



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 71804

(13) A

(51) 7 A23G3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ЖЕЛЕ

1

2

(21) 20031212552

(22) 26.12.2003

(24) 15.12.2004

(46) 15.12.2004, Бюл. № 12, 2004 р.

(72) Перцевий Федір Всеволодович, Крапівницька Ірина Олексіївна, Савгіра Юрій Олексійович, Полевич Віталій Вадимович, Гурський Петро Васильович

(73) Перцевий Федір Всеволодович, Крапівницька Ірина Олексіївна, Савгіра Юрій Олексійович, По-

левич Віталій Вадимович, Гурський Петро Васильович

(57) Спосіб отримання желе, що включає замочування желатину, набрякання, підігрівання, розчинення, додавання цукру, соку або фруктів, доведення до кипіння, внесення барвників, ароматизаторів, лимонної кислоти, який відрізняється тим, що як драглеутворювач використовують концентрат пектиновий яблучний.

Винахід стосується харчової промисловості і може бути використаний в кондитерських цехах, підприємствах масового харчування при виробництві кондитерських виробів типу желе.

Отримання желе на основі більш дешевої вітчизняної сировини - рідкого концентрату пектинового яблучного, забезпечує суттєве зниження собівартості готового продукту, зменшення енерговитрат і підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення технологічних стадій.

Відомий спосіб виробництва желе на основі желатину, який виробляється в нашій державі в недостатній кількості і більша його частина імпортується з країн дальнього зарубіжжя, прийнятий нами за прототип, передбачає замочування, промивання і набрякання желатину, внесення желатину в сок або у відвар з фруктів, доведення суміші до кипіння, додавання цукру, лимонної кислоти, розливання у форми для структуроутворення, охолодження, витримування, відпуск (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Экономика, М.: 1982, 717с.).

Спосіб передбачає наступне співвідношення складників (г/1000г):

лиmoni	-190,
або апельсини	-341,
або мандарини	-263;
цукор-пісок	-140;
кислота лимонна	-1;
желатин	-30;
вода	-решта.

Приведені рецептури і технологія отримання є найбільш близькими до винаходу по технічній суті та поставленій меті.

В основу винаходу покладено використання більш дешевого вітчизняного пектинового яблучного концентрату з масовою часткою пектинових речовин 10% (Концентрат пектиновий яблучний ТУ 15.8-19492247.0142003 виготовлюється з 2003 року в Україні), зменшення енерговитрат і підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення технологічних стадій (замочування, перемішування і розчинення сухого желатину імпортного з цукром).

Поставлена мета досягається тим, що запропонований спосіб отримання желе включає змішування соком або відваром з фруктів і цукром-піском, проварювання суміші 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додавання барвників, ароматизаторів, кислоти лимонної, розливання у форми, витримування 3-5 годин при 20-25°C для структуроутворення системи, виїмання з форм, відпуск.

Спосіб отримання желе, який включає замочування желатину, набрякання, підігрівання, розчинення, додавання цукру, соку або фруктів, доведення до кипіння, внесення барвників, ароматизаторів, кислоти лимонної, який відрізняється тим, що як драглеутворювач використовують концентрат пектиновий яблучний.

Для кращого розуміння суті даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень компонентів.

(13) A

(11) 71804

(19) UA

Приклад 1. Концентрат яблучний пектиновий з масовою часткою пектинових речовин 10% в кількості 50г змішують з 140г цукру-піску і 809г соку апельсинового, проварюють 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додають барвник -0,03, ароматизатор-0,05, кислоту лимонну -1г., розливають у форми, витримують 3-5 годин при 20-25°C для структуроутворення системи, виймання з форм, відпуск.

Приклад 2. Концентрат яблучний пектиновий з масовою часткою пектинових речовин 10% в кількості 38 г змішують з 116г цукру-піску і 845г соку апельсинового, проварюють 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додають барвник -0,025, ароматизатор-0,06, кислоту лимонну -0,5г., розливають у форми, витримують 3-5 годин при 20-25°C для структуроутворення системи, виймають з форм, відпуск.

Приклад 3. Концентрат яблучний пектиновий з масовою часткою пектинових речовин 10% в кількості 67г змішують з 163г цукру-піску і 769г соку апельсинового, проварюють 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додають барвник-0,02, ароматизатор-0,046, кислоту лимонну -1,5г., розливають у форми, витримують 3-5 годин при 20-25°C для структуроутворення системи, виймають з форм, відпуск.

Збільшення або зменшення кількості концентрату яблучного пектинового призводить до порушення текстури желе. При зменшенні кількості драглеутворювача менше 38 г збільшується процес драглеутворення і текстура желе буде мати недостатню міцність, що знизить якість продукції. Збільшення кількості концентрату яблучного пектинового сприяє суттєвому підвищенню в'язкості маси під час розливання маси у форми, що призводить до збільшення міцності готових виробів, при цьому погіршується якість продукту.

Збільшення концентрації цукру в желе призводить до ущільнення структури, а зменшення концентрації цих компонентів - до послаблення структури.

Зменшення кількості лимонної кислоти при рН більше 3,5, або збільшення лимонної кислоти при рН менше 3,0 призводить до уповільнення процесу драглеутворення і значного зниження міцності готових виробів.

Використання концентрату яблучного пектинового дозволяє зменшити кількість технологічних стадій (перемішування сухого желатину у воді з цукром-піском, витримання, набрякання, розчинення), значно зменшує енерговитрати сприяє підвищенню ефективності технологічного процесу.