



УКРАЇНА

(19) UA (11) 70770 (13) C2

(51) МПК (2006)

A23G 3/34

A23G 3/36 (2007.01)

A23G 3/40 (2007.01)

A23L 1/226

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКОЇ ГЛАЗУРИ

1

2

(21) 20031212693

(22) 29.12.2003

(24) 10.08.2007

(46) 10.08.2007, Бюл. № 12, 2007 р.

(72) Томілка Любов Володимирівна, Лесів Інна  
Геннадіївна

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "АВК"

(56) RU C1 2054876, 27.02.1996.

SU A1 284596, 14.10.1970.

(57) 1. Спосіб виробництва кондитерської глазури, що включає підготовку рецептурних компонентів: цукрової пудри, наповнювача, жирової основи і розріджувача, їхнє перемішування, здрібнювання з наступним введенням ароматизатора, який **відрізняється** тим, що жирову основу вводять у композицію в два етапи до і після перемішування компонентів 45-55 % від загальної кількості, а готують

кондитерську глазуру за наступним масовим співвідношенням компонентів, мас. %:

ароматизатор	0,048 - 0,59
розріджувач	0,39 - 0,88
цукрова пудра	19,51 - 60,39
жирова основа	32,27 - 66,96
наповнювач	решта,

а як ароматизатор використовують інкапсульований ароматизатор, який вводять після охолодження глазури до температури 35-40 °С.

2. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що як жирову основу у композиції використовують жир "Cocopur" чи "Socolate", чи "Ncote", чи "Iceker", чи "Kaldip", чи "Polavar", чи "Kalcoat", чи "Coconut Oil", чи "Super sokolate", чи "Nchox", чи "CLSP", чи "Shovetin", чи "Fonta".

Винахід відноситься до кондитерської промисловості і може бути використаний для виробництва кондитерських виробів і морозива.

Відомий «Спосіб приготування глазури для морозива» [див. винахід СРСР №663365, кл. 23G1/00], що включає підготовку компонентів за наступним їх співвідношенням в мас. %: какао - 3,6, шоколад кувертур (наповнювач) 30,0-25,0, жир кондитерський 15,0-20,0, цукрова пудра 6,5-13,0, тваринний жир - решта, розплавлювання жирової основи (суміші кондитерського та тваринного жирів) до температури 38°C, додавання какао, змішування з цукровою пудрою і шоколадним кувертуром, після чого суміш перемішують і направляють на глазурування при температурі не більш 38°C.

Однаковими ознаками відомого способу, що заявляється, є наступні: підготовка наповнювача, жирової основи, цукрової пудри і їхнє перемішування.

Відомий спосіб має наступні недоліки.

Готовий виріб, покритий відомою глазуру, має:

- непривабливий зовнішній вигляд - коричневий (не темно-коричневий);
- бляклий з матовим нальотом колір;
- солодко-нудотний в'язкий неприємний жировий смак (через присутність у рецептурі кондитерського жиру, що має температуру плавлення вище температури людського тіла);

- грубодисперсну поверхню, тому що в способі по приготуванню відсутня операція здрібнювання всієї маси;

- простий ординарний аромат какао через відсутність у композиції глазури ароматизатора.

Найбільш близьким до технічного рішення, що заявляється, є «Спосіб приготування жирової глазури» [див. опис до а. с. СРСР №1472038, кл. 23G1/00], що включає підготовку композиції в мас. % какао-порошок (наповнювач) - 28-32, фос-

(13) C2

(11) 70770

(19) UA

фатидний концентрат (розріджувач) - 0,3-0,4, жировий продукт (жирова основа) - 30-33, одержаний CO<sub>2</sub> - екстракцією з какавелли, есенція (ароматизатор) - 0,1-0,15, цукрова пудра - решта.

Співпадаючими ознаками відомого технічного рішення і рішення, що заявляється є наступні: підготовка рецептурних компонентів та їхнє змішування.

Вищевказаний спосіб приготування жирової глазури має наступні недоліки:

1. Ускладнений і тривалий процес приготування жирової глазури.

2. Наявність у композиції кондитерського жиру і додавання есенції знижують органолептичні показники жирової глазури - в'язкий, липкий жировий смак і різкий неприємний аромат есенції.

