



УКРАЇНА

(19) UA (11) 2162 (13) U
(51) 7 A23G3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

1

2

(21) 2003065658

(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

нов Аднан Саїдовіч, RU, Ельдарханов Тімур Аднановіч, RU

(57) Кондитерський виріб, який виготовлений із шоколадної маси або глазури, який відрізняється тим, що він містить нанесену на його поверхню комбінацію харчового барвника з харчовим жиром та/або сухим молоком, та/або цукром, яка складає одноколірне або багатоколірне зображення

Корисна модель відноситься до конструкції кондитерського виробу.

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.

Відомий кондитерський виріб, який виконаний із шоколадної маси або глазури (ОСТ 1-260-2000).

Недоліком такого кондитерського виробу є однорідні органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити кондитерський виріб шляхом нанесення на його поверхню комбінації харчового барвника та інших харчових речовин, що дозволить підвищити механічну міцність виробу, забезпечити високі специфічні органолептичні показники кондитерського виробу, не характерні для відомих виробів цієї групи.

Технічним результатом корисної моделі є розширення асортименту кондитерських виробів та створення кондитерського виробу з специфічними приємними органолептичними властивостями.

Цей результат досягається тим, що кондитерський виріб, який виконаний із шоколадної маси або глазури, згідно з представленою корисною моделлю містить на поверхні нанесену комбінацію харчового барвника з харчовим жиром, та/або сухим молоком, та/або цукром, яка складає одноколірне або багатоколірне зображення.

Корисна модель пояснюється загальним видом кондитерського виробу.

Кондитерський виріб містить формовану час-

тину 1 із шоколадної маси або глазури та комбінацію харчового барвника з харчовим жиром, та/або сухим молоком, та/або цукром, яка складає одноколірне або багатоколірне зображення 2.

Кондитерський виріб виготовляють шляхом формування шоколадної маси або глазури на глянцевої підкладці з зображенням, складеним із комбінації одного або декількох харчових барвників з харчовим жиром та/або сухим молоком, та/або цукром. Після затвердіння шоколадної маси або глазури зображення переходить на кондитерський виріб, відшаровуючись від глянцевої підкладки. Зображення може бути перенесене з глянцевої підкладки на відформований кондитерський виріб після розігрівання його поверхні та розміщення на підкладці з зображенням.

Готовий виріб має специфічні органолептичні властивості та несе інформацію у вигляді зображення, яке може мати, наприклад, рекламний характер.

Таким чином, запропонована корисна модель дозволяє використовувати кондитерський виріб з високими органолептичними властивостями не лише за прямим його призначенням як продукт харчування, але як носій інформації, наприклад, рекламного характеру.

Приклад 1

Кондитерський виріб виготовляють шляхом формування шоколадної глазури на глянцевої підкладці з зображенням, складеним із комбінації харчового барвника з харчовим жиром, сухим молоком та цукром. Після затвердіння шоколадної глазури зображення переходить на кондитерський виріб, відшаровуючись від глянцевої підкладки. Зображення переносить з глянцевої підкладки на

(19) UA (11) 2162 (13) U

відформований кондитерський виріб після розігрівання його поверхні та розміщення на підкладці з зображенням

Приклад 2

Кондитерський виріб виготовляють шляхом формування шоколадної маси на глянцевої підкладці з зображенням, складеним із комбінації харчового барвника з харчовим жиром та цукром. Після затвердіння шоколадної маси зображення

переносять з глянцевої підкладки на відформований кондитерський виріб після розігрівання його поверхні та розміщення на підкладці з зображенням

Готовий кондитерський виріб має специфічні органолептичні властивості та несе інформацію у вигляді зображення, яке може мати, наприклад, рекламний характер

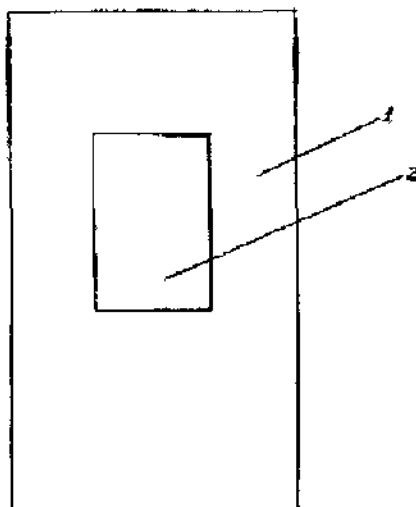


Fig.