



УКРАЇНА

(19) UA (11) 2161 (13) U

(51) 7 A23G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ЦУКЕРКА

1

2

(21) 2003065657

(22) 18.06.2003

(24) 17.11.2003

(46) 17.11.2003, Бюл. № 11, 2003 р

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

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

(57) 1 Цукерка, що містить корпус, покритий глазур'ю, яка відрізняється тим, що корпусом є цукат із плодів томата.

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

3. Цукерка по будь-якому з пп.1,2, яка відрізняється тим, що глазур виконана багатошаровою.

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 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 формований корпус, покритий шоколадною масою або глазур'ю (ОСТ 10-260-2000).

В основу корисної моделі поставлена задача розробити таку цукерку, в якій її нове конструктивне виконання і використання цукатів із плодів томата як корпусу цукерки дозволило б одночасно підвищити механічну міцність виробу та досягти високих бар'єрних властивостей, а також забезпечити високі органолептичні показники цукерок при розширенні асортименту.

Поставлена задача вирішується тим, що цукерка містить цукати із плодів томату або нарізані плоди томату як корпус, покритий глазур'ю.

Суттєвою відмінною цукерки згідно з представленою корисною моделлю є використання як корпусу цукерки цукатів із плодів томату. Цукати із плодів томату або нарізані плоди томату готують загальновідомими способами приготування цукатів, наприклад, варять багатократно до загустіння, залишаючи між варками для вистоявання, після чого частки підсушують до вмісту вологи 10-17%.

Покриття корпусу глазур'ю дозволяє забезпечити збереження цукерок від впливу зовнішнього середовища та підвищення харчової цінності та смакових достоїнств виробів.

Для глазурювання корпусу цукерок може бути використана шоколадна маса або глазур.

Шоколадна глазур являє собою шоколадну масу вологістю 0,5-1,0% з вмістом жиру 35-40%. Основу шоколадної глазури складають ганські какао-боби з характерним яскраво вираженим гіркуватим 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 з її складу 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.

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

(19) UA (11) 2161 (13) U

Найбільш прийнятною є цукерка, покрита глазурю багатощарово

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

Цукерка містить як корпус цукати із плодів томату 1, покритий глазур'ю 2

Цукерки виготовляють шляхом глазурування цукатів із плодів томату Глазур може бути виготовлена багатощарово

#### Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють нанесенням шару-покриття на корпус Корпусом є цукати із плодів томату Цукати із плодів томату готують загальновідомими способами приготування цукатів, наприклад, варять багатократно до загустіння, залишаючи між варками для вистювання, після чого частки підсушують до вмісту вологи 10-17% Шаром-покриттям є шоколадна глазур, яка швидко застигає при нанесенні на корпус у вигляді мікрошару та не відшаровується від корпусу, що дозволяє лише відтинити, а не заглушити смак томату Шар-покриття та корпус в про-

цесі 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 корпус використовують цукати нарізаних плодів томату Цукерка має високу механічну міцність, яка зберігається протягом всього терміну зберігання цукерок

#### Приклад 3

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, як покриття використовують шоколадну масу Цукерка як виріб має високу механічну міцність і високі органолептичні показники як харчовий продукт групи цукерки

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

