



УКРАЇНА

(19) UA (11) 58781 (13) U
(51) МПК
A23G 3/36 (2011.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОЗИНАК

1

2

(21) u201011553

(22) 28.09.2010

(24) 26.04.2011

(46) 26.04.2011, Бюл.№ 8, 2011 р.

(72)

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ШПОЛЯНСЬКИЙ ЗАВОД ПРОДТОВАРІВ"

(57) 1. Козинак, який містить цукор-пісок, патоку, горіхи, який **відрізняється** тим, що він додатково містить повітряні зерна круп при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	5-35
горіх	10-50
повітряні зерна	2-15
цукор-пісок	решта.

2. Козинак за п. 1, який **відрізняється** тим, що як повітряні зерна круп використовують зерна рису

та/або кукурудзи, та/або пшениці, та/або пшона, та/або ячменю, та/або гречки, та/або соризу.

3. Козинак за будь-яким з пп. 1, 2, який **відрізняється** тим, що як горіхи використовують арахіс та/або фундук, та/або мигдаль, та/або ядро соняшника, та/або ядро волоського горіха, та/або кеш'ю, та/або фісташки, та/або кунжут, та/або льон, та/або мак.

4. Козинак за будь-яким з пп. 1-3, який **відрізняється** тим, що додають мед та/або масло обліпихове.

5. Козинак за будь-яким з пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що його додатково глазують кондитерською глазур'ю.

6. Козинак за будь-яким з пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що його додатково глазують шоколадною глазур'ю.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерської, та може бути використана для виробництва східних солодошів.

Східні солодоші відрізняються смаковими якостями та високою поживною цінністю.

Відомий козинак, який містить цукор-пісок, патоку, ядро горіха, масло вершкове, у якості ядер горіхів використовують мигдаль, арахіс, кеш'ю, абрикосову кістку або грецький горіх [Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб: ГИОРД, 2000. - 232 с, сост. Н. С. Павлова].

Також відомий козинак, що вибраний у якості найближчого аналога який містить патоку, горіх та/або кунжут, сухофрукти, цукор-пісок [RU 2238656, C2, A23G3/00, A23L1/06, 23.06.2000]. Технологія виробництва за аналогом є стандартною для приготування козинаків, причому важливим етапом в виробництві є варка.

Недоліком зазначеного аналога є недостатня крихкість, тверда консистенція продукту та висока калорійність продукту.

Задачею корисної моделі є вдосконалення смакових якостей, отримання менш твердої консистенції, та підвищення харчової цінності готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що козинак містить цукор-пісок, патоку, повітряні зерна та горіхи, у наступному співвідношенні компонентів, мас %

Патока	5-35 %
Горіх	10-50 %
Повітряні зерна	2-15 %
Цукор-пісок	решта

Додатково до складу козинака може входити мед та масло обліпихове.

У якості повітряних зерен використовують зерна рису та/або кукурудзи та/або пшениці та/або пшоно та/або ячмінь та/або гречка та/або сориз. У якості горіхів використовують арахіс та/або фундук та/або мигдаль та/або ядро соняшника та/або ядро грецького горіху та/або кеш'ю та/або фісташки та/або кунжут та/або льон та/або мак.

Таким чином, поставлена задача вирішується за рахунок використання усієї сукупності суттєвих ознак корисної моделі, а саме виготовлення козинака з вибором саме такого кількісного співвідношення компонентів, як зазначено вище. Додавання повітряних зерен надає козинаку, нові властивості, такі як наприклад більш високу хрусткість, поліпшує смакові якості, оскільки доповнює горіховий смак, використання різних повітряних зерен, різних видів горіхів дозволяє збільшити асортимент

(19) UA (11) 58781 (13) U

отриманих смаків готового продукту. Додатково готовий виріб може бути глазурований кондитерською або шоколадною глазур'ю.

Введення в рецептуру повітряних зерен підвищує харчову цінність готового продукту оскільки повітряні зерна містять підвищений вміст вуглеводів на рівні з будь-якими горіхами. Вуглеводи - одна з основних і найважливіших груп харчових речовин. Основне значення в харчуванні людини - енергетичне постачання організму: вуглеводи забезпечують більш половини добової калорійності харчового раціону. По своїй енергетичній цінності вуглеводи рівноцінні білкам (1 г вуглеводів при згорянні в організмі звільняє 4 ккал). Вони використовуються як енергетичний матеріал для будь-якої діяльності людини, пов'язаної з фізичною працею, тому при всіх видах фізичної праці відзначається підвищена потреба в них. Наявність горіхів підвищує білкову цінність готового продукту за рахунок високої долі ядер.

Отриманий вуглеводно-білковий комплекс дозволяє підсилити антиоксидантну здатність готового продукту, при цьому кількісне співвідношення між компонентами підібране таким чином щоб підсилити дію зазначеного вище комплексу.

Виготовлення козинака здійснюється наступним чином:

Підготовляють сировину для виробництва, що включає просіювання, проціджування, інспектування, миття, смаження та підсушування основних компонентів.

Підготування карамельної маси, для чого цукор-пісок уварюють з водою для одержання цукрового сиропу, змішують його з патокою для отримання карамельної маси.

Процес уварювання займає приблизно 60 хвилин до отримання карамельної маси необхідної консистенції.

Приготування карамельно-горіхової маси з додаванням повітряних зерен, для чого до готової карамельної маси додають смаковий наповнювач який може містити повітряні зерна рису та/або кукурудзи та/або пшениці та/або пшоно та/або ячміню та/або гречка та/або сориз, горіхи. У якості горіхів використовують арахіс та/або фундук та/або мигдаль та/або ядро соняшника та/або ядро грецького горіху та/або кеш'ю та/або фісташки та/або кунжут та/або льон та/або мак. Додатково до отриманої суміші можуть додавати мед та/або масло обліпихове. Отриману суміш ретельно перемішують до отримання однорідної маси. Горіхи та повітряні зерна зберігають смакові якості, колір що забезпечує привабливий зовнішній вигляд готової продукції та додатково забезпечують підвищення крихкості продукту.

Отриману масу охолоджують, розкатують та формують вироби прямокутної форми.

При цьому співвідношення компонентів смакового наповнювача може бути будь-яким в залежності від смаку якій потрібно отримати при виробництві готового продукту. За необхідності готовий виріб може бути глазурований кондитерською або шоколадною глазур'ю повністю або частково.

Зазначена корисна модель пояснюється наступним прикладом:

При приготуванні козинака компоненти складу беруть в наступному співвідношенні: патока 20, горіх 45, повітряні зерна 10, цукор 25.