

Заявляемый способ предназначен для производства глазури и используется в кондитерской промышленности.

Известен способ производства молочно-жировой глазури, состоящей из сахарной пудры, порошка какао, сухого обезжиренного молока, кондитерского жира и эссенции ванильной [2]. Способ производства молочно-жировой глазури включает смешивание сахарной пудры с порошком какао, сухого обезжиренного молока и 2/3 рецептурного количества кондитерского жира, затем смесь измельчают на пятивалковой мельнице. После чего в смесь вводят при перемешивании оставшуюся часть кондитерского жира и эссенцию ванильную.

Для производства молочно-жировой глазури требуется остродефицитное сырье - порошок какао, в приобретении которого кондитерские фабрики имеют затруднения.

Задачей заявляемого способа производства глазури для кондитерских изделий является отработка технологических операций и соотношение компонентов при производстве несакхаромкой жировой глазури, внешне сходной с глазурями с использованием порошка какао и (или) какавеллы, обогащенной биологически активными веществами из доступного для кондитерской промышленности сырья: сахарной пудры, кондитерского жира, виноградных косточек, фосфатидного концентрата из ядра сои или подсолнечника и сухого молочно-солодового продукта.

Поставленная задача достигается совокупностью известных существенных признаков, включающих смешивание заменителя какао-продукта, кондитерского жира и сахара, и измельчение полученной смеси, а также новых отличительных существенных признаков, достаточных во всех случаях, на которые распространяется испрашиваемый объем правовой охраны - дополнительно вносят сухой молочно-солодовый продукт и фосфатидный концентрат из ядра сои или подсолнечника, в качестве заменителя какао-продукта используют дробленые виноградные косточки совместно с сахаром, количество которого предусмотрено рецептурой, при этом смешивание компонентов ведут в две стадии, на первой из которых смешивают дробленые виноградные косточки и сахар, сухой молочно-солодовый продукт и часть кондитерского жира, взятую в количестве 0,4 - 0,48 частей от общей массы кондитерского жира, предусмотренного рецептурой, с последующим предварительным измельчением полученной массы, а на второй - в полученную массу вносят оставшуюся часть кондитерского жира и фосфатидный концентрат, причем соотношение между сухим молочно-солодовым продуктом, виноградными косточками и сахаром берут 1 : (2,2 - 2,8) : (7,5 - 8,2), а фосфатидным концентратом и кондитерским жиром - 1 : (115 - 120).

Смешивание рецептурного количества дробленной виноградной косточки с кристаллами сахара, взятых в следующем соотношении: сухой молочно-солодовый продукт, виноградная косточка и сахар: 1 : (2,2 - 2,8) : (7,5 - 8,2), способствует получению более мелкой и однородной фракции после микромельницы, т.к. кристаллы сахара обладают абразивными

свойствами. Дальнейшее смешивание полученной после микромельницы смеси с 0,4 - 0,48 частями кондитерского жира и сухим молочно-солодовым продуктом позволяет "связать" между собой кристаллы сахара и частицы виноградной косточки, что способствует получению смеси однородного помола в виде пудры после пятивалковой мельницы. Ввод в полученную массу сухого молочно-солодового продукта, который представляет собой более 20% солодового экстракта злаковых (ячменя) и около 80% сухого молока, а также фосфатидного концентрата из ядра сои или подсолнечника в соотношении к кондитерскому жиру 1 : 115 - 120 позволяет обогатить глазурь биологически активными веществами, такими как изолейцин, тирозин, триглицериды, лицитин, кофелин, придать вязкость и текучесть глазури, обеспечить машинную глазировку кондитерских изделий, внешне сходную с глазурью из какавеллы.

Заявляемый способ производства глазури включает следующие операции: смешивание дробленной виноградной косточки с сахаром-песком, измельчение их на микромельнице, ввод в полученную смесь сухого молочно-солодового продукта и 0,4 - 0,48 частей кондитерского жира при непрерывном перемешивании, измельчение полученной смеси на пятивалковой мельнице, смешивание с остатком кондитерского жира и фосфатидным концентратом из ядра сои или подсолнечника.

Заявляемый способ производства глазури осуществляется следующим образом.

Предварительно измельченную виноградную косточку (до крупки) смешивают с сахаром-песком, причем соотношение между сухим молочно-солодовым продуктом, виноградной косточкой и сахаром берут: 1 : (2,2 - 2,8) : (7,5 - 8,2), а затем измельчают на микромельнице. В результате абразивных свойств кристаллов сахара происходит частичное измельчение виноградной косточки на микромельнице. Затем полученную смесь смешивают с сухим молочно-солодовым продуктом и 0,4 - 0,48 частей кондитерского жира. В результате чего с помощью молочно-солодового продукта и кондитерского жира происходит "связывание" частиц виноградной косточки с кристаллами сахара, после чего приготовленную смесь направляют на пятивалковую мельницу, где происходит измельчение виноградной косточки и сахарного песка до пудры, а масса приобретает порошкообразное состояние. Далее в приготовленную массу вводят оставшийся кондитерский жир, фосфатидный концентрат из ядра сои или подсолнечника и перемешивают до окончательной готовности глазури. Соотношение фосфатидного концентрата и кондитерского жира берут в соотношении 1 : 115 - 120.

