



УКРАЇНА

(19) UA (11) 31023 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23D 9/02МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) МАРГАРИН "ДЛЯ ТОРТІВ"

| 1   | 2  |
|---|--|
| (21) u200711749<br>(22) 24.10.2007<br>(24) 25.03.2008<br>(46) 30.12.1899, Бюл.№ , 1899 р.<br>(72) САВУС АНАТОЛІЙ СЕМЕНОВИЧ, UA<br>(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО<br>"ЗАПОРІЗЬКИЙ ОЛІЯЖИРКОМБІНАТ", UA<br>(56)<br>(57) 1. Маргарин, що містить саломас, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор, ароматизатор, лецитин, барвник, кислоту, кухонну сіль і воду, який відрізняється тим, що додатково містить кокосову олію і консервант при співвідношенні, мас. %: | сіль кухонна до 0,2<br>кислота до 0,01<br>консервант до 0,05<br>вода решта.<br>2. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як саломас містить саломас марки 3-1 з температурою плавлення 35-37 °C і твердістю не нижче 550 г/см <sup>2</sup> .<br>3. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як емульгатор містить моногліцериди та/або емульгатор "Admul T 80 K".<br>4. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як барвник містить розчин бета-каротину 0,2-відсотковий.<br>5. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як ароматизатор містить ароматизатор вершкового масла.<br>6. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як кислоту містить цитринову або молочну кислоту.<br>7. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як консервант містить сорбінову кислоту. |
| саломас 28,0-36,0<br>пальмова олія 26,1-33,0<br>соняшnikова олія 5,95-14,17<br>кокосова олія 5,0-12,0<br>емульгатор 0,4-0,5<br>лецитин до 0,1<br>ароматизатор до 0,02<br>барвник до 0,1   |  |

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана, як маргарин при виготовленні різноманітних кондитерських виробів, наприклад тортів, пирожних, кексів, бісквітів і т.п.

Відомий, наприклад, [патент на корисну модель UA, №9113, (54) «Маргарин»], який містить саломас, пальмовий олеїн, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор і воду.

Також відомий [патент на винахід RU №2145169, (54) «Маргарин для слоєного теста»], який містить саломас, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор, лецитин, ароматизатор, барвник (каротин), сіль, кислоту і воду.

[Патент RU №2145169] прийнятий за найближчий аналог.

Задачею корисної моделі є створення маргарину, який за своїми властивостями був кращим за відомі й дозволяв:

- випікати високоякісні напівфабрикати, а у сполученні із кремом, що збитий з того ж маргарину, виготовляти різноманітні види тортів і пирожних;

- збільшити об'єм та покращити структуру випечених виробів;

- забезпечити крему, що збитий з даного маргарину, пишну й однорідну консистенцію;

- уповільнити черствіння напівфабрикатів і готових виробів;

- використання при виготовленні кексів і бісквітів;

- надати маргарину консистенцію вершкового масла для заміни вершкового масла у зазначеному сегменті продуктів без погіршення якості кінцевого продукту.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що відомий за [патентом RU №2145169] харчовий продукт, який складається з саломасу, пальмової олії, соняшnikової олії, емульгатора, ароматизатора, лецитину, барвника, кислоти,

(13) U

(11) 31023

(19) UA

повареної солі і води, додатково містить кокосову олію і консервант, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

|                  |            |
|------------------|------------|
| саломас          | 28,0-36,0  |
| пальмова олія    | 26,1-33,0  |
| соняшникова олія | 5,95-14,17 |
| кокосова олія    | 5,0-12,0   |
| емульгатор       | 0,4 - 0,5  |
| лецитин          | до 0,1     |
| ароматизатор     | до 0,02    |
| барвник          | до 0,1     |
| сіль поварена    | до 0,2     |
| кислота          | до 0,01    |
| консервант       | до 0,05    |
| вода             | решта      |

при цьому, як саломас, маргарин містить, наприклад, саломас марки 3-1 з температурою плавлення 35-37°C і твердістю не нижче 550г/см<sup>2</sup>;

- як емульгатор містить, наприклад, моногліцериди та/або емульгатор «Admul T 80 K»;

- як барвник містить, наприклад, розчин бета-каротину 0,2 відсотковий;

- як ароматизатор містить, наприклад, ароматизатор вершкового масла;

- як кислоту містить, наприклад, цитринову або молочну кислоту;

- як консервант містить, наприклад, сорбінову кислоту

Виготовлення маргарину «Для тортів» здійснюють наступним чином.

Для отримання грубої жирової суміші всі її компоненти зважують та подають у змішувач, де відбувається грубе перемішування у мішалці з регульованою частотою обертання.

Далі, з метою отримання високоякісної жирової суміші, грубу жирову суміш подають на переохолодження і одночасно виконувати при цьому механічну обробку, яка необхідна для руйнування кристалів, покращення структури на стадії застигання та одержання рівної пластичної консистенції, після чого жирову суміш подають до охолоджувача.

В охолоджувачі завдяки випарюванню рідкого аміаку (-5°C - -18°C) відбувається охолодження жиру, температура якого на виході з охолоджувача становить 10-20°C.

Для остаточного формування структури охолоджена суміш проходить крізь фільтри-структуратори і кристалізатори, де завершується процес кристалізації жиру, в результаті чого консистенція жиру стає суттєво пластичнішою.

Завершальними технологічними операціями є операції з фасування й упакування жиру.