



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **87851** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 09223	(72) Винахідник(и): Асіміс Георгіос (GR/UA), Зісімос Нікітас (GR/UA), Пападопуло Яні (TR/GR)
(22) Дата подання заявки: 22.07.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2014	(73) Власник(и): ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СУКРЕ ХЕНДМЕЙД ГУРМЕ КАНДІ ГРУП ЮКРЕЙН", вул. Хрещатик, 24, м. Київ, 01001 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2014, Бюл.№ 4	(74) Представник: Оцалюк Валентин Михайлович, реєстр. №359

(54) КАРАМЕЛЬ З ДЕКОРОВАНОЮ НАЧИНКОЮ

(57) Реферат:

Карамель з декорованою начинкою виготовлена з карамельної маси, яка складається принаймні з двох шарів карамелі, що мають різне забарвлення та утворюють декоративний малюнок в перерізі батона, сформованого цими різнокольоровими шарами карамельної маси.

UA 87851 U

Запропонована корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема кондитерської галузі і особливо карамелі з декорованою начинкою.

Карамель виготовляється уварюванням цукрового розчину з крохмальною патокою або інвертним сиропом до карамельної маси з масовою часткою води 1-4 % з додаванням різних смакових та ароматичних речовин та барвників і формуванням з карамельної маси виробів різної форми (див. "Технологічні інструкції по підготовці сировини та напівфабрикатів до виробництва по виробництву карамелі та драже" - К.: Держхарчпром України, ЗАТ Укркондитер, 1996. - С. 25).

Найбільш поширеними є карамельні вироби, що складаються цілком з карамелі або мають корпус, виготовлений з карамелі, і розташовану в ній начинку (наприклад RU77752U1, A23G 3/00, опуб. 10.11.2008).

Недоліком відомих карамельок є їх недостатньо привабливий вигляд.

В основу корисної моделі поставлено задачу розширення асортименту кондитерських виробів, зокрема карамелі, з метою задоволення попиту споживачів, за рахунок створення карамелі з декорованою начинкою, що мала б привабливий зовнішній вигляд.

Поставлена задача вирішується карамеллю з декорованою начинкою, виготовленою з карамельної маси, де карамельна маса складається принаймні з двох шарів карамелі, що мають різне забарвлення, та утворюють декоративний малюнок в перерізі батона, сформованого цими різнокольоровими шарами карамельної маси.

При цьому декоративний малюнок виконаний у формі літер, слів, фруктів, овочів, тварин, риб, геометричних фігур, квітів, предметів побуту, живої та неживої природи, тощо.

Після формування карамельної маси, наприклад шляхом витягування батона у джгут і його розрізання, отримуються карамельки круглої або циліндричної форми, що мають в перерізі декоративний малюнок, що приваблює споживачів до цієї продукції.

Виготовлення карамелі з декорованою начинкою здійснюють наступним чином.

З підготовленої сировини готуємо карамельний сироп. Нагріваємо його до температури 130-170 °С. Точна температура залежить від розміру і об'єму матеріалів, що ми використовуємо (від мінімум 2 кілограмів цукру до максимум 25 кілограмів) для суміші, яка перетворюється на карамель потрібної густоти і вигляду. Припиняємо нагрів після того як суміш стає повністю прозорою, має світло-жовтий колір і має виразний запах карамелі.

До карамельної суміші можуть бути додані будь-які звичайні ароматизатори, що використовуються в цій галузі, у формі рідини, пудри або пасти, такі як "Лимон", "Зелене яблуко", "М'ята", "Ананас", "Фейхоа", "Манго", "Полуниця", тощо. Ароматизатори можуть додаватися на початку приготування карамельної суміші, коли температура у каструлі або чані дорівнює температурі оточуючого середовища, або коли вона сягає 130-170 °С.

Після закінчення нагрівання процес виготовлення цукерки продовжується на "столах". Під "столами" розуміються будь-які пласкі поверхні. Залежно від розмірів виробництва, використовують від двох до десяти столів. Ці "столи" бувають двох видів. Одні виготовляються з мармуру, інші з металу або сплавів металів (сталь, нержавіюча сталь, інструментальна сталь, легвана сталь, чавун, алюміній, титан, мідь, бронза, тощо). При цьому столи можуть бути устатковані нагрівальними пристроями. Для підтримання температури стола може використовуватись гаряче світло або повітря або їх температура може підтримуватись за допомогою електронагрівача, газу або гарячої води, що циркулює під столом, або навіть за допомогою свічок, що нагрівають поверхню знизу.

Залежно від стадії процесу, температура стола може коливатися від кімнатної температури до 130 °С. Відповідним чином може змінюватись і температура карамельної суміші.

Щоб суміш не прилипала до столу, на нього можна наносити олію (у формі спрею або мазі). Також з цією метою може використовуватись кукурудзяна пудра.

Після викладання киплячої суміші на мармуровий або охолоджувальний стіл до неї також можна додати ароматизатори. Звичайно, на мармуровому або охолоджувальному столі, відбувається розділення суміші на частини завдяки використанню металевої форми або перетинки для суміші.

