



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43644 (13) U
(51) МПК (2009)
A23G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ

1

(21) u200902892

(22) 27.03.2009

(24) 25.08.2009

(46) 25.08.2009, Бюл.№ 16, 2009 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ДЮКАРЕВА ГАЛИНА ІВАНІВНА, БІЛЕЦЬКА ЯНА ОЛЕКСАНДРІВНА, КОШАРНОВСЬКА МАР'ЯНА ВСЕВОЛОДІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

2

(57) Спосіб виробництва зефіру, що включає приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу, збивання отриманої маси, додавання смакових і ароматичних речовин, отримання зефірної маси, формування виробів і їх структуроутворення, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами вносять попередньо заварений у воді еламін (у співвідношенні 10:1 відповідно) в концентрації 0,5...1,2% до маси зефіру.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва зефіру і може бути використана як на кондитерських підприємствах, так і в підприємствах ресторанного господарства.

Відомий спосіб виробництва зефіру «Ванільний десерт» [1], що включає приготування яблучно-пектинової суміші, цукрово-паточного сиропу і зефірної маси шляхом збивання яблучно-пектинової суміші, лактату натрію, цукру і білка з наступним додаванням в отриману масу цукрово-паточного сиропу, внесенням ароматичних і смакових добавок та відсадку отриманої маси.

Недоліком відомого способу є те, що отриманий зефір має низький вміст повноцінних білків молока та високий вміст стабілізатора.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва зефіру «Новий», що включає приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-паточного сиропу, збивання отриманої маси, додавання смакових і ароматичних речовин, отримання зефірної маси, формування виробів і їх структуроутворення [2].

Недоліком цього способу є те, що споживання отриманого у такий спосіб зефіру не дозволяє усунути дефіцит йоду в організмі людини, добова норма вживання якого становить 0,22-0,40мг [3].

В основу корисної моделі поставлено задачу створення зефіру підвищеної біологічної цінності шляхом використання йодовміщуючої добавки еламіну.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі виробництва зефіру, який включає

приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-паточного сиропу, збивання отриманої маси, додавання смакових і ароматичних речовин, отримання зефірної маси, формування виробів і їх структуроутворення, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами вносять попередньо заварений у воді еламін (у співвідношенні 10:1 відповідно) в концентрації 0,5... 1,2% до маси зефіру.

Відмінність даного способу полягає в тому, що для збагачення зефіру йодом використовують продукт переробки морської водорості ламінарії еламін, який вносять у завареному вигляді (у співвідношенні вода:еламін 10:1) на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами в кількості 0,5... 1,2% до маси зефіру.

Відомо, що резервом поповнення йоду в організмі людини служать йодовані крейди [4] та альгірати натрію [5], які отримують із морських водоростей та використовують в якості емульгатора у виробництві різноманітних продуктів харчування.

За запропонованим способом в якості добавки, що містить йод, використовують концентрат еламіну, який виготовляє завод молочної кислоти (м. Київ). Цей концентрат збагачує організм людини йодом, природно збалансованим набором макро- та мікроелементів, вітамінів, амінокислот, які знаходяться в морській капусті, позитивно впливає на імунну систему організму, гальмує розвиток атеросклерозу, має проти зобний вплив завдяки значному вмісту органічно зв'язаного йоду, нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту. Тому

(19) UA (11) 43644 (13) U

додавання до рецептури зефіру йодовміщуючої добавки еламіну є дуже доцільним.

За органолептичними показниками пропонуваній зефір має чистий властивий йому смак, м'яку однорідну консистенцію, білий колір з включеннями еламіну. Вміст чистого йоду становить 0,15 мг %.

Встановлено, що додавання до зефірної маси еламіну покращує піноутворюючу здатність суміші, консистенцію готового продукту, збагачує його йодом та іншими біологічно активними речовинами.

Література

1. Патент №2301538 Росія, МПК А 23 L 1/06. Спосіб виробництва зефіра «Ванильний десерт» / Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н., Лобосова Л.А. - №2005135089/13. Заявл. 11.11.2005. Опубл. 27.06.2007.

2. Патент №2232511 Росія, МПК А 23 G 3/00. Спосіб виробництва зефіра «Новий» / Костарев А.Е., Воложанин А.И., Орлова Л.М. - №2002124401/13. Заявл. 12.09.2002. Опубл. 20.07.2004.

3. Химический состав пищевых продуктов / Под ред. А.А. Покровского. - М.: Пищевая промышленность, 1976. - 227с.

4. Патент №2187941 Росія, МПК⁷ А 23 G 9/02. Композиція для отримання мороженого / Савватеева Л.Ю., Савватеев Л.В., Кудряшева А.А., Неверов А.Н., Кондратьева Л.В., Гридина Л.В. - №2000116461/13. Заявл. 21.06.2000. Опубл. 27.08.2002.

5. Empleo de alginato de sodio obtenido de algas de ambazon como agente estabilizador en mezclas para helados / Zumbado H. // Alimentaria. - 1999. - 36, №304. - С. 75-79. - Исп., рез. англ.