



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55210 (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) ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ З ПЕКТИНОВМІСНИМ ГАРБУЗОВИМ ПЮРЕ

1

2

(21) u201006003

(22) 18.05.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ОБОЛКІНА ВІРА ІЛЛІВНА, КИЯНИЦЯ СВІТЛАНА ГЕННАДІЇВНА, КРАПИВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІЇВНА, ВАЙСЕРО ОЛЬГА ОЛЕКСАНДРІВНА, ЛИСОГОР ОЛЕНА АРТУРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Збивні цукерки з пектиновмісним гарбузовим пюре, що містять глазур, цукор-пісок, патоку, желатин-структурутворювач, кислоту лимонну, які відрізняються тим, що як структурутворювач

збивної структури використовується яєчний білок та додатково використовується пектиновмісне гарбузове пюре, молоко сухе, есенції, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

глазур	15-20
цукор-пісок	49-58
патока	15-20
желатин	1,0-1,4
кислота лимонна	0,06-0,1
яєчний білок	6,0-8,0
гарбузове пюре	7,0-11,0
молоко сухе	1,0-2,0
есенції	0,01
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва цукерок.

Відомі цукерки з кремово-збивним корпусом типу "Мулаточка" в рецептуру яких входить глазур, цукор-пісок, патока, згущене молоко, рослинний жир, кислота лимонна, спирт, желатин, карагенан, поверхнево-активна речовина, сироватка, какао-порошок, вода [Пат. № 11670 Україна, МПК (2006) A23G 3/00 Кремово-збивні цукерки з комбінованим корпусом "Мулаточка" / В.І. Оболкіна, С.Г. Кияниця, А.М. Дорохович - Заявл. 20.04.2005; Опубл. 16.01.2006, Бюл.№1.]

Співвідношення компонентів, %:

Глазур	20-30
Цукор-пісок	28-45
Патока	10-25
Згущене молоко	15-30
Рослинний жир	3-7
Кислота лимонна	0,1-0,5
Спирт	0,05-0,07
Желатин	1,5-3,5
Карагенан	0,6-1,4
Поверхнево-активна речовина	0,06-0,14
Сироватка	15-30
Какао-порошок	6-15
Вода	решта.

Недоліком даного способу є те, що отримані цукеркові маси мають низьку піноутримуючу здатність та високу калорійність.

В основу корисної моделі поставлена задача створення збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре, що дозволяє створити нові цукерки з поліпшеними органолептичними показниками та харчовою цінністю, низькою калорійністю, підвищеною піноутримуючою здатністю, знизити собівартість цукерок.

Поставлена задача вирішується тим, що збивні цукерки з пектиновмісним гарбузовим пюре містять глазур, цукор-пісок, патоку, желатин - структурутворювач, кислоту лимонну. Згідно корисної моделі, як структурутворювач збивної структури використовується яєчний білок та додатково використовується пектиновмісне гарбузове пюре, молоко сухе, есенції у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

Глазур	15-20
Цукор-пісок	49-58
Патока	15-20
Желатин	1,0-1,4
Кислота лимонна	0,06-0,1
Яєчний білок	6,0-8,0
Гарбузове пюре	7,0-11,0
Молоко сухе	1,0-2,0
Есенції	0,01
Вода	решта.

(19) UA (11) 55210 (13) U

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Для формування певної структури збивних цукеркових мас, які можливо формувати методом розмазування необхідно, щоб вона більш стійку піноутворюючу здатність. З цією метою замість основних структуроутворювачів збивних мас - карагенану та желатину, нами запропоновано використовувати яєчний білок спільно з желатином, додатково використовувати пектиновмісне гарбузове пюре, молоко сухе, що дає змогу фор-

мувати збивні цукеркові маси методом розмазування.

Приклад отримання продукту:

При приготуванні збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре до суміші желатину та білку, які збивають у збивальній машині протягом 5-8 хв. додають пектиновмісне гарбузове пюре та тоненькою цівкою уварений цукрово-патоковий сироп. Після отримання стійкої пишної збивної маси при менших обертах збивальної машини додають молоко сухе, кислоту лимонну, есенції.

Приклад складу збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре наведено в таблиці.

Таблиця

Приклад	Яєчний білок	Желатин	Гарбузове пюре	Молоко сухе	Висновки
Приклад 1	4,0	0,8	5,0	0,5	Низька піноутворююча здатність збитої цукеркової маси, корпуси цукерок розпливаються
Приклад 2	6,0	1,0	7,0	1,0	Цукеркова маса з високою піноутримуючою здатністю, корпуси збивних цукерок правильної форми після формування цукерок
Приклад 3	7,0	1,2	9,0	1,5	
Приклад 4	8,0	1,4	11,0	2,0	
Приклад 5	10,0	1,6	13,0	2,5	Цукеркова маса зтяжної структури, погано формується

Технічним результатом є створення збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре, що дозволяє створити нові цукерки з поліпшеними

органолептичними показниками та харчовою цінністю, низькою калорійністю, підвищеною піноутримуючою здатністю знизити собівартість цукерок.