



УКРАЇНА

(19) UA (11) 49625 (13) A

(51) B A23G3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ КОС-ХАЛВИ

1

2

(21) 2002010271

(22) 10 01 2002

(24) 16 09 2002

(46) 16 09 2002, Бюл. № 9, 2002 р.

(72) Чуйко Володимир Гнатович

(73) Чуйко Володимир Гнатович

(57) 1 Спосіб приготування кос-халви, який полягає в одержанні цукрово-патокового сиропу, його уварюванні з наступним додаванням одержаного сиропу в два етапи до попередньо збитих яєчних білків, причому на першому етапі додають 1/3 передбаченого рецептурою сиропу, до утвореної маси додають інші рецептурні компоненти та перемішують їх до однорідної маси, охолоджують вивантажену масу та ділять її на порції, який відрізняється тим, що при одержанні цукрово-патокового сиропу цукор-пісок та воду в кількості 15-20 % від вмісту цукру нагрівають до кипіння, потім уварюють протягом 5-10 хвилин до вмісту сухих речовин 96,5-97,0 %, додають патоку і продовжують уварювання до температури сиропу 120-135°C, після чого на першому етапі до збитих яєчних білків додають одержаний сироп, уварений до температури 110-120°C, а через 3-5 хвилин додають іншу порцію сиропу, увареного до температури 120-135°C, збивання одержаної маси про-

довжують 10-15 хвилин, а після додавання до утвореної маси інших рецептурних компонентів перемішування виконують протягом 2-4 хвилин, охолоджують одержану вивантажену масу до 40°C, після чого розділену на порції охолоджену масу глазують, причому всі рецептурні компоненти беруть в наступному співвідношенні, кг на 1 т

цукор-пісок	300,00 - 350,00
патока	200,00 - 210,00
смаковий наповнювач	120,00 - 135,00
яєчний білок сухий	5,50 - 5,95
мука пшенична вищого ґатунку	8,80 - 9,90
ванілін	0,15 - 0,19
кондитерська глазур	350,00 - 355,10

2 Спосіб по п. 1, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач використовують ядро арахісу смаженого

3 Спосіб по п. 1, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач використовують родзинки, причому кількість цукру-піску регулюють в залежності від ступеня цукровості родзинок

4 Спосіб по п. 1, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач використовують суміш ядер арахісу смаженого та родзинок

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерської її галузі, та може бути використаний для виробництва халви

В цей час дуже актуальним напрямком при виробництві харчових продуктів, зокрема кондитерського виробу кос-халви, є пошук шляхів максимального збереження цінності продукту в поєднанні з найбільш раціональною технологією його виготовлення

Для споживачів кондитерських виробів суттєвим є задоволення їх запитів, що може бути реалізовано за допомогою розширення асортименту

виробів

Найбільш близьким до рішення, що заявляється, є кос-халва (Технологическая инструкция по производству восточных сладостей Всес. НИИ кондитерской промышленности, Москва, 1992, рецептура 23, стр. 67). Кос-халва, що виготовлена у відповідності до відомого способу, представляє собою збивну масу з ядром грецького горіху та родзинками

Для одержання кос-халви необхідна наступна сировина

(13) A

(11) 49625

(19) UA

Сировина	Мас частка сухої речовини %	Загальні витрати сировини на 1 не загорнутої продукції, кг	
		В натурі	В сухій речовини
Цукор-пісок	99,85	573,30	514,50
Патока	78,00	309,20	241,20
Ядро грецького горіха	94,00	206,10	193,70
Блок яєчний	12,00	56,70	6,80
Борошно пшеничне вищого ґатунку	85,50	20,60	17,60
Ванілін	-	0,26	-

Вказаний спосіб приготування кос-халви здійснюють наступним чином: спочатку готують цукрово-патоковий сироп звичайним способом, причому кінцева температура сиропу при уварюванні у відкритому варильному котлі складає 122 - 132°C. Яєчні білки збивають до утворення стійкої піни, після чого, припиняючи збивання, до них додають сироп в два етапи: спочатку сироп уварений до температури 114 - 126°C і охолоджений до температури не більше 100°C в кількості 1/3 від передбаченого рецептурою, а через 5 - 10 хвилин - решту сиропу, увареного до температури 122 - 132°C.

