



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59184

(13) A

(51) 7 C13F1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДВидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ СИРОПУ З ЦУКРУ-СИРЦЮ

1

2

(21) 2003065318

(22) 09 08 2003

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Миронова Галина Серафимівна, Курдельчук  
Олександр Павлович, Іванчук Андрій Володимир-  
ович, Келестин Юрій Васильович(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "МІКОТОКС"(57) Спосіб отримання сиропу з цукру-сирцю, в  
якому цукор-сирець розчиняють до вмісту 53-56%

сухих речовин, нагрівають до температури 80-85°C, очищують від нецукрів, обробляють вапняним молоком із вмістом 4-6% CaO та сатураційним газом із вмістом 28-32% CO<sub>2</sub>, нагрівають до температури 85°C, здійснюють два ступені фільтрації, дозгущують до вмісту 67% сухих речовин, а одержаний сироп охолоджують та розливають у цистерни, який відрізняється тим, що після охолодження у сироп додають харчовий ароматизатор, отримуючи ароматизований сироп

Винахід належить до галузі виробництва цукру, зокрема, до переробки цукру-сирцю

Відомо спосіб отримання сиропу із цукрових буряків. Концентрацію сиропу доводять до вмісту 68-70% сухих речовин. Його дезінфікують формаліном, фільтрують, охолоджують до температури 18-22°C та розливають [Інформація, о роботі сахарних заводів с выводом сиропа на хранение, УНИИНИ Госплана УССР 1973]

Даний спосіб передбачає переробку цукрових буряків, які можуть бути різної якості, внаслідок чого важко забезпечити отримання цукрового сиропу високої якості. Переробку цукрових буряків можуть здійснювати в період, коли вони не мають оптимально якісних та технологічних властивостей. До того ж, відбуваються втрати цукру через тривалі терміни зберігання цукрових буряків та ранній початок виробничого сезону. Крім того, даний спосіб досить трудомісткий.

Найближчим до винаходу є спосіб переробки цукру-сирцю на сироп, що використовує тростинну сировину, яку розчиняють до вмісту 53-56% сухих речовин, нагрівають до температури 80-85°C, очищують від нецукри, обробляють вапняним молоком із вмістом 4-6% CaO, та сатураційним газом із вмістом 28-32% CO<sub>2</sub>, нагрівають до температури 85°C, здійснюють дві ступені фільтрації, дозгущують до вмісту 67% сухих речовин і після охолодження розливають у цистерни [декларційний патент України на винахід №52518, С 13F 1/00, 2002]

В сироп, який отримують даним способом, при використанні у виробництві кондитерських хлібопекарних виробів або слабоалкогольних напоїв ще необхідно додавати харчові ароматизатори, що ускладнює виробничий цикл.

В основу винаходу поставлено задачу створення способу отримання ароматизованого сиропу для використання його у виробництві кондитерських хлібопекарних виробів та слабоалкогольних напоїв, а також спрощення виробничого циклу.

Поставлену задачу вирішують тим, що у спосіб отримання сиропу з цукру-сирцю сироп, в якому сировину розчиняють до вмісту 53-56% сухих речовин, нагрівають до температури 80-85°C, очищують від нецукрів, обробляють вапняним молоком із вмістом 4-6% CaO та сатураційним газом із вмістом 28-32% CO<sub>2</sub>, нагрівають до температури 85°C, здійснюють дві ступені фільтрації, дозгущують до вмісту 67% сухих речовин, охолоджують та розливають у цистерни, згідно з винаходом, після охолодження додають харчовий ароматизатор, отримуючи ароматизований сироп.

Додавання в одержаний сироп харчового ароматизатора дозволяє отримати ароматизований сироп, який використовують для виробництва кондитерських хлібопекарних виробів та слабоалкогольних напоїв.

Спосіб здійснюють наступним чином:

Тростинний цукор-сирець або цукор-сирець з цукрових буряків зважують та розчиняють до вмісту 53-56% сухих речовин, нагрівають до 80-85°C та

(13) A

(11) 59184

(19) UA

очищають від нецукрів. Обробку здійснюють вапняним молоком із вмістом 4-6% CaO та сатураційним газом із вмістом 28-32% CO<sub>2</sub>. Потім нагрівають до температури 85°C. Здійснюють дві утулені фільтрації. Після цього дозгущують до вмісту 67% сухих речовин та охолоджують. Після охолодження додають харчовий ароматизатор. Отриманий ароматизований сироп розливають у цистерни, зважують на залізничних вагах та відправляють.

Винахід пояснюється прикладами.

#### Приклад 1

Тростинний цукор-сирець зважують та розчиняють до вмісту 54% сухих речовин, нагрівають до 84°C та очищають від нецукрів. Обробку здійснюють вапняним молоком із вмістом 4% CaO та сатураційним газом із вмістом 32% CO<sub>2</sub>. Потім нагрівають до температури 80°C. Здійснюють дві ступені фільтрації. Після цього дозгущують до вмі-

сту 67% сухих речовин та охолоджують. Після охолодження в одержаний сироп додають харчовий ароматизатор для виробництва лимонаду. Отримують ароматизований цукровий сироп, який розливають у цистерни.

#### Приклад 2

Цукор-сирець з цукрових буряків зважують та розчиняють до вмісту 56% сухих речовин, нагрівають до 82°C та очищають від нецукрів. Обробку здійснюють вапняним молоком із вмістом 5% CaO та сатураційним газом із вмістом 30% CO<sub>2</sub>. Потім нагрівають до температури 85°C. Здійснюють дві ступені фільтрації. Після цього дозгущують до вмісту 67% сухих речовин та охолоджують. Після охолодження в одержаний сироп додають харчовий ароматизатор для виробництва печива. Отримують ароматизований цукровий сироп, який розливають у цистерни.