



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 36416

(13) A

(51) 7 A23G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОНДИТЕРСЬКЕ ДРАЖЕ

(21) 99126847

(22) 16.12.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Чуйко Володимир Гнатович

(73) Чуйко Володимир Гнатович

(57) Кондитерське драже, яке містить корпус, цукрову оболонку, оболонку какао та оболонку глянцею, що розміщені послідовно на ньому, яке **відрізняється** тим, що корпус виконаний з ядер сої, що попередньо були піддані спочатку вологообробці при температурі 70-80°C протягом 5-5,5 годин і потім обсмажені при температурі 180-200°C протя-

гом 7,5-8,5 хвилин при наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг готового виробу:

цукор-пісок	75,0-76,0
цукрова пудра	526,5-527,5
патока	74,5-75,3
ядро сої, термічно обробленої	271,0-272,0
какао-порошок	59,5-60,5
ванілін	0,09-0,12
олія	0,09-0,15
віск	0,05-0,07
парафін	0,05-0,07
тальк	0,9-1,1

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме, до кондитерської її галузі, та може бути використаний в технологічному циклі одержання драже з соєвими ядрами.

Кондитерська промисловість є такою галуззю, для якої важливо представляти широкий асортимент продукції, який задовольняє різноманітним смакам широкого кола споживачів. Крім того, сучасною вимогою до продукції, що випускається, є досягнення її високої харчової цінності та органолептичних властивостей.

Великим попитом користується кондитерське драже, наприклад з ядрами горіху, соняшника, ізюму тощо.

Найбільш близьким до даного рішення є драже з каркасом, що представляє собою ядра соняшника. На каркас з ядер соняшника послідовно нанесено цукрову оболонку, що складається з цукрової пудри та поливочного сиропу, оболонку з какао-порошку та поливочного сиропу і оболонку глянцею, що складається з воску, тальку, парафіну та кондиру. Склад вказаних оболонок представляє собою такі компоненти, кг на 1000 кг виробу:

цукор	69,1
цукрова пудра	537,9
патока	68,4
ядро соняшника смажене	291,8
тальк	1,0
парафін	0,06
віск	0,06

масло рослинне	0,1
ванілін	0,1
какао-порошок	40,3

(див. Сборник рецептур. - 1998. - рецептура № 176).

Енергетична цінність драже "Соняшник в какао-порошку" становить 440 ккал. Але недоліком драже-прототипу є його відносно низька харчова цінність. Задачею цього винаходу є створення кондитерського драже за допомогою такого сполучення його складових частин, яке забезпечує значне збільшення харчової цінності виробу та розширення асортименту кондитерської продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в кондитерському драже, що містить корпус, цукрову оболонку, оболонку какао та оболонку глянцею, що розміщені послідовно на ньому, згідно з винаходом, корпус виконаний з ядер сої, що попередньо були піддані спочатку вологообробці при температурі 70-80°C протягом 5-5,5 годин і потім обсмаженню при температурі 180-200°C протягом 7,5-8,5 хвилин при співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг готового виробу:

цукор-пісок	75,0-76,0
цукрова пудра	526,5-527,5
патока	74,5-75,3
ядро сої, термічно обробленої	271,0-272,0
какао-порошок	59,5-60,5
ванілін	0,09-0,12
олія	0,09-0,15

віск	0,05-0,07
парафін	0,05-0,07
тальк	0,9-1,1

Суттєвою відмінною драже є використання корпусу з ядер сої. Соя дозволяє ідеально збалансувати продукт за калорійністю та підтриманню як основних харчовальних речовин - білків, жирів та вуглеводів, так і вітамінів.

Білки сої є унікальними для рослин, оскільки склад незамінних амінокислот відповідає білкам тваринного походження. В білках сої в оптимальному співвідношенні представлені не тільки незамінні амінокислоти, а й особливо найбільш цінна їх частина - есенціальні полінасичені жирні кислоти. Унікальним є і достатньо високий вміст лецитина фосфоліпиду особливої структури, що грає надзвичайно важливу роль в функціонуванні біологічних мембран. Особливо цінним є наявність в сої вітамінів груп В, D, Е мікроелементів (Fe, Ca, K, P) та комплексу біологічно активних природних компонентів.

Перевагою сої порівняно з іншими наповнювачами, що використовуються в кондитерському драже, є відсутність холестерину та здатність знижувати його вміст в організмі.

Слід зазначити, що перед використанням ядер сої необхідно термічно обробити. Автором цього винаходу показано, що режим обробки соєвих ядер має вирішальне значення для збереження крижкої структури білкових сполук кліток сої.

Крім того, соя набуває привабливий світло-коричневий колір.

Процес набухання ядер у воді при температурі 70-80°C і тривалістю 4,5-5 годин має природний характер, а швидке видалення вологи при температурі 180-200°C за 7,5-8 годин сприяє максимальному збереженню енергетично цінних речовин сої.

Всі компоненти, що утворюють вказані вище оболонки, підібрані таким чином, щоб забезпечити максимально можливий рівень органолептичних властивостей драже та його харчову цінність. Кількісні співвідношення компонентів також вибрані з урахуванням досягнення органолептичних властивостей драже та його харчової цінності. Вихід за межі цих кількостей компонентів знижує якість драже, робить їх менш міцними та привабливими на вигляд.

Винахід пояснюється прикладом конкретного виконання.

Приклад.

Сою промили, замочили у воді при температурі 75°C протягом 5 годин, при цьому вологість ядер сої досягла 51,7%, після чого ядра сої термічно обробляли в потоці гарячого повітря при температурі 190-200°C.

Підготовлені таким чином ядра сої завантажували в дражувальний котел ДР-5А в кількості 4,78 кг і поступово обробляли корпуси поливним сиропом (4,12 кг) і цукровою пудрою (13,18 кг), внаслідок чого була утворена цукрова оболонка.

Потім на оболонку, що утворилася, проводять накатку поливним сиропом і какао, витрати якого становлять 1,5 кг на одну накатку.

Після накатки какао драже вивантажували з дражувального котла на лотки. На кожен лоток викладували 48-50 кг драже. Тривалість дражування 25-30 хвилин. Сушка драже проводиться в умовах цеху при температурі 21±3°C протягом 14-16 годин.

Глянсування проводять по 50 кг драже в котлі протягом 60 хвилин для надання блиску.

Драже поливали кондиром, після рівномірного розподілення кондир по поверхні драже додавали глянець, після розподілення глянцю по поверхні драже додавали тальк в кількості 0,025 кг для збільшення швидкості руху між драже та для надання їм яскравого блиску.

Склад сировини, взятої для виготовлення драже, відповідав такому, кг на 1000 кг драже:

цукор-пісок	75,50
цукрова пудра	527,07
патока	74,79
ядро сої, термічно обробленої	271,18
какао-порошок	60,20
ванілін	0,10
олія	0,12
віск	0,06
парафін	0,06
тальк	1,00

Таким чином винахід розширює асортимент кондитерських виробів, надає соєвому драже високі органолептичні властивості і, в першу чергу, високу харчову та енергетичну цінність.

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 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

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