



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91078** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23G 1/00
A23G 1/56 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 13953	(72) Винахідник(и): Нечитайло Юрій Анатолійович (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.12.2013	(73) Власник(и): ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "КАКАОМІЛ", вул. Кутузова, 127, м. Бровари, Київська обл., 07403 (UA), Нечитайло Юрій Анатолійович, вул. Космонавтів, 25, корп. 4, кв. 68, м. Одеса, 65065 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.06.2014	(74) Представник: Скачко Валерій Анатолійович, реєстр. №50
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2014, Бюл.№ 12	

(54) СПОСІБ ГОТУВАННЯ СУМІШІ ДЛЯ ГОРЯЧОГО ШОКОЛАДУ

(57) Реферат:

Спосіб готування суміші для гарячого шоколаду, що передбачає змішування шоколаду з какао-порошком і іншими компонентами суміші, при якому як шоколад використовується порошок чорного шоколаду, отриманий дрібнюванням попередньо знежиреного чорного шоколаду.

UA 91078 U

Корисна модель, яка заявляється, належить до галузі харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, і призначена для виробництва сухих розчинних харчових продуктів для готування гарячого шоколаду.

З існуючого рівня техніки, який належить до розглянутої галузі, найбільш близьким, за сукупністю ознак, до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб готування суміші для гарячого шоколаду, який передбачає змішування шматочків шоколаду, у якості якого використовують чорний шоколад, або молочний шоколад, або напівсолодкий шоколад, причому його шматочки можуть бути будь-якої форми: стрижнів, стружки, грудок, крихт, товщиною від 0,25 до 0,75 мм, довжиною 0,1-2,00 мм і шириною від 0,1-1,0 мм з какао-порошком або іншими порошкоподібними компонентами, які звичайно використовуються в кондитерській промисловості, наприклад, сухе молоко й цукор, при цьому зміст шоколаду становить не менш 40,00 мас. % (Патент України на винахід № 41469, МКП: A23G 1/00, публ. 1997 р.)

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомим способом готування суміші для гарячого шоколаду по наступній сукупності суттєвих ознак: передбачає змішування шоколаду з какао-порошком і іншими компонентами суміші.

Однак відомий спосіб готування суміші для гарячого шоколаду не забезпечує технічного результату корисної моделі, що заявляється, і обумовлено властивостями одного з компонентів - шоколаду, що входить до складу суміші у вигляді часток будь-якої форми: стрижнів, стружки, грудок, крихт, товщиною від 0,25 до 0,75 мм, довжиною 0,1-2,00 мм і шириною від 0,1-1,0 мм, що не забезпечує утворення однорідної суміші, що обумовлено різною дисперсністю компонентів суміші, та приводить до її розшарування при транспортуванні й зберіганні, а в приготовленому продукті відсутня однорідність фази шоколаду з іншими компонентами складу, що приводить до наявності твердої фази в рідкому продукті, а приготовлений з такої суміші гарячий шоколад не забезпечує виражений смак і аромат шоколаду.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, полягає в поліпшенні відомого способу для готування суміші для гарячого шоколаду шляхом зміни властивостей одного з компонентів - шоколаду, що забезпечить можливість приготувати з такого складу однорідний густий напій з вираженим шоколадним смаком без використання ароматизатора, що підсилює смак какао-продуктів у напої, при одночасній підвищенні стабільності складу до розшарування при транспортуванні та зберіганні.

Поставлена задача вирішується в способі готування суміші для гарячого шоколаду, який передбачає змішування шоколаду з какао-порошком і іншими компонентами суміші тим, що згідно предмета корисної моделі, як шоколад використовується порошок чорного шоколаду, отриманий здрібнюванням попередньо знежиреного чорного шоколаду.

Зазначена сукупність суттєвих ознак забезпечує, приготовленому із суміші, яка отримана по запропонованому способу, гарячого шоколаду з густою однорідною консистенцією, з вираженим гіркуватим і одночасно киснуло - солодким смаком з характерним після смаком натурального коншированого гіркого шоколаду, без введення до складу напою емульгаторів, а так само, завдяки однакової дисперсності компонентів, з яких складається отримана за пропонованим способом суміш, підвищити її стабільність від поділу суміші компонентів при транспортуванні й зберіганні.