В основу винаходу, що заявляється, поставлена задача удосконалення способу виробництва кондитерської глазури шляхом введення у композицію жирової основи у два етапи до і після перемішування компонентів 45-55% від загальної кількості, а готують кондитерську глазур при наступному масовому співвідношенні компонентів: ароматизатора, розріджувача, наповнювача, цукрової пудри і жирової основи (0,6-2,0):(1,3-2,7):(16,6-41,3):(66,3-208,3):(111,0-227,6) відповідно, як жирову основу у композиції використовують жир "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super socolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta", при цьому, як ароматизатора використовують інкапсульований ароматизатор, який вводять після охолодження кондитерської глазури до температури 35-40°C, завдяки чому значно скорочується технологічний процес приготування кондитерської глазури, якісно поліпшуються її дегустаційні властивості - приємний, ніжний молочно-масляний або шоколадний смак зі свіжим фруктовим ароматом і приємним хрустінням вкраплень гранул інкапсульованого ароматизатора.

Крім того, кондитерська глазур додає виробам приємний смак, аромат і привабливий вигляд за рахунок кольорових яскравих вкраплень гранул інкапсульованого ароматизатора, що поліпшує утримання летучих компонентів і підвищує стабільність аромату під час збереження виробів, а також зберігає цілісність ароматизатора у процесі теплової обробки.

Поставлена задача вирішується сукупністю відомих суттєвих ознак способу, що передбачають підготовку рецептурних компонентів: цукрової пудри, наповнювача, жирової основи і розріджувача, їхнє перемішування, здрібнювання з наступним введенням ароматизатора і наступних відмінних від прототипу суттєвих ознак, достатніх у всіх випадках, на які поширюється обсяг правової охорони - жирову основу вводять у композицію у два етапи: до і після перемішування компонентів 45-55% від загальної кількості, готують кондитерську глазур за наступним масовим співвідношенням компонентів: ароматизатора, розріджувача, наповнювача, цукрової пудри і жирової основи (0,6-2,0):(1,3-2,7):(16,6-41,3):(66,3-208,3):(111,0-227,6) відповідно, також ознак, що характеризують винахід у конкретних випадках його виконання - як жи-

рову основу у композиції використовують жир "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super socolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta". Як ароматизатор задають інкапсульований ароматизатор після охолодження до температури 35-40°C.

Спосіб виробництва кондитерської глазури передбачає підготовку рецептурних компонентів: цукрової пудри, наповнювача (молоко сухе знежирене чи какао-порошок) 45-55% від загальної кількості жирової основи (жиру "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super socolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta"), перемішування та здрібнювання підготовлених компонентів протягом 50-70хв., введення кількості жирової основи, що залишилася, розріджувача (фосфатидного концентрату), здрібнювання змішаних рецептурних компонентів до не менше 90% за методом Реутова, охолодження готової кондитерської глазури до температури 35-40°C, введення у кондитерську глазур ароматизатора інкапсульованого «Granuseal» чи «Ultraseal» фірми «Живодан Рур».

Для виробництва кондитерської глазури використовують:

- цукор-пісок - ДСТ 12579-12569;
- молоко сухе знежирене ГОСТ 10970-87;
- какао-порошок ГОСТ 108;
- фосфатидний концентрат-ОСТ 18-227-75;
- ароматизатор інкапсульований «Granuseal» чи «Ultraseal» фірми «Живодан Рур»;
- жирова основа:
- жир «Cocopur» -
- чи
- жир «Socolate» -
- чи
- жир «Ncote» -
- чи
- жир «Iceker» -
- чи
- жир «Kaldip»
- чи
- жир «Polavar»
- чи
- жир «Kalcoat»
- чи
- жир «Coconut Oil»
- чи
- жир «Super socolate»
- чи
- жир «Nchox»
- чи
- жир «CLSP»
- чи
- жир «Shovetin»
- чи
- жир «Fonta».

Для виробництва 1000кг кондитерської глазури в установку завантажують 199,0-625,0кг цукрової пудри, 50,0-124,0кг наповнювача (молоко сухе знежирене чи какао-порошок), 150,0-343,0кг жирової основи (45-55% від загальної кількості) як жир використовують: "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote"

чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super sokolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta", всі ці компоненти перемішують протягом 50-70хв.

Потім у перемішану суміш вводять кількість жирової основи, що залишилася, тобто 184,0-340,0кг жиру "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super sokolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta", 4,0-9,0кг розріджувача (фосфатидного концентрату).

Отриману суміш рецептурних компонентів подрібнюють до не менш 90% за методом Реутова.

Далі у готову кондитерську глазур, охолоджену до 35-40°C вводять 0,5-6,0кг інкапсульованого ароматизатора «Granuseal» чи «Ultraseal» фірми «Живодан Рур».

Готову кондитерську глазур розфасовують у поліетиленові пакети, поміщені в гофрокороба і витримують не менш 24 годин при температурі від -15°C до +18°C.

Отримана кондитерська глазур має приємний, ніжний, молочно-масляний або шоколадний смак

зі свіжим фруктовим ароматом і приємним хрустінням вкраплень гранул інкапсульованого ароматизатора.

