



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37445 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ

1

2

(21) u200808607

(22) 01.07.2008

(24) 25.11.2008

(46) 25.11.2008, Бюл.№ 22, 2008 р.

(72) ПЕРЦЕВОЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ, UA,
ТЕЙМУРОВА АНЖЕЛІКА ТАГІРІВНА, UA(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA(57) Спосіб виробництва желейного мармеладу,
що включає замочування драглеутворювача та

підготовку іншої сировини, уварювання драглеутворювача з цукром і патокою до вмісту сухих речовин 72-74%, охолодження увареної маси до температури 50-60°C, перемішування з харчовими барвниками та ароматизаторами, розливання у форми та охолодження, який відрізняється тим, що на етапі замочування драглеутворювача вносять добавку "Сканпро Т-95" або "Сканпро Т-91" у кількості 0,3-0,5% до маси готової продукції.

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана в кондитерських цехах, закладах ресторанного господарства при виробництві цукристих кондитерських виробів типу мармелад.

Відомий спосіб виробництва желейного мармеладу, за яким агар з фуцеллярії замочують протягом 40-60хв., розчиняють, потім уварюють з цукром і патокою до вмісту сухих речовин 83-84%; охолоджують уварену масу до 50...60°C, перемішують з харчовими барвниками та ароматизаторами, розливають у форми та

Недоліком способу є високі витрати драглеутворювача, а саме - 1,87% до маси готового продукту.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб виробництва желейного мармеладу, за яким агар розчиняють у водному розчині ксантану з температурою 30-35°C, залишають для набування протягом 60-90хв., потім суміш уварюють з цукром та патокою до вмісту сухих речовин 72-74%. При цьому витрати драглеутворювача складають 0,5-0,6%, ксантану - 0,05-0,007% до маси мармеладу [2].

Недоліком даного способу є тривалість і трудомісткість технологічного процесу за рахунок приготування водного розчину ксантану.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення технології виробництва желейного мармеладу шляхом внесення добавок тваринного походження "Сканпро", що забезпечує зменшення рецептурної кількості драглеутворювача, підвищення ефективності технологічного процесу ви-

робництва мармеладу, збереження високої якості та зниження собівартості готової продукції.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі, який включає замочування драглеутворювача та підготовку іншої сировини, уварювання драглеутворювача з цукром і патокою до вмісту сухих речовин 72-74%, охолодження увареної маси до 50...60°C, перемішування з харчовими барвниками та ароматизаторами, розливання у форми та охолодження згідно корисної моделі на етапі замочування драглеутворювача вносять добавку "Сканпро Т-95" або "Сканпро Т-91" в кількості 0,3...0,5% до маси готової продукції.

Відміна даного способу полягає у тому, що для зменшення витрат рецептурної кількості драглеутворювача використовується високоефективна білкова добавка "Сканпро", внесення якої забезпечує необхідні фізико-хімічні та органолептичні показники готової продукції при одночасному зменшенні кількості драглеутворювача.

Процес виробництва желейного мармеладу включає декілька етапів.

На першому етапі приготування желейного мармеладу здійснюють підготовку рецептурних компонентів. Драглеутворювач (агар, або агароїд, або фуцеларан) разом з добавкою "Сканпро (Т-95 або Т-91)" замочують у воді. Сипку сировину просіюють, патоку проціджують. Також готують водний розчин кислоти 50%-вої концентрації.

На другому етапі готують желейну масу. Для цього драглеутворювач з добавкою розчиняють при кип'ятінні, додають рецептурну кількість цукру-піску та уварюють сироп, потім вносять рецептур-

(13) U

(11) 37445

(19) UA

ну кількість патоки та уварюють до вмісту сухих речовин 72-74%. Желейну масу охолоджують.

На наступному етапі готують мармеладну масу. Для цього підготовлену желейну масу охолоджують до 50-60°C, вносять смако-ароматичні добавки (барвник, есенцію, розчин кислоти) і ретельно перемішують.

На завершальному етапі Отримують желейний мармелад. Мармеладну масу розливають у форми та витримують при температурі 18-20°C до утворення драглеподібної структури.

Для кращого розуміння суті даної корисної моделі наведемо приклади конкретних співвідношень.

Приклад 1

Змішують агар в кількості 0,5% та добавку "Сканпро Т-95" в кількості 0,5% (до маси готової продукції). Потім їх замочують у воді при температурі 18-20°C. Через 40...60 хвилин агар з добавкою розчиняють при кип'ятінні, додають рецептурну кількість цукру-піску, уварюють сироп, потім вносять рецептурну кількість патоки та уварюють до вмісту сухих речовин 72-74%. Желейну масу охолоджують до 50-60°C, вносять смако-ароматичні добавки (барвник, есенцію, розчин кислоти) і ретельно перемішують. Мармеладну масу розливають у форми та витримують при температурі 18-20°C до утворення драглеподібної структури.

Приклад 2

Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 0,7% агару та 0,3% "Сканпро Т-95".

Приклад 3

Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 0,6% агароїду та 0,5% "Сканпро Т-91".

Приклад 4

Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 0,8% агароїду та 0,3% "Сканпро Т-91".

Приклад 5

Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 1,0% "Сканпро Т-95".

Приклад 6

Аналогічно прикладу 3, тільки беруть 1,0% "Сканпро Т-91".

Приклад 7

Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 0,1% "Сканпро Т-95". Приклад 8. Аналогічно прикладу 3, тільки беруть 0,1% Сканпро Т-91.

У перших чотирьох прикладах наведено найбільш раціональні концентрації добавок "Сканпро (Т-95 та Т-91)", які входять до рецептури желейного мармеладу. Вміст добавки (Т-95 або Т-91) складає 0,3...0,5% до маси готового продукту. При підвищенні концентрації добавки (приклади 5, 6) спостерігається погіршення структури мармеладу та зниження його прозорості. При зменшенні концентрації добавки (приклад 4) міцність желейного мармеладу стає більш слабкою, а тривалість процесу вистоявання збільшується.

Технічним результатом даного способу є зменшення рецептурної кількості драглеутворювача на 35..50% порівняно з традиційними витратами, забезпечення високої якості і зниження собівартості готової продукції.

Література

1. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий. -СПб., 2000. - 232с.

2. Патент №2081614 Россия, МКИ А23L1/06. Способ производства желейного мармелада / Артамонова М.В., Самохвалова О.В., Лисюк Г.М. и др. - Опубл. 20.06.97. Бюл.№17.