Запропонований спосіб здійснюють у такий спосіб.

Вихідні компоненти суміші для гарячого шоколаду: порошок чорного шоколаду, отриманий шляхом здрібнювання попередньо знежиреного чорного шоколаду, наприклад, за технологією фірми Natra S.A. (Іспанія, www.natra.e.s): розправлення шоколаду (зміст какао масла 25-45 мас. %), наступне знежирення до 10-12 мас. %, здрібнювання на млині, какао-порошок алкалізований підвищеної жирності 20-22 мас. % і інші компоненти, які звичайно застосовуються для рецептур гарячого шоколаду, наприклад, крохмаль кукурудзяний або крохмаль картопляний, цукор дрібно дисперсний, ванілін або ваніль і сіль, у кількості відповідно до рецептури, наприклад, мас. %:

шоколад (порошок)	17-28
какао-порошок	10-23
цукор	40-50
крохмаль кукурудзяний або, картопляний	10-25
ванілін (ваніль) -	до 2,00
сіль	до 2,00.

Поміщають у ємність і ретельно перемішують, використовуючи звичайно застосовувані в кондитерській промисловості для цього устаткування. Після одержання однорідної суміші, її

дозують, залежно від об'єму одержуваного рідкого продукту, наприклад, по 20 г для готування напою 50-100 мл, у пакети.

Готування гарячого шоколаду із суміші, отриманої по запропонованому способу здійснюють шляхом додавання до порції суміші, наприклад, 20 г, молока (50-100 мл) з температурою 18-35 °С, після чого заварюють за допомогою струменя пару, нагріванням на плиті або в мікрохвильовій печі.

Приготовлений гарячий шоколад має густу однорідною консистенцією з яскраво вираженим гіркуватим і одночасно киснуло - солодким смаком з характерним після смаком натурального коншированого гіркого шоколаду, без введення до складу напою емульгаторів.

10 Приклад 1.

Вихідні компоненти суміші для гарячого шоколаду: порошок чорного шоколаду отриманий шляхом здрібнювання попередньо знежиреного чорного шоколаду, наприклад, за технологією фірми Natra S.A. (Іспанія, www.natra.e.s): розправлення шоколаду (зміст какао масла 25-45 мас. %), наступне знежирення до 10-12 мас. %, здрібнювання на млині, какао-порошок алкалізований підвищеної жирності 20 мас. % і інші компоненти, які звичайно застосовуються для рецептур гарячого шоколаду, наприклад, крохмаль кукурудзяний, цукор дрібно дисперсний, ванілін або ваніль і сіль, у кількості відповідно до рецептури, наприклад, мас. %:

шоколад (порошок)	17,00
какао-порошок	31,00
крохмаль кукурудзяний	10,00
цукор	40,00
ванілін (ваніль)	0,5
сіль	1,5.

Поміщають у ємність і ретельно перемішують, використовуючи звичайно застосовувані в кондитерській промисловості для цих цілей устаткування. Після одержання однорідної суміші, неї дозують по порціях, наприклад, по 20 г у пакети.

Готування гарячого шоколаду із суміші, отриманої по запропонованому способі здійснюють шляхом додавання до порції суміші (20 г) молока (50-100,00 мл) з температурою 18-35 °С, після чого заварюють за допомогою струменя пару, нагріванням на плиті або в мікрохвильовій печі.

Приготовлений гарячий шоколад має густу однорідну консистенцією з яскраво вираженим гіркуватим і одночасно киснуло - солодким смаком з характерним після смаком натурального коншированого гіркого шоколаду, без введення до складу напою емульгаторів.

Приклад 2.

Вихідні компоненти суміші для гарячого шоколаду: порошок чорного шоколаду отриманий шляхом здрібнювання попередньо знежиреного чорного шоколаду, наприклад, за технологією фірми Natra S.A. (Іспанія, www.natra.e.s): розправлення шоколаду (зміст какао масла 25-45 мас. %), наступне знежирення до 10-12 мас. %, здрібнювання на млині, какао-порошок алкалізований підвищеної жирності 22 мас. % і інші компоненти, які звичайно застосовуються для рецептур гарячого шоколаду, наприклад, крохмаль кукурудзяний, цукор дрібно дисперсний, ванілін або ваніль і сіль, у кількості відповідно до рецептури, наприклад, мас. %:

шоколад (порошок)	28,00
какао-порошок -	10,00
крохмаль кукурудзяний	10,00
цукор	50,00
ванілін (ваніль)	1,00
сіль	1,00.

