



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15608 (13) U
(51) МПК

A23G 3/36 (2006.01)

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/50 (2006.01)

A23G 3/54 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХАЛВА ГЛАЗУРОВАНА "ДОМАШНЄ СВЯТО"

1

2

(21) u200512358

(22) 22.12.2005

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.

(72) Клочко Ольга Семенівна

(73) Русаліна Людмила Володимирівна

(57) 1. Глазурована халва, що містить цукор-пісок, патоку, молочну кислоту, піноутворювач, соняшникову масу, глазур, яка **відрізняється** тим, що містить ці компоненти в наступному співвідношенні (на 1000 кг готового продукту):

цукор-пісок	141,0-146,0
патока	180,0-187,0
молочна кислота	0,5-2,0
піноутворювач	1,0-4,5
соняшникова маса	482,0-490,0
глазур	225,0-231,0.

2. Глазурована халва за п. 1, яка **відрізняється** тим, що містить водний екстракт солодкового кореня як піноутворювач.3. Глазурована халва за п. 1, яка **відрізняється** тим, що містить водний екстракт мильного кореня як піноутворювач.4. Глазурована халва за будь-яким з пп. 1-3, яка **відрізняється** тим, що її глазують один раз.5. Глазурована халва за будь-яким з пп. 1-4, яка **відрізняється** тим, що глазур є шоколадною глазур'ю.6. Глазурована халва за будь-яким з пп. 1-5, яка **відрізняється** тим, що перед глазуруванням в неї додатково вводять горіхи.7. Глазурована халва за будь-яким з пп. 1-5, яка **відрізняється** тим, що перед глазуруванням в неї додатково вводять сухі ягоди чи фрукти.8. Глазурована халва за будь-яким з пп. 1-7, яка **відрізняється** тим, що її формують у вигляді квадратів, прямокутників або куполоподібної форми.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема, до кондитерських виробів, а саме халви.

Халва є цукровим кондитерським виробом, виготовленим вимішуванням карамельної маси, збитої з піноутворювачем, з масою обсмажених розтертих ядер олійного насіння чи горіхів. Обов'язкові вимоги до халви викладені в [ДСТУ 4188:203 "Халва. Загальні технічні умови"].

Халва є відомим продуктом, що користується попитом споживачів, тому удосконалення її органолептичних показників та збільшення різноманітності є важливою задачею.

З збірника [див.: Рецептури на халву. - М.: Пищевая промышленность, 1987. - Рец. №1а] відома халва соняшникова ванільна, що виготовляється вимішуванням сбитої карамельної маси з масою підсмажених розтертих ядер соняшника і

складається з таких компонентів (на 1000кг готової продукції без обгорткових матеріалів):

цукор-пісок	268,9 кг
патока	234,1 кг
соляна кислота, 10% розчин	0,32 кг
сода бікарбонат	0,1 кг
водний екстракт мильного кореню	9,4
соняшникова маса	544,5 кг
ванілін	0,3 кг

З патенту [UA 36696] відома горіхово-соняшникова халва, що містить цукор-пісок, патоку, соняшкову масу, ядра арахісу, 10% розчин кислоти соляної, соду двовуглекислу, піноутворювач, ванілін, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок	24,60-28,90
патока	21,20-25,20
соляна кислота, 10% розчин	0,03-0,033
сода бікарбонат	0,009-0,010

(13) U

(11) 15608

(19) UA

та їх пропорційне співвідношення дозволяють досягти зазначеного вище технічного результату.

Нижче проведені конкретні приклади реалізації корисної моделі.

Приклад 1

Для виготовлення глазурованої халви використовували такі компоненти в наступному співвідношенні (на 1000кг готової продукції без обгорткових матеріалів):

цукор-пісок	143,9 кг
патока	184,3 кг
молочна кислота	1,0 кг
екстракт мильного кореню	3,0 кг
соняшникова маса	487,2 кг
шоколадна глазур	228,9 кг

Халву готували згідно типовій інструкції по виробництву халви [див. "Технологическая инструкция по производству халвы", утв. начальником Подотдела кондитерской и крахмало-паточной промышленности, З.А.Агасьянц, 19 декабря 1988 г., Москва]. Використовували готові напівфабрикати соняшникової маси.

Отримали халву світло-сірого кольору, яку глазурували один раз, вміст шоколадної глазури в виробі 23,0%. Готовий виріб формують різної конфігурації в вигляді квадратів, прямокутників та куполоподібної форми. Халва має приємний запах та смак. Яскраве вираження смаку халви підсилюється за рахунок зниження вмісту шоколадної глазури.

Приклад 2

Для виготовлення глазурованої халви використовували такі компоненти в наступному співвідношенні (на 1000кг готової продукції без обгорткових матеріалів):

цукор-пісок	127,5 кг
патока	163,2 кг
молочна кислота	0,5 кг

екстракт солодкового кореню	2,4 кг
соняшникова маса	486,2 кг
карамельна глазур	226,1 кг
Ядро арахісу смажене	39,2 кг.

Халву готували так само, як описано в прикладі 1. Отримують халву світло-сірого кольору. Для виготовлення халви в соняшкову масу вводять ядра арахісу смаженого, за допомогою вимішувальної машини рівномірно розподіляють, добавляють карамельну масу і направляють на отримання халвової маси. Халву глазурували один раз. Готовий виріб формують різної конфігурації в вигляді квадратів, прямокутників та куполоподібної форми. Халва має приємний запах та смак.

Приклад 3

Для виготовлення глазурованої халви використовували такі компоненти в наступному співвідношенні (на 1000кг готової продукції без обгорткових матеріалів):

цукор-пісок	154,2 кг
патока	195,2 кг
молочна кислота	0,5 кг
екстракт мильного кореню	2,3 кг
соняшникова маса	401,0 кг
шоколадна глазур	224,1 кг
ізіум	68,2 кг
какао-порошок	11,8 кг

Халву готували так само, як описано в прикладі 1.

Отримують халву світло-сірого кольору. Для виготовлення халви в соняшкову масу вводять ізіум та какао-порошок, за допомогою вимішувальної машини рівномірно розподіляють, добавляють карамельну масу і направляють на отримання халвової маси. Халву глазурували один раз. Готовий виріб формують різної конфігурації в вигляді квадратів, прямокутників та куполоподібної форми. Халва має приємний запах та смак.