Одержану суміш збивають до утворення пишної маси, в яку вносять добавки, наприклад, подрібнене ядро волоського горіха та ванілін, після чого змішують всі компоненти до утворення однорідної консистенції.

Готову масу ділять на порції згідно з рецептурою, обвалюють у борошні і укладають в форми, охолоджують, вистояють у приміщенні цеху, потім виймають з форми і поверхню оздоблюють ядрами горіха.

Спосіб - прототип має ряд недоліків, які негативно впливають на якість готового продукту. Кос-халва, яку одержують за відомим способом, має недостатньо високі смакові якості та харчову цінність. Крім того, відсутність на готовому продукті захисного покриття у вигляді глазури викликає висихання або навпаки надмірне його зволоження, що впливає на смакові якості та зовнішній вигляд.

Задачею цього винаходу є вдосконалення способу приготування кос-халви за допомогою взаємодії рецептурних інгредієнтів, обумовленого сукупністю технологічних прийомів і параметрів, внаслідок чого досягається покращання смакових якостей халви, збільшення її харчової цінності, збереження зовнішнього вигляду протягом тривалого часу.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі приготування кос-халви, який полягає в одержанні цукрово - патокового сиропу, його уварювання з наступним додаванням одержаного сиропу в два етапи до попередньо збитих яєчних білків, причому на першому етапі додають 1/3 передбаченого рецептурою сиропу, до утвореної маси додають інші рецептурні компоненти та перемішують їх до однорідної маси, охолоджують вивантажену масу та ділять її на порції, згідно з винаходом, при одержанні цукрово - патокового сиропу цукор - пісок та воду в кількості 15 - 20% від

вмісту цукру нагрівають до кипіння, потім уварюють протягом 5 - 10 хвилин до вмісту сухих речовин 96,5 - 97,0%, додають патоку і продовжують уварювання до температури сиропу 120 - 135°C, після чого на першому етапі до збитих яєчних білків додають одержаний сироп, уварений до температури 110 - 120°C, а через 3 - 5 хвилин додають іншу порцію сиропу, увареного до температури 120 - 135°C, збивання одержаної маси продовжують 10 - 15 хвилин, а після додавання до утвореної маси інших рецептурних компонентів перемішування виконують протягом 2 - 4 хвилин, охолоджують одержану вивантажену масу до 40°C, після чого розділену на порції охолоджену масу глазують, причому всі рецептурні компоненти беруть в наступному співвідношенні, кг на 1т одержаної продукції:

цукор - пісок	300,00 - 350,00
патока	200,00 - 210,00
смаковий наповнювач	120,00 - 135,00
яєчний блок сухий	5,50 - 5,95
мука пшенична вищого ґатунку	8,80 - 9,90
ванілін	0,15 - 0,19
кондитерська глазур	350,00 - 355,10

Крім того передбачено, що в якості смакового наповнювача використовують ядро арахісу смаженого, родзинки та суміш ядер арахісу смаженого та родзинок.

Автором цього винаходу доведено, що режими технологічних операцій та рецептура кос-халви вибрані з урахуванням досягнень максимальних показників кос-халви.

Всі компоненти кос-халви та їх кількості в своїй сукупності передбачає найбільш високі смакові якості, а використання глазури не тільки захищає виріб від висихання та надмірного зволоження, а надає йому апетитного вигляду, що сприяє підвищенню споживчого попиту.

Винахід пояснюється таблицею, що характеризує рецептурний склад кос-халви, та прикладом конкретного виконання.

#### Таблиця

Виріб являє собою батончик із збивної цукрової маси з ядром арахісу смаженого, глазуrowаний кондитерською глазур'ю. Випускається ваговим та фасованим. В 1кг міститься не більше 10шт.

