



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 45460

(13) C2

(51) 6 A23G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ДРАЖЕ

1

2

(21) 98127000

(22) 29 12 1998

(24) 15 04 2002

(46) 15 04 2002, Бюл. № 4, 2002 р.

(72) Дубовий Борис Васильович, Ханік Іван Андрійович

(73) Спільне українсько-англійське підприємство "Галка Лтд"

(56) Авт. св. СРСР № 1563657

(57) Спосіб виготовлення драже на основі приготовлених попередньо корпусів драже, що передбачає змочування їх сиропом, багаторазове нанесення на них сухого компоненту на основі цукрової

пудри, висушування, вистоювання напівфабрикату і його глянсування, який відрізняється тим, що як порошкоподібну суміш для посипання використовують цукрову пудру, бджолиний квітковий пилок (бджолині обніжки) та сухий екстракт солоду ячмінного, причому суміш виготовляють із подрібненого бджолиного квіткового пилку (бджолиних обніжок) і цукрової пудри у співвідношенні 1 5 - 1 9 на підставі якої виготовляють другу суміш із сухого екстракту солоду ячмінного та першої суміші у співвідношенні 1 8 - 1 10, при цьому стадії поливу сиропом чергують із посипанням приготованою таким чином сумішшю

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - кондитерської промисловості

Відомо ряд способів виробництва драже. Серед них спосіб, який передбачає обробку корпусів сиропом і цукрозою пудрою з наступним глянсуванням /1/, спосіб отримання драже шляхом застосування молочної сироватки згущеної до вмісту сухих речовин 45 - 55, з /2/

Недоліком цих способів є низька споживча цінність готового виробу обумовлена тим, що драже складається виключно із цукрової пудри, сиропу, заквашеної молочної сироватки та патоки як складової сиропу

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб виробництва драже, що передбачає приготування крупки, її багаторазову накатку, періодичне посипання між стадіями накатки сухими компонентами, в якості яких використовують спочатку цукрову пудру або суміш цукрової пудри і порошкоподібного додатку, який складається із сухої молочної сироватки у кількості 5 - 7% від маси драже або лактози чи одного із такого ряду продуктів: сухе обезжирене молоко в комбінації із одним із наступних компонентів: яблучним соком, виноградним сушлом, соком моркви, соком буряка в кількості 8 - 10% від маси драже при співвідношенні цукрової пудри і додатку 3 : 1 - 4 : 1 при цьому принципів стадії чергуються із посипкою пудрою /3/

Недоліком цього способу є те, що біологічна

цінність обмежена виключно складом біохімічних сполук присутніх у овочевих і фруктових соках або пюре. Крім цього сухі екстракти овочевих та фруктових соків при довготривалому зберіганні зазнають незворотних змін, втрачають свою початкову споживчу цінність, що можуть викликати негативні явища у людському організмі

В основу винаходу поставлено завдання створення способу виготовлення драже шляхом застосування для накатки на корпуси посипкою суміші із сухого екстракту солоду ячмінного, подрібненого бджолиного квіткового пилку /бджолиних обніжок/ та цукрової пудри, що забезпечує високі смакові і споживчі якості виробу завдяки солоду ячмінному, який має антиоксидантні та радіопротекторні властивості, біогенну дію, вміщує найважливіші амінокислоти, вуглеводні речовини та вітаміни, а бджолиний квітковий пилок /бджолині обніжки/ містить весь набір потрібних для існування рослинного і тваринного організмів ряд вітамінів та мінеральних елементів, біологічно активних сполук, що у поєднанні дозволяє досягнути високої якості, оздоровчих та профілактично-лікувальних властивостей виробу, який може використовуватися як продукт безпосереднього вживання, так і компенсатор неповноцінного харчування людини.

Для виготовлення драже на основі сухого екстракту солоду ячмінного та бджолиного квіткового пилку /бджолиних обніжок/ беруть подрібнений бджолиний квітковий пилок /бджолині обніжки/ у

(13) C2

(11) 45460

(19) UA

суміші із цукровою пудрою у співвідношенні 1 5 - 1 9, сухий екстракт солоду ячмінного у співвідношенні до попередньо приготованої суміші 1 8 – 1 10, корпуси драже, сироп із вмістом сухих речовин 78 - 90%,

Поставлене завдання досягають тим, що прокалібровані через сито Діаметром 2,5 - 3,5мм корпуси драже поміщають в драпувальний барабан, що обертається із швидкістю 20 - 25об/хв, вливають необхідну кількість сиропу із вмістом сухих речовин 73-60%, проводять примусове примішування продукту для забезпечення рівномірного зволоження корпусів сиропом, одночасно збільшуючи швидкість дражувального барабану на 50%. Після цього подають суміш приготовану на підставі бджолиного квіткового пилку /бджолиних обніжок/, сухого екстракту солоду ячмінного та цукрової пудри. Причому попередньо бджолиний квітковий пилкок /бджолині обніжки/ подрібнюють, наприклад в молоткових подрібнювачах, до стану зерен рівних або менших розміру кристалів цукрової пудри, змішують із цукровою пудрою у співвідношенні 1 5 – 1 9 таким чином відбувається консервація корисних речовин наявних у бджолиному квітковому пилку /бджолиних обніжках/, що гарантує зменшення білкових речовин усього на 2 - 4% при зберіганні виробів протягом року при кімнатній температурі, зменшення вмісту вуглеводнів, жирів, жирних кислот, ефірів, вітамінів груп В,Е,Д, флавоноідів, каротиноідів, рутину, мінеральних речовин, ензимів, нуклеїнової кислоти, інших біологічно активних речовин /хлорогенових, тритерпенових кислот, поленину/ при довготривалому зберіганні не спостерігається. Даліше до одержаної суміші законсервованого бджолиного квіткового пилку

/бджолиних обніжок/ додають сухий екстракт солоду ячмінного у співвідношенні 1 8 – 1 10 до одержаної попередньо суміші. Приготовану таким чином посипну суміш додають у драпувальний барабан на попередньо зволожені сиропом корпуси драже, збільшуючи швидкість обертання на 50% протягом 2 - 5хв. Отримані напівфабрикати драже вистояють, просушують до вологості 10 – 15%. Процес повторюють декілька раз нарощуючи накаткою поверхню до отримання заданих розмірів драже. Після цього драже виставляють на лотки і сушать сухим повітрям при температурі 18 - 24°С на протязі 2 - 3 годин, даліше драже глянцюють.

Застосування сухого екстракту солоду ячмінного, який виготовляють на підставі зародків пророслого зерна, має біогенну дію, антиоксидантні і радіопротекторні властивості у поєднанні із бджолиним квітковим пилком /бджолиніми обніжками/, які складаються із білкових речовин, вуглеводнів, жирів, ефірів, ряду вітамінів, мінеральних речовин, інших біологічно активних речовин має оздоровчі, профілактично-лікувальні та високі споживчосмикові властивості готового виробу - драже, тому може бути рекомендований для різних вікових груп населення особливо для дітей, вагітних жінок, літніх людей. Вживання драже сприятиме запобіганню або зменшенню негативних реакцій при екстремальних умовах. Вміст драже достатньо ефективний при комплексній терапії різних захворювань, у профілактиці ускладнень та укріпленні загального стану здоров'я людини. Як харчовий продукт може використовуватися як безпосередньо, так і як компенсатор наслідків неповноцінного харчування людей.

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сім'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71