна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдович, RU, Ельдарханов Тімур Адна-  
нович, RU  
(73) Ельдарханова Ірина Борисовна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдович, RU, Ельдарханов Тімур Адна-  
нович, RU  
(57) 1. Цукерка, що містить корпус, покритий гла-

2

- зур'ю, яка відрізняється тим, що корпусом є цукат  
імбиру  
2. Цукерка за п.1, яка відрізняється тим, що гла-  
зур є шоколадною.  
3. Цукерка за п.1, яка відрізняється тим, що гла-  
зур є цукровою.  
4. Цукерка за п.1, яка відрізняється тим, що гла-  
зур є медовою.  
5. Цукерка за будь-яким з пп.1-4, яка відрізняється  
тим, що глазур виконана багатощаровою

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, а саме, до кондитерської її галузі, а  
саме, до конструкції кондитерського виробу, а саме  
цукерок.

При виготовленні кондитерських виробів важ-  
ливим є асортимент продукції як такий, який би  
задовольняв різноманітним смакам широкого кола  
споживачів. Ще однією важливою вимогою є досяг-  
нення високої харчової цінності та органолептич-  
них властивостей продукції, що виробляється.

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

В основу корисної моделі поставлена задача  
розробити таку цукерку, в якій її нове конструктив-  
не виконання і використання цукатів імбиру як кор-  
пусу цукерки дозволило б одночасно підвищити  
механічну міцність виробу та досягти високих ба-  
р'єрних властивостей, а також забезпечити високі  
органолептичні показники цукерок при розширенні  
асортименту.

Поставлена задача вирішується тим, що цуке-  
рка містить цукати імбиру як корпус, покритий гла-  
зур'ю.

Суттєвою відмінною цукерки згідно з представ-  
леною корисною моделлю є використання як кор-  
пусу цукерки цукатів імбиру. Імбир має приємний  
характерний аромат та пряний смак, багатий на  
ефірні олії та смоли, стимулює травлення, покращує  
апетит. Цукати із імбиру готують загальнови-  
домими способами приготування цукатів, напри-

клад, варять багатократно до загустіння,  
залишаючи між варками для вистоювання, після  
чого частки підсушують до вмісту вологи 10-17%.

Покриття корпусу глазур'ю дозволяє забезпе-  
чити 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%.  
Основу шоколадної глазури складають ганські ка-  
као-боби з характерним яскраво вираженим гірку-  
ватим 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 по-  
дрібнення какао-маси і виключення з її складу ек-  
вівалентів або замінників какао-масла. Шоколадна  
глазур має при певних умовах добру текучість, що  
дозволяє покрити корпус рівномірним щільним  
шаром. Після застигання шоколадної глазури від-  
бувається міцне скріплення між покриттям і корпу-  
сом, 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 органоле-

(13) U

(11) 2160

(19) UA

птичними властивостями

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

Найбільш прийнятною є цукерка, покрита глазур'ю багатошарово

На фіг показана цукерка, що заявляється, її загальний вид

Цукерка містить як корпус цукати імбиру 1, покритий глазур'ю 2

Цукерки виготовляють шляхом глазурування цукатів імбиру Глазур може бути виготовлена багатошаровою та бути, наприклад, шоколадною, цукровою, медовою і т.д., або їх поєднанням як шарів в будь-якій послідовності

Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють нанесенням шару-покриття на корпус Корпусом є цукати імбиру Цукати із імбиру готують загальновідомими способами приготування цукатів, наприклад, варять багаторазово до загустіння, залишаючи між варками для вистоявання, після чого частки підсушують до вмісту вологи 10-17% Шаром-покриттям є шоколадна глазур яка швидко застигає при нанесенні на корпус у вигляді мікро-

шару та не відшаровується від корпусу, що дозволяє лише відтинити, а не заглушити імбирний смак 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 високі органолептичні показники цукерок

Приклад 2

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

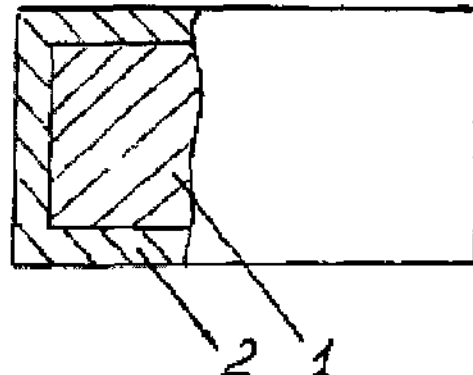
Приклад 3

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

Приклад 4

Цукерку виготовляють багатошаровою з шарів з різних мас Формувати таким чином маси можливо лише такі, що мають високі тиксотропні властивості і здатні після механічного руйнування протягом деякого часу відновлювати свою структуру (помадні, лікерні, карамельні, медові, шоколадні)

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



Фіг.