



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 2163

(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) КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

1

2

(21) 2003065659

(22) 18.06.2003

(24) 17.11.2003

(46) 17.11.2003, Бюл. № 11, 2003 р

(72) Ельдарханова Ірина Борисівна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдович, RU, Ельдарханов Тімур Аднанович, RU

(73) Ельдарханова Ірина Борисівна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдович, RU, Ельдарханов Тімур Аднанович, RU

(57) Кондитерський виріб, який містить внутрішню частину, зовнішній шар 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 такої, 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 одиниці 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 містить зовнішній шар 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 ви-

дом кондитерського виробу.

Кондитерський виріб містить зовнішній шар 1 із шоколадної маси або глазури/ внутрішню частину 2, наприклад корпус із мармеладу або начинку, та комбінацію харчового барвника з харчовим жиром, та/або сухим молоком, та/або цукром, яка складає одноколірне або багатоколірне зображення 3.

Кондитерський виріб виготовляють шляхом формування твердого корпусу та нанесення на нього зовнішнього шару із шоколадної маси або глазури та його заповнення начинкою. Зображення переносять з глянцевої підкладки на кондитерський виріб після розігрівання його поверхні та розміщення на підкладці з зображенням, складеним із комбінації харчового барвника з харчовим жиром, та/або сухим молоком, та/або цукром. Після застосування шоколадної маси або глазури зображення переходить з глянцевої підкладки на кондитерський виріб.

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 твердого корпусу та нанесення на

(13) U

(11) 2163

(19) UA

нього зовнішнього шару із шоколадної маси та його заповнення начинкою. Зображення, складене із комбінації харчового барвника з харчовим жиром, сухим молоком та цукром переносять з глянцевої підкладки на кондитерський виріб після розігрівання його поверхні та розміщення на підкладці з зображенням. Після затвердіння шоколадної маси зображення переходить з глянцевої підкладки на кондитерський виріб.

Кондитерський виріб містить зовнішній шар 1 із шоколадної глазури, внутрішню частину 2 - корпус із начинки, та комбінацію харчового барвника з харчовим жиром, сухим молоком/ цукром, яка складає однокольорове або багатокольорове зображення 3.

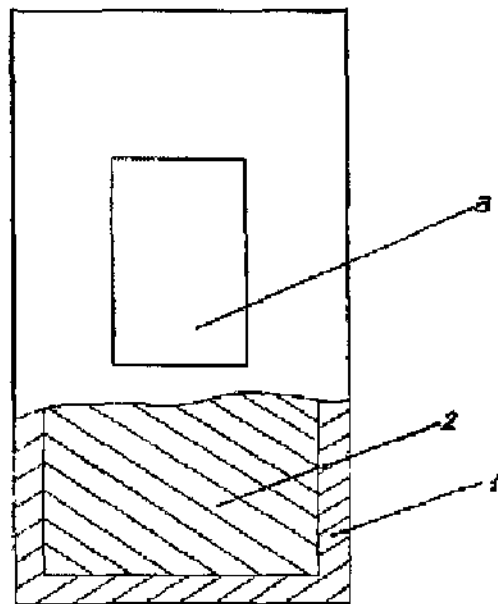
Приклад 2

Кондитерський виріб виготовляють шляхом формування твердого корпусу та нанесення на нього зовнішнього шару із шоколадної глазури та

його заповнення мармеладом. Зображення переносять з глянцевої підкладки на кондитерський виріб після розігрівання його поверхні та розміщення на підкладці з зображенням, складеним із комбінації харчового барвника з харчовим жиром та цукром. Після затвердіння шоколадної глазури зображення переходить з глянцевої підкладки на кондитерський виріб.

Кондитерський виріб містить зовнішній шар 1 із шоколадної глазури, внутрішню частину 2 - корпус із мармеладу, та комбінацію харчового барвника з харчовим жиром та цукром, яка складає однокольорове або багатокольорове зображення 3.

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



Фіг.