



УКРАЇНА

(19) UA (11) 60312 (13) U  
(51) МПК (2011.01)  
A23D 7/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) МАРГАРИН ДЛЯ ЛИСТКОВОГО ТІСТА "СЛОЙКА" ЄВРОПЕЙСЬКА

1

2

(21) u201100888

(22) 26.01.2011

(24) 10.06.2011

(46) 10.06.2011, Бюл.№ 11, 2011 р.

(72) САВУС АНАТОЛІЙ СЕМЕНОВИЧ

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЗА-  
ПОРІЗЬКИЙ ОЛІЯЖИРКОМБІНАТ"

(57) 1. Маргарин, що містить саломас, олію, емульгатор, ароматизатор вершкового масла, лецитин, барвник, кислоту, сіль і воду, який **відрізняється** тим, що як олію містить пальмову олію, як кислоту містить кислоту сорбінову та кислоту молочну, а як саломас містить саломас марки 5.2, при співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пальмова олія	21,0-34,0
---------------	-----------

сіль	0,2-0,7
вода	19,2-19,5
емульгатор	до 1,0
лецитин	до 0,4
ароматизатор	до 0,03
барвник	до 0,2
кислота молочна	до 0,025
кислота сорбінова	до 0,05
саломас марки 5.2	решта.

2. Маргарин за п. 1, який **відрізняється** тим, що як емульгатор містить емульгатор марки Е 471 та/або емульгатор марки Е 475.

3. Маргарин за п. 1, який **відрізняється** тим, що як барвник містить 0,2-відсотковий розчин бета-каротину.

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана як маргарин при виготовленні різноманітних кондитерських виробів з листового тіста, наприклад тортів, тістечок, печива тощо.

За патентом на корисну модель UA 9113 відомий «Маргарин», який містить саломас, пальмовий олеїн, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор і воду.

За патентом на винахід RU 2145169 відомий «Маргарин для слоєного теста», який містить саломас, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор, лецитин, ароматизатор, барвник (каротин), сіль, кислоту і воду.

За патентом на корисну модель UA 32015 відомий та прийнятий за найближчий аналог «Маргарин «Слойка» для класичних листових виробів», до складу якого входять саломас, олія, емульгатор, ароматизатор вершкового масла, лецитин, барвник, кислота, консервант, сіль і вода.

Задачею корисної моделі є створення маргарину, який за своїми властивостями був би кращим за відомі й дозволяв:

- розділяти шари тіста та забезпечувати однорідність його структури;
- збільшувати об'єм та покращувати листову структуру приготовлених виробів;
- рівномірно розподілятися в тісті та полегшувати процес механічної обробки листового тіста;

- зберігати властивості тіста після розморожування;

- забезпечувати технологічно прийнятні строки зберігання напівфабрикатів та готових виробів.

Згідно пропонованій корисній моделі поставлена задача вирішується завдяки тому, що маргарин містить саломас, олію, емульгатор, ароматизатор вершкового масла, лецитин, барвник, кислоту, сіль і воду, при цьому як олію містить пальмову олію, як кислоту містить кислоту сорбінову та кислоту молочну, а як саломас містить саломас марки 5.2, який являє собою гідрогенізоване пальмове масло із точкою плавлення 43 - 45 °С і твердістю не нижче 900 г/см<sup>2</sup>, при співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пальмова олія	21,0-34,0
сіль	0,2-0,7
вода	19,2-19,5
емульгатор	до 1,0
лецитин	до 0,4
ароматизатор	до 0,03
барвник	до 0,2
кислота молочна	до 0,025
кислота сорбінова	до 0,05
саломас марки 5.2	решта.

Як емульгатор маргарин містить, наприклад, емульгатор марки Е 471 та/або емульгатор марки Е 475; як барвник містить, наприклад, 0,2-відсотковий розчин бета-каротину.

(13) U  
(11) 60312  
(19) UA

Виготовлення Маргарину «Слойка» Європейська здійснюють наступним чином:

Для одержання грубої жирової суміші всі її компоненти зважують та подають у змішувач, де відбувається грубе перемішування у мішалці з регульованою частотою обертання.

Далі, з метою одержання високоякісної жирової суміші, жирову суміш подають на переохолодження й одночасно виконувати при цьому механічну обробку, яка необхідна для руйнування кристалів, покращення структури на стадії застигання та одержання рівної пластичної консистенції.

В охолоджувачі відбувається охолодження жиру, температура якого на виході з охолоджувача становить 10-20 °С.

Для остаточного формування структури охолоджена суміш проходить через кристалізатори, де завершується процес кристалізації жиру, в результаті чого консистенція жиру стає суттєво еластичнішою.

Завершальними технологічними операціями є операції з фасування й упакування маргарину.

Технічним результатом корисної моделі є одержання маргарину, який забезпечує випічку високоякісних кондитерських виробів з листового тіста; покращує структуру виробів й подовжує строк зберігання продукту.