



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 46209

(13) A

(51) 6 A23C23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОНДИТЕРСЬКИЙ АЛКОГОЛЬНИЙ КРЕМ

1

2

(21) 2000116434

(22) 14 11 2000

(24) 15 05 2002

(46) 15 05 2002, Бюл. № 5, 2002 р.

(72) Борейко Олена Миколаївна

(73) Борейко Олена Миколаївна

(57) Кондитерський алкогольний крем, що включає суміш для кондитерського крему та спиртововміс-

ний додаток, який відрізняється тим, що містить вказані компоненти у такому співвідношенні, мас %

суміш для кондитерського крему	30,0-96,2
спиртововмісний додаток	з 3,8 - 70,0
абсолютним вмістом спирту	етилового

Винахід стосується до харчової промисловості, а саме до виробництва кондитерських кремів.

Відомі кондитерські креми, які містять згущене молоко, смакові добавки (Степанкович ЗЗ Сливочный крем - М Пищевая промышленность, 1979 84 с),

Недоліком відомого кондитерського крему є відсутність підбадьорливого, тонізуючого ефекту.

Найближчим до технічного рішення, що заявляється є, кондитерський виріб, який містить суміш для кондитерських кремів - цукор, молоко згущене, какао, ванілін, спиртововмісні добавки (Антокольская М.Я., Истомина М.М. Новые кондитерские изделия - М Пищевая промышленность, 1977, с.)

Але, підбадьорливий, тонізуючий та п'яний ефект у вказаному продукті слабо виражений.

В основу винаходу поставлено задачу в кондитерському алкогольному кремі шляхом використання вказаних компонентів в даному співвідношенні забезпечити розширення асортименту продукту, галузі та обсягу застосування кондитерських кремів та надання йому підбадьорливих, тонізуючих смакових якостей.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що кондитерський алкогольний крем, який містить суміш для кондитерського крему та спиртововмісний додаток, згідно винаходу включає вказані компоненти в такому співвідношенні, мас %

суміш для кондитерського крему	30,0-96,2
спиртововмісний додаток	3,8-70,0

Широкий кількісний діапазон інгредієнтів, головним чином спиртововмісного додатку, дозво-

ляє розширити асортимент продукції, що випускається, надаючи при цьому нового тонізуючого та підбадьорливого ефекту.

Як спиртововмісні добавки можуть бути використані вино-коньячні, лікєро-горіпчані вироби, етиловий спирт.

Для експериментальної перевірки складу, що заявляється, було підготовано три суміші інгредієнтів.

Приклад 1 Суміш з 60 г згущеного молока, 15 г какао-порошку, 10 г цукру гомогенізують і пастеризують протягом 10 хвилин при температурі 45-50 градусів С, додають 15 г лікєру (шоколадного, кавового міцністю 25 градусів) Одержану масу збивають до однорідної консистенції. В результаті одержують кондитерський крем з ясно вираженим смаком та кольором какао. Цей крем добре зберігає форму, має густу консистенцію, приємний смак.

Приклад 2 Суміш з 50 г згущеного молока, 15г какао-порошку, 8 г цукру гомогенізують і пастеризують протягом 10 хвилин при температурі 45-50 градусів С, додають 27 мл спирту етилового (96,3%) Одержану масу ретельно перемішують до однорідної консистенції. Цей крем має ясно виражений смак та колір какао, наявність 26 % спирту обумовлює тонізуючий та підбадьорливий ефект.

Приклад 3 Суміш з 50 г згущеного молока, 15 г какао та 2 мл води пастеризують при температурі 45-50°C, додають 50 г спирту етилового (96,3%) Одержану масу ретельно перемішують до отримання однорідної консистенції. Крем має чітко виражений алкогольний смак, однорідну консистенцію, йому притаманний тонізуючий та підбадьор-

(13) A

(11) 46209

(19) UA

ливий ефект

Таким чином, промислове використання вина-
ходу надасть можливість розширити асортимент

та галузі застосування кондитерських кремів з ори-
гінальними тонізуючими смаковими якістьми

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'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