Вологість 4,67% + 3%, - 2%

Втрати - 4,5%

Назва сировини та напівфабрикатів	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини, кг			
		На 1т напівфабрикату		На напівфабрикат для 1т не загорнутої продукції	
		В натурі	В сухих речовинах	В натурі	В сухих речовинах
Рецептура готового продукту з напівфабрикатів					
Кос-халва з арахісом	93,00	-	-	657,00	611,01
Кондитерська глазур	99,10	-	-	353,08	349,90
Всього	-	-	-	1010,08	960,91
Вихід	95,13	-	-	1000,00	951,30
Рецептура напівфабрикату кос-халви з арахісом на 657,00кг					
Цукор-пісок	99,85	516,52	515,75	339,36	338,85
Патока	78,00	310,83	242,45	204,22	159,29
Ядро арахісу смаженого	97,50	199,95	194,95	131,36	128,08
Яєчний білок сухий	91,00	8,85	8,05	5,81	5,29
Мука пшенична в/г	85,50	14,74	12,60	9,68	8,28
Ванілін	-	0,26	-	0,17	-
Всього	-	1051,15	973,80	690,60	639,79
Вихід	93,00	1000,00	930,00	657,00	611,01
Зведена рецептура					
Цукор-пісок	99,85	339,36	338,85	341,56	341,05
Патока	78,00	204,22	159,29	205,54	160,32
Ядро арахісу смаженого	97,50	131,36	128,08	132,22	128,92
Яєчний білок сухий	91,00	5,81	5,29	5,86	5,33
Мука пшенична в/г	85,50	9,68	8,28	9,74	8,33
Ванілін	-	0,17	-	0,17	-
Кондитерська глазур	99,10	353,08	349,90	355,37	352,17
Всього	-	1043,68	989,69	1050,46	996,12
Вихід	95,13	1000,00	951,30	1000,00	951,30

В 100г кос-халви, що заявляється, міститься білків - 5,8, жирів - 18,3г і вуглеводів - 67,9г, що свідчить про збалансовану харчову цінність продукту. А енергетична цінність 100г кос-халви складає 449ккал.

#### ПРИКЛАД

Завантажують цукор - пісок в кількості 339,36кг та 67,80л води, суміш нагрівають до кипіння, уварюють 10 хвилин, додають 204,22кг патоки, продовжують уварювання ще 8 - 10 хвилин до вмісту 96,6% та температури одержаного сиропу 135°C. Одночасно збивали яечний білок із розрахунку 5,81кг сухого білка, збивання продовжували до одержання стійкої піни. Потім до одержаної піни додавали 1/3 сиропу, увареного до температури 115°C, а через 5 хвилин вводять решту сиропу, увареного до температури 135°C. Суміш, що утворилася, збивають до пишної маси протягом 15 хвилин. До збитої суміші додають 131,36кг ядра арахісу смаженого та ванілін - 0,17кг, всі компоненти змішують протягом не більше 4 хвилин, одно-

рідну масу вивантажують на попередньо змащені розтопленим маслом лотки, охолоджують до температури 38 - 40°C, викладають на стіл, змащений маргарином, ділять на порції, прикрашають ядрами горіхів, вистояють в приміщенні 12 годин, глазурують на машині для глазурування, глазур беруть в кількості 353,08кг, одержаний продукт охолоджують 10 хвилин та упаковують.

При використанні родзинок або суміші арахісу та родзинок як смакового наповнювача послідовність операцій та режимів залишається такою ж самою.

Автором запропоновано назвати цю халву "Спокусою".

Таким чином, кос-халва "Спокуса", що приготована способом, що заявляється, вигідно відрізняється від відомих. Вона має приємний смак, тендітна, повітряна, легко засвоюється. Використання глазури надає халві особливі смакові відтінки і в той же час захищає її від надмірної дії вологи, тим самим надаючи їй апетитного вигляду.

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)

вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна

(044) 456 – 20 – 90

ТОВ "Міжнародний науковий комітет"

вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна

(044) 216 – 32 – 71