Пример 1. Перечень технологических операций и порядок их выполнения проводился аналогично вышеописанному. Соотношение сухого молочно-солодового продукта, виноградной косточки и сахара-песка составили 1 : 2,1 : 7,4, а фосфатидного концентрата из ядра сои и кондитерского жира - 1 : 114. В измельченную смесь виноградной косточки с сахаром после микромельницы вводили 0,39 частей кондитерского жира. Количество компонентов для глазури, в кг, было следующим:

Сахар-песок	377
Кондитерский жир	274
Виноградные косточки	107
Сухой молочно-солодовый продукт	51
Фосфатидный концентрат ядра сои	2,4

Приготовленная глазурь по примеру 1 имела бледно-коричневый оттенок, уступая по цвету глазури с использованием какао-порошка и (или) какавеллы, представляла собой густую массу, в связи с чем машинная глазировка была затруднена, поверхность глазированного кондитерского изделия имела разрывы.

Пример 2. Перечень технологических операций и порядок их выполнения аналогичные ранее описанному.

Соотношение сухого молочно-солодового продукта, виноградной косточки и сахара составило 1 : 2,2 : 7,5, а фосфатидного концентрата из ядра сои и кондитерского жира 1 : 115.

В измельченную смесь виноградной косточки и сахара после микромельницы вводили 0,4 части рецептурного количества кондитерского жира.

Количество компонентов, в кг, брали следующее:

Сахар-песок	390
Кондитерский жир	287
Виноградная косточка	110
Сухой молочно-солодовый продукт	52
Фосфатидный концентрат ядра сои	2,5

Приготовленная глазурь по примеру 2 имела светло-коричневый цвет, свойственный глазури с использованием какавеллы, а также вязкость, пригодную для машинной формовки.

Пример 3. Перечень технологических операций и порядок их выполнения аналогичные ранее описанному.

Соотношение сухого молочно-солодового продукта, виноградной косточки и сахара составило 1 : 2,8 - 8,2, а фосфатидного концентрата из ядра сои и кондитерского жира - 1 : 120. В измельченную смесь виноградной косточки с сахаром после микромельницы вводили 0,48 частей кондитерского жира.

Количество компонентов в кг для глазури брали следующее:

Сахар-песок	520
Кондитерский жир	384
Виноградная косточка	190
Сухой молочно-солодовый продукт	68
Фосфатидный концентрат ядра сои	3,2

Приготовленная глазурь по примеру 3 имела цвет, соответствующий цвету глазури с использованием какавеллы (какао-порошка), а также однородную пластичную консистенцию, позволяющую получить качественную глазировку кондитерских изделий.

Пример 4. Перечень технологических операций и порядок их выполнения проводился по аналогии с вышеописанным.

Соотношение сухого молочно-солодового продукта, виноградной косточки и сахара составляет 1 : 2,9 : 8,3, а фосфатидного концентрата из ядра сои и кондитерского жира - 1 : 121.

В смесь виноградной косточки и сахара, полученную после микромельницы вводили 0,49 частей рецептурного количества кондитерского жира.

Количество компонентов, в кг, для глазури брали следующее:

Сахар-песок	574
Кондитерский жир	400
Виноградная косточка	203
Сухой молочно-солодовый продукт	70
Фосфатидный концентрат ядра сои	3,3

Приготовленная глазурь по примеру 4 имела темно-коричневый оттенок, что не соответствует цвету глазури с использованием какао-порошка и (или) какавеллы, неоднородную консистенцию, избыток виноградной косточки, который ощущается при употреблении.

Для наглядности результаты примеров сведены в таблицу.

Анализируя приведенные примеры и данные примеров, сведенные в таблицу, можно отметить, что пригодными для производства являются глазури, описанные в примерах 2 и 3.

Полученная глазурь имеет цвет, соответствующий цвету глазури с использованием какао-порошка и (или) какавеллы, однородную, пластичную консистенцию, качество глазировки соответствует стандарту. Таким образом, благодаря использованию сахарной пудры, кондитерского жира.

виноградных косточек, фосфатидного концентрата из ядра сои или подсолнечника и сухого молочно-солодового продукта была получена глазурь, внешне сходная с глазурями с использованием порошка-какао или какавеллы. Это позволит исключить из рецептуры глазури дорогостоящее сырье, а использовать доступное для кондитерской промышленности обогащенное биологически активными веществами.

Примеры	Количество компонентов, кг					
	сахар-песок	кондитерский жир	виноградная косточка	сухой молочно-солодовый продукт /СМСП/	фосфатидный концентрат из ядра сои /ФК/	Соотношение СМСП, виноградной косточки и сахара-песка
1	377	274	107	51	2,4	1:2:1:7,4
2	390	287	110	52	2,5	1:2,2:7,5
3	520	384	190	68	3,2	1:2,8:8,2
4	574	400	203	70	3,3	1:2,9:8,3