



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37453 (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 ПРИГОТУВАННЯ ЖЕЛЕ

1

2

(21) u200808698

(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 приготування желе, який включає за-
мочування агару та підготовку іншої сировини,

розчинення агару при кип'ятінні, додавання цукру, патоки та уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу до вмісту сухих речовин $50 \pm 2\%$, остигання сиропу до температури $45-50^\circ\text{C}$, перемішування зі смако-ароматичною сировиною, розливання маси у форми та витримання при температурі $4-6^\circ\text{C}$ протягом 40-60 хв. до утворення драгледоподібної структури, який **відрізняється** тим, що на етапі замочування агару вносять добавку Сканпро Т95 у кількості $0,5...0,6\%$ до маси готової продукції.

Корисна модель відноситься до галузі громадського харчування і стосується технології приготування желейних страв.

Відомий спосіб приготування желе, за яким агар замочують протягом 40-60 хв., розчиняють, потім уварюють з цукром і патокою до вмісту сухих речовин $50 \pm 2\%$, охолоджують до $40...50^\circ\text{C}$, перемішують з харчовими барвниками та ароматизаторами, розливають у форми та витримують.

Недоліком способу є підвищені витрати драгледуворювача, а саме $-1,03\%$ до маси готового продукту.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб приготування желе, за яким в якості драгледуворювальної сировини використовують суміш карагінану та препарату з біомаси мікроміцету *Mortierella pulchella* (у співвідношенні 7:6) в кількості $1,3\%$ до маси готової продукції [2]. Спосіб дозволяє зменшити витрати карагінану зі збереженням структурно-механічних та органолептичних властивостей желейного продукту.

Недоліком способу є трудоємкість процесу отримання мікробіального препарату та його висока вартість.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення технології приготування желейних страв шляхом внесення добавки тваринного походження Сканпро Т95, що забезпечує зменшення рецептурної кількості агару, підвищення ефективності технологічного процесу виробництва желе, збереження високої якості та зниження собівартості готової продукції.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі, який включає замочування агару та підготовку іншої сировини, розчинення агару при кип'ятінні, додавання цукру, патоки та уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу до вмісту сухих речовин $50 \pm 2\%$, остигання сиропу до температури $45-50^\circ\text{C}$, перемішування зі смако-ароматичною сировиною, розливання маси у форми та витримання при температурі $4-6^\circ\text{C}$ протягом 40-60 хв. до утворення драгледоподібної структури згідно корисної моделі на етапі замочування агару вносять добавку Сканпро Т95 у кількості $0,5...0,6\%$ до маси готової продукції.

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

Процес приготування желе включає декілька етапів.

На першому етапі приготування желе здійснюють підготовку рецептурних компонентів. Агар разом з добавкою Сканпро Т95 замочують у воді. Сипку сировину просіюють, патоку проціджують. Також готують водний розчин кислоти 50% -вої концентрації.

На другому етапі готують агаро-цукрово-патоковий сироп. Для цього агар з добавкою розчиняють при кип'ятінні, додають рецептурну кількість цукру-піску, агаро-цукровий сироп, потім вносять рецептурну кількість патоки та уварюють до

(19) UA (11) 37453 (13) U

вмісту сухих речовин $50 \pm 2\%$. Агаро-цукрово-патоковий сироп охолоджують.

На завершальному етапі в підготовленій агаро-цукрово-патоковий сироп вносять смако-ароматичні добавки (барвник, есенцію, розчин кислоти) і ретельно перемішують. Масу розливають у форми та витримують при температурі $4-6^\circ\text{C}$ протягом 40-60 хв. до утворення драглеподібної структури.

Для кращого розуміння суті даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень.

Приклад 1. Змішують агар в кількості 0,7% та добавку Сканпро Т95 в кількості 0,5% (до маси готової продукції). Потім їх замочують у воді при температурі $18-20^\circ\text{C}$. Через 40..60 хвилин агар з добавкою розчиняють при кип'ятінні, додають рецептурну кількість цукру-піску та уварюють агаро-цукровий сироп. Потім вносять рецептурну кількість патоки та уварюють агаро-цукрово-патоковий сироп до вмісту сухих речовин $50 \pm 2\%$. Готовий сироп охолоджують до температури $45..50^\circ\text{C}$.

У сироп вносять смако-ароматичні добавки (барвник, есенцію, кислоту у вигляді 50%-вого водного розчину) і ретельно перемішують. Потім масу розливають у форми та витримують при температурі $4-6^\circ\text{C}$ протягом 40-60 хв до утворення драглеподібної структури.

Приклад 2. Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 0,6% Сканпро Т95.

Приклад 3. Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 1,0% Сканпро Т95.

Приклад 4. Аналогічно прикладу 1, тільки беруть 0,2% Сканпро Т95.

У перших двох прикладах наведено найбільш раціональні концентрації добавки Сканпро Т-95, яка входить до рецептури желе. Вміст добавки складає 0,4...0,6% до маси готового продукту. При підвищенні концентрації добавки (приклад 3) спостерігається перетворення драглеподібної структури на кашоподібну з відділенням частини вільної вологи. При зменшенні концентрації добавки (приклад 4) міцність желе є незадовільно слабкою, а тривалість процесу вистоювання збільшується.

Технічним результатом даного способу є зменшення рецептурної кількості агару на 3-5..40% порівняно з традиційними витратами, забезпечення високої якості і зниження собівартості готової продукції.

Література

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб., 2000. - 299 с.

2. Патент 22551912 Россия МПК⁷ А 23 L 1/06 НИИ пищевконцентрат. пром-сти и спец. пищ технол. Добровольский В.Ф., Квасенков О.И. №2003103387/13; Заявл. 05.02.2003; Опубл. 20.05.2005.