Поміщають у ємність і ретельно перемішують, використовуючи звичайно застосовувані в кондитерській промисловості для даних устаткування. Після одержання однорідної суміші, неї дозують по порціях, наприклад, 20 г, у пакети.

Готування гарячого шоколаду із суміші, отриманої по запропонованому способі здійснюють шляхом додавання до порції суміші (20 г) молока (50-100 мл) з температурою 18-35 °С, після чого заварюють за допомогою струменя пару, нагріванням на плиті або в мікрохвильовій печі.

Приготовлений гарячий шоколад має вигляд густої однорідної консистенції з яскраво вираженим гіркуватим і одночасно киснуло - солодким смаком з характерним після смаком натурального коншированого гіркого шоколаду, без введення до складу напою емульгаторів.

Приклад 3.

Вихідні компоненти суміші для гарячого шоколаду: порошок чорного шоколаду, отриманий шляхом здрібнювання на млині без попереднього знежирення зі змістом какао-масла 45 мас. %, какао-порошок алкалізований підвищеної жирності 18 мас. % і інші компоненти, які звичайно

застосовуються для рецептур гарячого шоколаду, наприклад, крохмаль картопляний, цукор дрібно дисперсний, ваніль і сіль, у кількості відповідно до рецептури, наприклад, мас. %:

шоколад (порошок)	19,00
какао-порошок	19,00
крохмаль картопляний	17,00
цукор	41,00
ваніль	2,00
сіль	2,00.

Поміщають у ємність і ретельно перемішують, використовуючи звичайно застосовувані в кондитерської промисловості для даних устаткування. Після одержання однорідної суміші, її дозують по порціях, наприклад, 20 г, у пакети.

Готування гарячого шоколаду із суміші, отриманої по запропонованому способі здійснюють шляхом додавання до порції суміші (20 г) молока (50-100 мл) з температурою 18-35 °С, після чого заварюють за допомогою струменя пару, нагріванням на плиті або в мікрохвильовій печі.

Приготовлений гарячий шоколад має вигляд неоднорідної маси з поділом у смаку на тверді компоненти.

Приклад 4

Вихідні компоненти суміші для гарячого шоколаду: порошок чорного шоколаду, отриманого шляхом здрібнювання чорного шоколаду на млині без попереднього знежирення, зі змістом какао - масла 35 мас. %, какао-порошок алкалізований підвищеної жирності 24 мас. % і інші компоненти, які звичайно застосовуються для рецептур гарячого шоколаду, наприклад, крохмаль кукурудзяний, цукор дрібно дисперсний, ванілін і сіль, у кількості відповідно до рецептури, наприклад, мас. %:

шоколад (порошок)	23,00
какао-порошок -	10,00
крохмаль кукурудзяний	25,00
цукор	40,00
ванілін	1,00
сіль	1,00.

Поміщають у ємність і ретельно перемішують, використовуючи звичайно застосовувані в кондитерської промисловості для цього устаткування. Після одержання однорідної суміші, її дозують по порціях, наприклад, 20 г, у пакети.

Готування гарячого шоколаду із суміші, отриманої по запропонованому способі здійснюють шляхом додавання до порції суміші (20 г) молока (50-100 мл) з температурою 18-35 °С, після чого заварюють за допомогою струменя пару, нагріванням на плиті або в мікрохвильовій печі.

Приготовлений гарячий шоколад має вигляд неоднорідної маси з поділом у смаку на тверді компоненти.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб готування суміші для гарячого шоколаду, що передбачає змішування шоколаду з какао-порошком і іншими компонентами суміші, який **відрізняється** тим, що як шоколад використовується порошок чорного шоколаду, отриманий здрібнюванням попередньо знежиреного чорного шоколаду.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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