Кондитерські вироби та морозиво покриті цією глазур'ю мають привабливий вигляд, приємний смак, свіжий аромат за рахунок використання жиру "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super sokolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta" і яскравих вкраплень гранул інкапсульованого ароматизатора «Granuseal» чи «Ultraseal» фірми «Живодан Рур».

Приклади конкретного виконання №1-5 приготування за вищевказаною технологією і приведені у таблиці.

Аналізуючи приведені приклади необхідно відзначити, що придатними для виробництва є приклади 2, 3 і 4, а оптимальним - приклад 3.

Приготовлені дослідні партії кондитерської глазури за способом, що заявляється, користуються підвищеним попитом у виробників кондитерських виробів та морозива.

Таблиця

Приклади конкретного виконання способу виробництва кондитерської глазури  
На 1000кг кондитерської глазури

М п/п	Перелік технологічних операцій і компонентів композиції (кондитерської глазури)	Одиниці виміру	Приклади				
			№1	№2	№3	№4	№5
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Підготовка рецептурних компонентів композиції: цукрової пудри, наповнювача, розріджувача, жирової основи (жир "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super sokolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta")						
2.	Завантаження в установку по виробництву кондитерської глазури компонентів композиції:						
	цукрова пудра	кг	635,0	625,0	412,0	199,0	190,0
	наповнювач (молоко суше знежирене чи какао-порошок)	кг	47,0	50,0	87,0	124,0	118,0
	жирова основа 45,0-55,0 % від загальної кількості	кг	143,0	150,0	246,5	343,0	361,0
3.	Перемішування заданих компонентів протягом 50-70хв.	хв.	45	50	60	70	75
4.	Введення кількості жирової основи, що залишилася	кг	175,0	384,0	262,0	340,0	357,0
	усього введено жирової основи	кг	318,0	334,0	508,5	683,0	718,0
	розріджувача (фосфатидного концентрату)	кг	3,8	4,0	6,0	9,0	8,4
5.	Здрібнювання змішаних компонентів до не менш 90% за методом Реутова						

Продовження таблиці

6.	Охолодження готової кондитерської глазури до температури 35-40°C	°C	34	35	38	40	41
7.	Введення у кондитерську глазуру ароматизатора (інкапсульованного «Granuseal» чи «Ultraseal» фірми «Живодан Рур»)	кг	0,45	0,5	3,0	6,0	6,3
8.	Усього готової кондитерської глазури	кг	1004,25	1035,0	1016,5	1020,0	1040,7
	Приготування кондитерської глазури проводять за наступним масовим співвідношенням компонентів: ароматизатора, розріджувача (фосфатидного концентрату), наповнювача (молоко сухе знежирене чи какао-порошок), цукрової пудри і жирової основи (жир "Cocopur" чи "Socolate" чи "Ncote" чи "Iceker" чи "Kaldip" чи "Polavar" чи "Kalcoat" чи "Coconut Oil" чи "Super socolate" чи "Nchox" чи "CLSP" чи "Shovetin" чи "Fonta")	Масових частин	0,15:1,3:15,6:211,6:106,0	0,16:1,3:16,0:208,3:111,0	1:2:29,0:137,0:170,0	2,0:2,7:41,3:66,3:228,0	2,1:2,8:39,3:63,3:239,3
Органолептинні показники							
	Зовнішній вигляд		Біла або шоколадна текуча маса консистенції густої сметани зі слабкими (рідкими) кольоровими вкрапленнями інкапсульованого ароматизатора	Біла або шоколадна текуча маса консистенції рідкої сметани з яскравими рівномірними кольоровими вкрапленнями гранул інкапсульованого ароматизатора	Біла злегка прозора або коричнева рідка масляниста маса з великою перенасиченою кількістю кольорових гранул інкапсульованого ароматизатора		
	Смак і аромат		Нудотно-солодкий молочний або шоколадний смак з рідкими ледь відчутними хрусткими вкрапленнями та аромат властивий інкапсульованому ароматизатору що задається	Приємний солодкий молочномасляний або шоколадний смак із хрусткими твердими включеннями та аромат, властивий ароматизатору, що задається	Невиразний солодкуватого масляний або шоколадний смак з перенасиченими твердими включеннями і різкуватий аромат, присутній ароматизатору, що задається		
	Технологічні показники		Покриття кондитерських виробів цією глазур'ю ускладнене через її густоту; шар глазури нерівномірний із пробілами через деякий час тріскається	Кондитерські вироби покриваються глазур'ю рівномірно необхідним шаром, який зберігається не тріскаючись в плинні часу	Покриття кондитерських виробів глазур'ю ведеться важко через дуже рідку її консистенцію		