



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41557 (13) A

(51) 6 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 "МОЛОЧНИЙ ГАРЯЧИЙ ШОКОЛАД"

1

2

(21) 2000021034

(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	10,0 - 30,0
цукрова пудра	35,0 - 55,0
молоко сухе 1,5% жирності	15,0 - 35,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	5,0 - 15,0
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	10,0 - 30,0
цукрова пудра	35,0 - 55,0
молоко сухе 1,5% жирності	15,0 - 35,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	5,0 - 15,0
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

(13) A

(11) 41557

(19) UA

отримати ароматний та поживний напій. Напій має загальнозміцнюючі властивості. Напій можна широко використовувати у дієтичному харчуванні дітей та ослаблених хворих.

Крім того, за результатами випробувань за фізико-хімічними показниками, масова частка жиру, % запропонованої суміші розчинної для приготування какао-напою складає від 2 до 42. 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 (18% какао розчинного,

45% цукрової пудри, 25% молока сухого 1,5% жирності, 8,5% 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.