



УКРАЇНА

(19) UA (11) 33793 (13) A

(51) 6 A23G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА
ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХАЛВА СОНЯШНИКОВА

(21) 98084569

(22) 26.08.1998

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2000 р.

(72) Чуйко Володимир Гнатович, Шулаєв Валерій Михайлович

(73) Чуйко Володимир Гнатович, Шулаєв Валерій Михайлович

(57) 1. Халва соняшникова, що містить цукор-пісок, патоку кукурудзяну, соняшкову масу, піноутво-

ривач, харчову соду, яка **відрізняється** тим, що вона містить компоненти при такому співвідношенні, мас, % :

цукор-пісок	25,0 ... 25,6
патока кукурудзяна	17,2 ... 17,5
піноутворювач	не більш 0,010
сода харчова	0,0089 ... 0,0091
соняшникова маса	решта

2. Халва соняшникова по п.1, яка **відрізняється** тим, що містить як піноутворювач екстракт мильного або солодкового кореня.

Винахід має відношення до харчової про ми слово оті, а саме до її кондитерської галузі, та може бути використаний у виробництві халви.

Відома халва соняшникова, яка містить цукор-пісок, патоку, соняшкову масу, ванілін, мильний корень як піноутворювач, 10-ти % розчин соляної кислоти, харчову соду. (Рецептури на халву. М., 1987, стр. 12-13, 34) [1].

Недоліком такої халви є наявність мильного кореня, що містить у своєму складі сапоніни, які негативно впливають на кровотворення, та надає халві гіркий смак. Це визначає низьку біологічну цінність та низькі органолептичні властивості халви.

Відома халва соняшникова, обрана як прототип, що містить (мас. %): цукор-пісок-25,3, патоку кукурудзяну-17,3, соняшкову масу-57,2, солодко вий корень-0,125 як піноутворювач, харчову соду-0,0090 (ГОСТ 6502-69; РЦ У 18, 5567-97).

Негативна дія мильного кореня у цій халві трохи зменшена через менший зміст піноутворювача, однак її недоліками залишаються низькі органолептичні властивості та низька біологічна цінність халви.

В основу винаходу поставлена задача у халві соняшниковій, шляхом усунення гіркого смаку та негативної дії на кровотворення, поліпшити її органолептичні властивості та біологічну цінність.

Поставлена задача вирішується у халві соняшниковій, що містить цукор-пісок, патоку кукурудзяну, соняшкову масу, піноутворювач, харчову соду, у якій, згідно з винаходом, як піноутворювач використаний екстракт мильного або солодкового кореня при такому відношенні компонентів, мас. %

цукор-пісок	25,0 - 25,6
-------------	-------------

патока кукурудзяна	17,2 - 17,5
піноутворювач	не більш 0,010
сода харчова	0,0089 - 0,0091
соняшникова маса	інше.

Наявність у пропонованій халві піноутворювача кількістю не більш 0,010 мас. % (екстракту мильного - або солодкового кореня) дозволяє, за рахунок зниження цього компонента, підвищити органолептичні властивості шляхом усунення гіркого смаку та підвищити біологічну цінність отриманого продукту шляхом зниження змісту у ньому сапонінів.

При наявності у халві піноутворювача більш 0,010 мас. % продукт (халва) набуває гіркий смак та у ньому підвищується зміст сапоніна. Ці обставини визначають низькі органолептичні властивості та низьку біологічну цінність халви.

Приклад. Згідно заявленій рецептурі готують соняшкову масу та карамельний сироп з патоки і сахару. Ядра насіння соняшника здрибнюють у крупку на валках та просіюють крізь вібросито. Отриману крупку розтирають у терту масу на жорновах, а при необхідності, перепускають крізь протирувальну машину. Температура готової тертої соняшникової маси складає не більш 65°C при вологості 1 %. Карамельний сироп готують шляхом розчинення цукру у воді та уварювання його при температурі 108-110°C з патокою до змісту вологості 14 - 19 %, Потім готують карамельну масу у вакуумапараті при тиску не менш $8 \cdot 10^4$ Па до змісту вологості 2,5 - 4,0 %.

Отриману карамельну масу збивають при 100 - 115°C з піноутворювачем до утворення пористої розпушувальної маси з вологістю 3,5 - 5 %, Потім у мисильну машину наливають терту соняшкову

(13) A
(11) 33793
(19) UA

масу, яка містить піноутворювач, кількістю 57,85 кг з температурою 40-50°C, а далі вводять усі необхідні за рецептурою добавки: ванілін 0,04 кг, соляну кислоту (10-ти % розчин) 0,03 кг, харчову соду 0,010 кг. У таку терту соняшникову масу додають збиту карамельну масу при температурі 100-115°C кількістю 32,07 кг і вимішують халву до отримання халвової маси тонко-волокнової структури. Далі халвову масу при температурі 70°C розмішують у вакуумній камері, герметизують її та здійснюють охолодження до 30°C в умовах зниження тиску від атмосферного до $2,5 \cdot 10^{-3}$ Па. Після такої обробки халва набуває пористу структуру з "ніжною" консистенцією без гіркого смаку.

Для експериментальної перевірки халви запропонованого складу було приготовлено п'ять рецептур, три з яких свідчали про оптимальність обраного складу (див. таблицю).

Складові 1 та 5 не задовольнили вимогам по органолептичним властивостям та біологічній цінності,

Таким чином, запропонована халва, завдяки зниженому змісту піноутворювача (менш 0,01 кг на 100 кг готового продукту), має більш високі органолептичні властивості та біологічну цінність ніж халва відомого складу (2).

Таблиця

Компонент	Значення компонентів у складі, мас. %					склад прототипу
	вихід за межі	Заявлені межі			вихід за межі	
Цукор - пісок	24,7	25,0	25,3	25,6	25,9	25,3
Патока - кукурудзяна	17,7	17,5	17,35	17,2	17,0	17,3
Піноутворювач	0,012	0,010	0,0099	0,0095	0,0090	0,126
Сода - харчова	0,0095	0,0091	0,0090	0,0089	0,0085	0,0090
Соняшникова маса	57,5105	57,4118	57,2612	57,1109	57,0107	57,20
Органолептичні властивості	Зменшення пористості, поява гіркого смаку	Солодка з "ніжною" консистенцією			Нудотно-солодка з гірким смаком	Гіркий смак
Біологічна цінність	Підвищення кількості сапонинів	Низька кількість сапонинів				Велика кількість сапонинів

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22