



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41556 (13) A

(51) B A23G1/00, A23L2/39

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 "ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД"

1

2

(21) 2000021033

(22) 22 02 2000

(24) 17 09 2001

(46) 17 09 2001, Бюл № 8 2001 р

(72) Новак Марк Борисович Новак Олег Борисо-
вич(73) Новак Марк Борисович, Новак Олег Борисо-
вич(57) Суміш розчинна для швидкого приготування
гарячого какао-напою, яка містить какао-продукт,
цукрову пудру, молочний продукт, натуральний
ароматизатор, яка відрізняється тим, що як мо-
лочний продукт вона містить молоко сухе 1,5%
жирності, а також додатково містить борошно
пшеничне вищого ґатунку, солодовий екстракт,лецитин, вітамінний комплекс та мінеральний ком-
плекс при такому співвідношенні інгредієнтів,
мас %

какао розчинне	15,0 - 35,0
цукрова пудра	40,0 - 60,0
молоко сухе 1,5% жирності	1,0 - 10,0
борошно пшеничне вищого ґа- тунку	5,0 - 15,0
солодовий екстракт	0,1 - 1,0
лецитин	0,1 - 1,0
натурально-ідентичні арома- тизатори	0,1 - 3,0
вітамінний комплекс	0,001 - 0,2
мінеральний комплекс	0,1 - 1,0

Відомі рецептури какао - напоїв, наведені у
книзі "Рецептуры на шоколад, шоколадные изде-
лия и порошок какао", М., "Пищевая промышлен-
ность", 1968, с 133 Із них найбільш близько до
заявленого напою є рецептура шоколаду у порош-
ку з вершками (для пиття) (у вищезазначеній книзі,
с 134), який містить цукрову пудру, терте какао
масло какао, сухі вершки, ванілін при такому спів-
відношенні, 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 рецепту-
рою 30 9% + 2,0%), що є небажаним для нормаль-
ного засвоєння організмом людини

В основу винаходу поставлено завдання вдос-
коналити суміш розчинну для приготування какао-
напою, підвищити її якість шляхом зниження вмі-
сту жиру при збереженні органолептичних власти-
востей за рахунок підвищення вмісту какао та вве-
дження додаткових компонентів, заповнити нішу

товарів групи какао - напоїв на вітчизняному ринку

Поставлене завдання вирішується тим, що су-
міш розчинна для приготування какао-напою міс-
тить згідно винаходу такі компоненти какао роз-
чинне, цукрову пудру, молоко сухе 1,5% жирності,
борошно пшеничне вищого ґатунку, солодовий
екстракт, лецитин, натурально - ідентичні арома-
тизатори, вітамінно - мінеральний комплекс в та-
кому співвідношенні, мас %

какао розчинне	15,0 - 35,0
цукрова пудра	40 0 - 60,0
молоко сухе 1,5% жирності	1,0 - 10,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	5,0 - 15,0
солодовий екстракт	0,1 - 1,0
лецитин	0,1 - 1,0
натурально ідентичні аро- матизатори	0,1 - 3,0
вітамінний комплекс	0,001 - 0 2
мінеральний комплекс	0 1 - 1 0

Таке співвідношення інгредієнтів суміші роз-
чинної для приготування какао - напою дозволяє
отримати ароматний та поживний напій

Крім того, за результатами випробувань за фі-
зико - хімічними показниками, масова частка жиру,
% запропонованої суміші розчинної для приготу-
вання какао - напою складає від 2 до 4,2 Таким

(13) A

(11) 41556

(19) UA

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 (30% какао розчинного, 50% цукрової пудри, 10% молока сухого 1,5% 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 ківш і подаються до бункеру 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.