Після охолодження суміші до приблизно 140 °С, додаємо барвники, згідно з нашим рецептом - можна навіть додати барвник до каструлі або чану перед перенесенням суміші на стіл, якщо нам потрібен лише один колір. Після додавання барвника залишаємо суміш охолоджуватися до потрібної температури приблизно 130 °С, коли вже можна працювати з сумішшю. Цей проміжок часу мусить бути не більше 15 хвилин. Використовуємо ножиці або будь-який інший ріжучий інструмент або лопатку (готову або спеціально виготовлену), для розділення суміші за кольорами.

Як барвники можуть використовуватись будь-які звичайні барвники, що використовуються в харчовій промисловості, у формі гелів і порошків, такі як "Тартразин", "Кармуазин", "Понсо", "Хіноліновий Жовтий", тощо.

Також, для того щоб кольори не перемішувалися під час процесу охолодження можна використовувати готову або спеціально виготовлену форму, виготовлену з металу або сплавів металів, або проводити фарбування карамельної суміші на різних столах.

Щоб досягти хрусткої текстури можна додати олію або кукурудзяну або цукрову пудру.

Одержану карамельну суміш постійно витягуємо на "гачку". Гачком може слугувати будь-який металевий предмет або паличка, що утворює кут від 16 до 98°. Може бути використаний будь-який предмет або пристрій, що забезпечує повторюване витягання суміші.

Змінювати температуру суміші і відповідно її консистенцію від твердішої до м'якішої можна на гарячих або холодних столах, в залежності від потреб.

Після отримання забарвлених частин карамельної маси формуємо з них джгути або пластини, в залежності від потреб, і починаємо поєднувати (складати по довжині) їх один(а) з одним(ою), утворюючи декоративний малюнок в перерізі багатошарового пласту, що при цьому утворюється. Після цього, пласт викачуємо у батон у формі циліндра довжиною 30-50 сантиметрів і радіусом від 3 до 20 сантиметрів. Натискаючи на одну з сторін, циліндру, витягуємо край, створюючи джгут діаметром не менше двох сантиметрів і не більше 9 сантиметрів (для льодяників) і довжиною не більше метра. Коли діаметр джгута сягає більше 4-х сантиметрів охолоджуємо карамель, використовуючи вентилятор. Процес виготовлення вузьких джгутів може виконуватися машиною, що регулює діаметр і розкручує карамель у паличку. Після охолодження карамелі, розрізаємо джгути на маленькі шматочки за допомогою машини або будь-якого ножа чи лопатки. Після цього пакуємо маленькі карамельки у пластикові пакети або скляні банки.

Увесь процес створення дизайну з карамелі триває від 30-40 секунд до хвилин, якщо це простий дизайн, до шести з половиною годин, якщо це складний дизайн з літер і слів. Під час створення карамелі винахідники дійшли висновку, що найкращі зразки - це двовимірні зображення фруктів, порізаних навпіл.

Запропонована корисна модель пояснюється наступним прикладом.

Приклад 1.

Завантажуємо у каструлю 5 кг цукру і 500 мл води. Одержану суміш поміщаємо на плиту і починаємо нагрівати постійно перемішуючи до отримання прозорого густого сиропу з ярко вираженим карамельним ароматом. Десяту частину карамелі виливаємо на попередньо підігрітий стіл (130 °C) і додаємо Тартразиновий барвник приблизно 0,05 г. Суміш ретельно перемішуємо, одержуючи однорідно забарвлений (зелений) карамельний сироп, який залишаємо охолоджуватись. Карамель, що залишилась, також виливаємо на стіл, охолоджуємо і формуємо пласти і джгути. Із забарвленої карамелі також формуємо три пласти (стрічки), два широкі і один вузький. З цих пластів формуємо літеру "А" вільний простір в середині якої і зовні заповнюємо пласти і джгутами незабарвленої карамелі. З утвореного багатошарового пласта карамельної маси шляхом розкочування формуємо батон, який витягуємо у джгут товщиною 2 см, який розрізаємо дерев'яним ножом на частинки товщиною 0,5 см, із зображенням літери "А", які охолоджуємо і пакуємо.

Запропонована винахідниками технологія дозволяє створювати з різних за забарвленням і наповненням карамельних сумішей велике різноманіття дизайнів цукерок будь-якої форми (зірка, серце, звірі, слова різними мовами, логотипи, тощо).

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Карамель з декорованою начинкою, що виготовлена з карамельної маси, яка **відрізняється** тим, що карамельна маса складається принаймні з двох шарів карамелі, що мають різне забарвлення та утворюють декоративний малюнок в перерізі батона, сформованого цими різнокольоровими шарами карамельної маси.

2. Карамель з декорованою начинкою за п. 1, яка **відрізняється** тим, що декоративний малюнок виконаний у формі літер, слів, фруктів, овочів, тварин, риб, геометричних фігур, квітів, предметів побуту, живої та неживої природи тощо.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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