



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41555 (13) A

(51) G 06 A 23 G 1/00, A 23 L 2/39

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

(54) СУМІШ РОЗЧИННА ДЛЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ КАКАО-НАПОЮ "ГІРКИЙ ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД"

1

2

(21) 2000021032

(22) 22.02.2000

(24) 17.09.2001

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(72) Новак Марк Борисович, Новак Олег Борисович

(73) Новак Марк Борисович, Новак Олег Борисович

(57) Суміш розчинна для швидкого приготування какао-напою, яка містить какао-продукт, цукрову пудру, молочний продукт, натуральний ароматизатор, яка відрізняється тим, що як молочний продукт вона містить молоко сухе 1,5% жирності, а також додатково містить борошно пшеничне вищого

го ґатунку, солодовий екстракт, лецитин, вітамінний комплекс та мінеральний комплекс при такому співвідношенні інгредієнтів, мас, %.

какао розчинне	30,0 - 50,0
цукрова пудра	30,0 - 50,0
молоко сухе 1,5% жирності	1,0 - 10,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	5,0 - 25,0
солодовий екстракт	0,1 - 1,0
лецитин	0,1 - 1,0
натурально-ідентичні ароматизатори	0,1 - 3,0
вітамінний комплекс	0,001 - 0,2
мінеральний комплекс	0,1 - 1,0

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме кондитерської галузі і може бути використаний при виробництві сухих розчинних сумішей для приготування какао - напоїв.

Відомі рецептури какао - напоїв, наведені у книзі "Рецептуры на шоколад, шоколадные изделия и порошок какао", М., "Пищевая промышленность", 1968, с. 133. Із них найбільш близькою до заявленого напою є рецептура шоколаду у порошок з вершками (для пиття) (у вищезазначеній книзі, с.134), який містить цукрову пудру, терте какао, масло какао, сухі вершки, ванілін при такому співвідношенні, мас. %:

цукрова пудра	45,35
терте какао	14,76
масло какао	10,57
сухі вершки	29,30
ванілін	0,02

Вміст жиру в зазначеному напої складає 30,9% + 2,0%. Основним недоліком цього какао - напою є низький вміст какао, що негативно впливає на смакові властивості продукту. Крім того, відомий какао - напій має високий вміст жиру (за рецептурою 30,9% + 2,0%), що є небажаним для нормального засвоєння організмом людини.

В основу винаходу поставлено завдання вдосконалити суміш розчинну для приготування какао -

напою, підвищити її якість шляхом зниження вмісту жиру при збереженні органолептичних властивостей за рахунок підвищення вмісту какао та введення додаткових компонентів, заповнити нішу товарів групи какао - напоїв на вітчизняному ринку.

Поставлене завдання вирішується тим, що суміш розчинна для приготування какао - напою містить згідно винаходу такі компоненти: какао розчинне, цукрову пудру, молоко сухе 1,5% жирності, борошно пшеничне вищого ґатунку, солодовий екстракт, лецитин, натурально - ідентичні ароматизатори, вітамінно - мінеральний комплекс в такому співвідношенні, мас. %.

какао розчинне	30,0 - 50,0
цукрова пудра	30,0 - 50,0
молоко сухе 1,5% жирності	1,0 - 10,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	5,0 - 25,0
солодовий екстракт	0,1 - 1,0
лецитин	0,1 - 1,0
натурально ідентичні ароматизатори	0,1 - 3,0
вітамінний комплекс	0,001 - 0,2
мінеральний комплекс	0,1 - 1,0

Таке співвідношення інгредієнтів суміші розчинної для приготування какао - напою дозволяє отримати ароматний та поживний напій. Напій має

(13) A

(11) 41555

(19) UA

загальнозміцнюючі, а також тонізуючі властивості, які зумовлені алкалоїдами, що містяться в какао. Какао - напій, що заявляється, можна широко використовувати для профілактики фізичної та емоційної перенапруги, для підвищення працездатності.

Крім того, за результатами випробувань за фізико-хімічними показниками, масова частка жиру % запропонованої суміші розчинної для приготування какао-напою складає від 2 до 4,2. Таким чином, у порівнянні з відомим какао-напоєм, жирність якого за рецептурою складає 30,9% + 2%, запропонований какао-напій дозволяє значно знизити вплив на організм людини великого вмісту жиру.

Конкретний приклад отримання суміші

Запропонована суміш розчинна для швидкого приготування какао - напою виробляється таким

чином: зважені компоненти (45% какао розчинного, 40% цукрової пудри, 5% молока сухого і 5% жирності, 6,5% борошна пшеничного вищого ґатунку, 0,5% солодового екстракту, 0,5% лецитину, 1,5% натурально - ідентичних ароматизаторів, 0,1% вітамінного комплексу, 0,9% мінерального комплексу) задаються в бункер мікс - машини, ретельно перемішуються протягом 2-3 хвилин, переміщуються у живш і подаються до бункера фасувально-пакувального автомату АП-03. Автомат АП-03 фасує суміш вагою 200г у картонні коробки, що містять поліпропіленовий пакет.

В готовому вигляді суміш являє собою суху порошкоподібну масу коричневого однорідного за інтенсивністю кольору з легким ароматом, характерним для даного найменування та виразним властивим гарячому шоколаду смаком.