



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25560 (13) U

(51) МПК (2006)

A23G 3/00

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

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПОМАДНОЇ МОЛОЧНОЇ ЦУКЕРКИ

1

2

(21) u200704079

(22) 13.04.2007

(24) 10.08.2007

(46) 10.08.2007, Бюл. № 12, 2007 р.

(72) Корецька Ірина Львівна, Ковалевська Єлизавета Іванівна, Романенко Аліна Володимирівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва помадної молочної цукерки, що включає підготовку сировини, приготуван-

ня цукрово-паточкового сиропу, приготування помадної маси, збивання помадної маси, темперування готової маси, формування цукерок, вистоювання цукерок, загортання та пакування цукерок, який відрізняється тим, що на стадії темперування в помадну масу при ретельному перемішуванні вносять харчову суміш "Протеле" в кількості 7,0-15,0%.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, може бути використана при отриманні помадних молочних цукерок при виробництві цукрових кондитерських виробів.

Відомий спосіб для виробництва помадних цукерок передбачає підготовку сировини, приготування цукрово-паточного сиропу, приготування помадної маси, збивання помадної маси, темперування готової маси, формування цукерок, вистоювання цукерок, загортання та пакування цукерок [Технологічні інструкції по підготовці сировини та напівфабрикатів до виробництва, по виробництву цукерок, ірису та шоколаду. -К.: ЗАТ "Укркондитер", 1997. -228с].

Недоліком цього способу є те, що він не забезпечує отримання продукту, який має необхідні органолептичні показники і реологічні властивості та при цьому несе достатню біологічну цінність виробів.

Найбільш близьким до заявленого є спосіб виробництва помадних молочних цукерок [Острик А.С., Дорохович А.Н., Мироненко Н.В. Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности. -К.: Урожай, 1989. -112с], який включає наступні операції: підготовку сировини, приготування цукрово-паточного сиропу, приготування помадної маси, збивання помадної маси, темперування готової маси, формування цукерок, вистоювання цукерок, загортання та пакування цукерок. Даний спосіб забезпечує отримання продукту, який має хороші органолептичні показники (приємний смак, аромат, колір), але не забезпечує достатню харчову та біологічну цінності готового

виробу.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва помадних молочних цукерок, який забезпечує достатню харчову та біологічну цінності готового виробу та хороші реологічні, смакові і органолептичні показники, шляхом зміни технологічних параметрів і введення додаткової сировини.

Вирішення цієї задачі досягається тим, що спосіб виробництва помадних молочних цукерок включає підготовку сировини, приготування цукрово-паточного сиропу, приготування помадної маси, збивання помадної маси, темперування готової маси, формування цукерок, вистоювання цукерок, загортання та пакування цукерок.

Згідно корисної моделі, на стадії темперування готової маси при постійному перемішуванні вносять харчову суміш "Протеле" (Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України від 28.12.06 за №05.03.02-03/64758 "Харчова суміш "Протеле") в кількості 7,0-15,0%.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Запропоновано на стадії темперування в збиту помадну масу додавати харчову суміш "Протеле". Додавання суміші "Протеле" на стадії приготування цукрово-паточного сиропу призведе до зниження біологічної цінності та потемніння цукерки (реакція меланоїдиноутворення) та отримання специфічного смаку вареного згущеного молока, що є недопустимим для даного виду цукерки.

Пропонується ввести до складу помадної мо-

(13) U

(11) 25560

(19) UA

молочної цукерки харчову суміш "Протеле", яка дозволяє вживати ці вироби різним групам населення, особливо дітям. Також є корисним вживання цих виробів решті населення, тому-що внаслідок заміни згущеного молока сумішшю "Протеле" покращилась біологічна цінність продукту.

Це зумовлено тим, що харчова суміш "Протеле" має більш високу біологічну та енергетичну цінність. А саме, в 100г добавки міститься:

жирів	не менше 55,0г
протеїну	не менше 5,0г
лактози	не менше 31,5г
калорійність	6800ккал.

Запропонований спосіб зумовлює отримання якісного продукту з хорошими смаковими і органолептичними показниками.

Спосіб здійснюється наступним чином.

Спочатку готують цукрово-паточний сироп з таких рецептурних компонентів: цукор-пісок, патока та вода. Розчин направляють на уварювання до вмісту сухих речовин 86,0%. Після уварювання цукрово-паточний сироп збивають та отримують помадну масу з дрібнокристалічною структурою. В готову масу додають смакові та ароматичні речовини: лимонну кислоту, есенцію, під-варку, та тем-

перують. Згідно корисної моделі, додатково на стадії темперування при ретельному перемішуванні вводять харчову суміш "Протеле" в кількості 7,0-15,0%. Готову молочну помаду направляють на формування цукерок, вистоювання цукерок, загортання та пакування цукерок.

Приклади здійснення способу.

Готують цукрово-паточний сироп шляхом уварювання до вмісту сухих речовин 86,0% з таких рецептурних компонентів: цукор-пісок, патока та вода. Після цього готовий цукрово-паточний сироп збивають, темперують додаючи смакові та ароматичні речовини: лимонну кислоту, есенцію, підварку. Додатково на стадії темперування при ретельному перемішуванні додають харчову суміш „Протеле” в кількості 10,0%. Готову помадну масу направляють на формування цукерок, вистоювання цукерок, загортання та пакування цукерок.

Запропонований спосіб виробництва помадної молочної цукерки забезпечує отримання продукту, який має підвищену харчову та біологічну цінність, хороші органолептичні показники.

Інші приклади здійснення способу приведені в таблиці.

Таблиця

Приклади здійснення способу

№ прикладу	Технологічні режими приготування помадних молочних цукерок			Висновки
	Харчова суміш "Протеле", %	Масова частка сухих речовин в цукрово-паточному сиропі, %	Стадія, на якій вноситься суміш "Протеле"	
1	7,0	88	під час приготування цукрово-паточного сиропу	Не утворюється якісна дрібнокристалічна структура готової помади, цукерка тверда
2	10,0	86	під час темперування	Найкраща дрібнокристалічна структура та смак готової цукерки
3	10,0	86	під час приготування цукрово-паточного сиропу	Добрі властивості та яскравий молочний смак, але спостерігається легке потемніння готової цукерки
4	15,0	86	під час темперування	Добрі властивості та притаманний молочний смак готових цукерок
5	20,0	86	під час темперування	Погіршується смак готових виробів (спостерігається потемніння цукерки та чіткий присмак підгорілого молока

Таким чином, з таблиці видно, що запропонований спосіб виробництва помадних молочних цукерок, завдяки введенню на стадії темперування харчової суміші "Протеле" в кількості 7,0-15,0%,

дозволяє отримати продукт, який має підвищену харчову та біологічну цінність, хороші органолептичні показники.