



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118073** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|---|--|
| (21) Номер заявки: u 2016 13499 | (72) Винахідник(и): Кохан Олена Олександрівна (UA), Вайсєро Ольга Олександрівна (UA), Оболкіна Віра Іллівна (UA), Володько Наталія Ігорівна (UA) |
| (22) Дата подання заявки: 28.12.2016 | |
| (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2017 | |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2017, Бюл.№ 14 | (73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA) |

(54) ПОМАДНА МАСА НА ОСНОВІ МОРКВЯНОГО ПЮРЕ

(57) Реферат:

Помадна маса на основі морквяного пюре складається з цукру білого кристалічного, крохмальної патоки, пюре. Як пюре використовується гідролізоване морквяне пюре.

UA 118073 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва цукерок.

Відомі рецептури помадної маси з використанням фруктово-ягідного пюре, що складаються з цукру білого кристалічного, патоки крохмальної, фруктово-ягідного пюре - яблучного, вишневого, полуничного (Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий. - СПб: ГИОРД, 2000. - С. 70).

Співвідношення рецептурних компонентів фруктової помадної маси, мас. %:

| | |
|--------------------------|-------|
| цукор білий кристалічний | 82,0 |
| крохмальна патока | 8,0 |
| фруктово-ягідне пюре | 10,0. |

Недоліком цієї помади є те, що при її виробництві передбачається використання обмеженого асортименту пюре лише з фруктів і ягід; перевантаження маси простими вуглеводами, що роблять вироби на основі фруктової помадної маси достатньо висококалорійними та підвищеної собівартості, так як використання фруктово-ягідного пюре буде її збільшувати.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити помадну масу з використанням гідролізованого морквяного пюре, що є джерелом високомолекулярних вуглеводів - клітковини та пектину, органічних кислот та β -каротину. Застосування морквяного пюре дозволить збільшити його в рецептурі помади, тим самим дозволить зменшити калорійність виробу; наявність пектину в морквяному пюре буде сприяти утворенню дрібнокристалічної структури помадної маси та буде запобігати швидкому черствінню помадної маси під час її зберігання, а отже подовжить термін зберігання готових виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що помадну масу готують на основі цукру білого кристалічного, патоки та гідролізованого морквяного пюре, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|--------------------------|-----------|
| цукор білий кристалічний | 65,0-90,0 |
| крохмальна патока | 5,0-15,0 |
| морквяне пюре | 5,0-30,0. |

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Використання гідролізованого морквяного пюре при виробництві цукрової помади, дозволяє отримувати високодисперсну помадну масу, що довго не висихає під час зберігання. Це обумовлене наявністю в пюре волого утримуючих речовин - пектину та клітковини, що зв'язують вільну вологу рідкої фази помади і таким чином гальмують її видалення з виробів. За рахунок наявності значної кількості вологозв'язуючих речовин в морквяному пюре можливо виготовляти помадну масу з більшою часткою вологи ніж традиційна. Собівартість морквяного пюре є меншою, ніж собівартість фруктово-ягідних пюре і ці дві обставини дозволяють отримувати помаду зниженої собівартості та калорійності. Морквяне пюре є джерелом органічних кислот та β -каротину, що при його застосуванні виключає використання синтетичних барвників та ароматизаторів. Також підвищується харчова цінність виробів, за рахунок наявності в морквяному пюре вітамінів групи С, В₁, В₂, фолієвої кислоти. Пюре містить велику кількість мінеральних речовин: особливо калій, кальцій, фосфор, магній. Мікроелементи представлені цинком, алюмінієм, бором, ванадієм, залізом, йодом, фтором, марганцем, молібденом.

Приклад отримання продукту наведено в таблиці.

Таблиця

| Сировина | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
|--------------------------|--|--|-----------|-----------|---|
| Цукор білий кристалічний | 63,0 | 65,0 | 70,0 | 80,0 | 92,0 |
| Патока | 4,0 | 5,0 | 10,0 | 15,0 | 4,0 |
| Морквяне пюре | 33,0 | 30,0 | 20,0 | 5,0 | 4,0 |
| Висновки | Маса має аморфну консистенцію, не утворюється дрібнокристалічна помада | Помадна маса з високими органолептичними показниками та підвищеним вмістом поживних речовин, що має подовжений термін зберігання | | | Маса має грубокристалічну структуру, швидко висихає |

Технічним результатом є отримання помадної маси з морквяним пюре, що дозволяє вдосконалити рецептуру та отримати цукерки з помадними корпусами з підвищеною харчовою цінністю, покращеною структурою та органолептичними показниками, продовженим терміном зберігання та зменшеною собівартістю.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Помадна маса на основі пюре, що складається з цукру білого кристалічного, крохмальної патоки, пюре, яка **відрізняється** тим, що як пюре використовується гідролізоване морквяне пюре, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|--------------------------|-----------|
| цукор білий кристалічний | 65,0-90,0 |
| крохмальна патока | 5,0-15,0 |
| морквяне пюре | 5,0-30,0. |

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601