



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **68784** (13) **U**
(51) МПК
A23G 3/34 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2011 11428	(72) Винахідник(и):	Воробйова Катерина Валеріївна (UA)
(22) Дата подання заявки:	27.09.2011	(73) Власник(и):	Воробйова Катерина Валеріївна, пров. Індустріальний, 53, м. Кременчук, Полтавська обл., 39611 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.04.2012	(74) Представник:	Гладченко Віктор Олексійович, реєстр. №0
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.04.2012, Бюл.№ 7		

(54) МАКОВА НАЧИНКА

(57) Реферат:

Макова начинка містить макові зерна, цукор, патоку, крохмаль, ваніль, кондитерський жир, бензоат натрію, сорбат калію.

UA 68784 U

Корисна модель належить до кондитерських виробів, зокрема, до начинок для мучних виробів, цукерок тощо.

Відома начинка, що містить рослинний наповнювач, цукор і патоку (Деклараційний патент України на винахід №59228 - "Фруктова начинка", публ. 15.08.2003 р., бюл. №8).

5 Як рослинний наповнювач, у відомій начинці, використовують яблучне пюре у пропорції 56,2 %-56,3 %, оскільки, при введенні яблучного пюре менше ніж 53,2 % надмірно підвищується в'язкість рецептурної суміші, а при введенні цього рослинного компонента більше ніж 56,3 % - надмірно зменшується її густина, що негативно впливає на смакові та органолептичні показники начинки.

10 До складу відомої начинки входить також лимонна кислота, необхідна для збалансування інгредієнтів за кислотністю, що непотрібно, якщо у складі начинки немає фруктових інгредієнтів.

Відома також начинка, до складу якої, зокрема, як рослинний наповнювач, входить мак (Патент Російської Федерації на винахід №2359464 "Начинка для цукерок", публ. 27.06.2009).

15 Склад відомих начинок не містить інгредієнтів, що забезпечують харчовий раціон у сенсі його енергетичної адекватності енерговитратам організму і високу інтенсивність пластичних процесів, зокрема, - синтез білка, що може негативно впливати на функціональний стан окремих органів та організму людини в цілому, і, у підсумку, негативно впливає на працездатність та опірність організму несприятливим чинникам навколишнього середовища, у тому числі - інфекційним агентам. Недостатня енергетична цінність раціонів харчування 20 призводить до виснаження жирових депо у підшкірній основі.

Також, відомі начинки не містять у своєму складі компонентів для активного згущення продукту, що необхідно для утримування монолітності маси при використанні начинки для деяких кондитерських виробів.

25 Крім іншого, відомі начинки мають порівняно недовгий термін зберігання, оскільки не містять компонентів, що суттєво уповільнюють псування харчового продукту.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу створення начинки, яка б не мала наведених недоліків і відповідала б усім, необхідним для цього виду продукту, якостям.

30 Поставлена задача вирішується створенням начинки, що містить макові зерна (зерна олійного маку), цукор і патоку, яка відрізняється тим, що додатково містить крохмаль, ваніль, кондитерський жир, бензоат натрію і сорбат калію, у наступних співвідношеннях складових компонентів, мас. %:

макові зерна	20-40
цукор	30-50
патока	10-15
крохмаль	12-20
ваніль	0,7-1,5
кондитерський жир	8-11
бензоат натрію	0,7-2
сорбат калію	0,7-2.

35 Сорбат калію (Potassium Sorbate, хімічна формула E-202: $C_6H_7KO_2$) - харчова добавка, у вигляді, швидко розчинного у воді, білого, без запаху, нейтрального смаку, порошку або гранул. Сорбат калію видобувають переважно із кісточок деяких рослин. Також, консервант E-202 може бути отриманий синтетичним шляхом.

Сорбат калію запобігає утворенню в начинці крейдяної цвілі, дріжджів та грибів і є досить ефективним антимікробним засобом при високих значеннях кислотності.

40 Бензоат натрію (Sodium Benzoate, хімічна формула E-211: $C_6H_5CO_2Na$) - харчова добавка, у вигляді, розчинного у воді, білого порошку без запаху, або із незначним запахом бензальдегіду, що відноситься до групи консервантів - являє собою з'єднання бензойної кислоти. Бензоат натрію впливає, переважно, на рівень активності ферментів в мікробних клітинах, відповідальних за розщеплення жирів і крохмалів, а також на дію окислювально-відновлювальних реакцій. Крім того, бензоат натрію здатний чинити сильну пригнічуючу дію на дріжджові культури і пліснявий грибок, у тому числі - афлатоксинутворюючий. Бензоат натрію 45 має властивості антибіотика і підсилювача кольору, що, зокрема, робить начинку з його включенням візуально привабливішою.

Включення до складу начинки бензоату натрію та сорбату калію не призводить до збільшення синерезису і забезпечує можливість тривалого зберігання приготовленої начинки, без погіршення її смакових та органолептичних показників.

50 Попередньо проварені у воді макові зерна подрібнюють у млині і уварюють із сиропом, який наперед готують із суміші цукру, крохмалю і патоки, під тиском гріючої пари 4-4,5МПа. Уварювання суміші макових зерен з сиропом здійснюють, перемішуючи, до вмісту сухих

речовин у сиропі - 71-72 %, після чого припиняють варіння і вносять решту інгредієнтів начинки, згідно з рецептурою, ретельно все перемішуючи.

5 Наведений розбіг параметрів вмісту перелічених інгредієнтів начинки обумовлений, часто відмінними, характеристиками цих інгредієнтів, у зв'язку як з природними чинниками, - що стосується варіацій органолептичних якостей олійного маку (наприклад - наявності або відсутності його гіркоти), так і технологічними - що стосується, наприклад, ступеня вологості цукру.

У випадку наявності в макових зернах гіркоти, органолептичні характеристики начинки збалансовують незначним збільшенням у її складі цукру, а також інших інгредієнтів.

10 Щодо бензоату натрію і сорбату калію, то їх кількість у складі начинки, по відношенню до інших інгредієнтів, може змінюватися, залежно від пори року або передбачуваних умов зберігання продукту. У холодну пору, коли загроза пліснявіння начинки зменшується, кількість цих інгредієнтів у складі начинки доцільно зменшувати, і навпаки - незначно збільшувати при зберіганні і/або використанні у теплу пору року, коли підвищується ризик псування продукту.

15 Начинка, у наведеному складі інгредієнтів, має якісні смакові характеристики, і, завдяки особливим властивостям її рослинного інгредієнта - макових зерен, позитивно впливає на організм людини, діючи, зокрема, як судинорозширювальний, кровоспинний, болевгамовувальний і заспокійливий засіб.

20 Макова начинка має термостабільні властивості при нагріванні, що важливо для її використання у різного роду кондитерських виробках, а також витримує низькотемпературне заморожування.

Макова начинка може виготовлятися як у домашніх умовах, так і на будь-якому, відповідно обладнаному, харчовому виробництві.

25 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Макова начинка, що містить макові зерна, цукор і патоку, яка **відрізняється** тим, що містить крохмаль, ваніль, кондитерський жир, бензоат натрію, сорбат калію у наступних співвідношеннях складових компонентів, мас. %:

макові зерна	20-40
цукор	30-50
патока	10-15
крохмаль	12-20
ваніль	0,7-1,5
кондитерський жир	8-11
бензоат натрію	0,7-2
сорбат калію	0,7-2.

30

Комп'ютерна верстка Н. Лисенко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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