



УКРАЇНА

(19) UA (11) 52777 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) КОНДИТЕРСЬКЕ ДРАЖЕ "АРАХІС В ЙОГУРТІ"

1

2

(21) u201002218

(22) 01.03.2010

(24) 10.09.2010

(46) 10.09.2010, Бюл.№ 17, 2010 р.

(72) КЛИМЕНКО КОСТЯНТИН ІВАНОВИЧ

(73) ПРИВАТНА ВИРОБНИЧО-ТОРГІВЕЛЬНА ФІРМА "КРІОЛІТ-ДНІПРО"

(57) 1. Кондитерське драже, що містить корпус, цукровий сироп, накатку та матеріал для глянсу-

вання, яке **відрізняється** тим, що корпусом є ядро смаженого арахісу, а накатка виконана з послідовних шарів цукрової пудри, молока сухого знежиреного, молока сухого жирного.

2. Кондитерське драже за п. 1, яке **відрізняється** тим, що кожен з послідовних шарів накатки додатково містить смакові й ароматичні речовини.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до кондитерської галузі, та може бути використана в технологічному циклі виробництва драже.

Кондитерська промисловість - це галузь, для якої важливо представляти широкий асортимент продукції, що задовольняє різноманітним смакам широкого кола споживачів. Крім того, сучасною вимогою до продукції, що випускається, є досягнення її високої харчової цінності та органолептичних властивостей.

Відома цукерка, яка містить корпус, заповнений начинкою, розташована в порожнині корпусу (див. ГОСТ 4570).

Недоліком такої цукерки є нерівномірні органолептичні показники та низька механічна міцність виробу, що пов'язано з нерівномірним розподілом матеріалів корпусу та начинки.

Найбільш близьким до запропонованого технічного рішення є кондитерський виріб - драже, описаний в патенті України № 2416, МПК A23G 3/00, публ. 2004 р., та обраний автором за прототип.

Драже містить корпус з очищеного насіння соняшника, покритий глазур'ю, яка може бути шоколадною, цукровою або медовою.

Нове конструктивне виконання виробу - використання насіння соняшника в якості корпусу - дозволяє підвищити його механічну міцність. Покриття глазур'ю забезпечує збереження цукерок від впливу зовнішнього середовища.

Проте недоліком вказаного виробу є його відносно низька харчова цінність та смакові якості, що пояснюється використанням саме соняшника.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерського драже за рахунок спо-

лучення таких його складових, які забезпечують високу харчову і смакову якість, не характерні для відомих виробів цієї групи, а також підвищений термін зберігання.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що в кондитерському драже, що містить корпус, цукровий сироп, накатку та матеріал для глясування, відповідно до корисної моделі, корпусом є ядро смаженого арахісу, а накатка виконана з послідовних шарів цукрової пудри, молока сухого знежиреного, молока сухого жирного. Причому, кожен з послідовних шарів накатки додатково містить смакові й ароматичні речовини.

Суттєвою відмінною ознакою представленої корисної моделі є використання очищеного смаженого арахісу в якості корпусу драже. Перевагою арахісу в порівнянні з іншими наповнювачами, які використовуються в кондитерському драже, є відсутність холестерину та здатність знижувати його вміст в організмі.

Покриття корпусу послідовними шарами з цукрової пудри, молока сухого знежиреного та молока сухого жирного забезпечує харчову і смакову цінність, не характерну для відомих кондитерських драже.

Всі компоненти, що утворюють вказані послідовні шари, підібрані таким чином, щоб забезпечити максимально можливий рівень органолептичних властивостей драже, що заявляються, та його харчову і смакову цінність.

В процесі виробництва драже відбувається міцне з'єднання корпусу цукерки і накатки, що дає можливість підвищити термін зберігання виробів, оскільки зберігає їх від висихання та інших негативних змін, пов'язаних з втратою або поглинанням

(13) U

(11) 52777

(19) UA

вологи. Крім того, такі драже мають підвищену механічну міцність.

Кондитерське драже «Арахіс в йогурті» виготовляють послідовним нанесенням шарів цукрової пудри, молока сухого знежиреного та жирного. Корпус та накатка в процесі застигання міцно скріплюються, після чого на готовий виріб наносять глянець, який надає цукерці привабливого блискучого вигляду.

Виготовлені таким способом драже мають наступні характеристики:

- поживна цінність 100 г: білків - 10,5 г; жирів - 15,8 г; вуглеводів - 67,2 г;

- калорійність 100 г: 476 ккал;

- строк придатності - 5 місяців за температури  $(18 \pm 3)^{\circ}\text{C}$  і відносній вологості повітря, що не перевищує 75 %.

Таким чином, заявлене технічне рішення забезпечує, в першу чергу, високу харчову, смакову і енергетичну цінності, не характерні для відомих виробів цієї групи, а також високі органолептичні властивості та підвищений термін зберігання.