УКРАЇНА

(19) UA (11) 49815 (13) U

(51) МПК (2009)
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під відповідальність власника патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ

(21) u200912337
(22) 30.11.2009
(24) 11.05.2010
(46) 11.05.2010, Бюл.№ 9, 2010 р.
(72) ДЮКАРЕВА ГАЛИНА ІВАНІВНА, БІЛЕЦЬКА ЯНА ОЛЕКСАНДРІВНА
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
(57) Спосіб виробництва зефіру, що включає приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу, внесення на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами еламіну в концентрації 0,5-1,2 % до маси зефіру, збивання отриманої маси, додавання смакових і ароматичних речовин, отримання зефірної маси, формування виробів і їх структуроутворення, який **відрізняється** тим, що еламін використовують у сухому вигляді, а на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами вносять пюре журавлини у кількості 19,0-19,5 % до маси зефіру або пюре ягід малини, чорної смородини та аґрусу в рівних пропорціях загальною масою 19,0-19,5 % до маси виробу.

1

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 «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 [1].

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 - 0,40 мг [2].

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва зефіру «Морський бриз», що включає приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-паточного сиропу, внесення на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами попередньо завареного у воді еламіну в концентрації 0,5... 1,2 % до маси зефіру, збивання отриманої маси, додавання смакових і ароматичних речовин, отримання зефірної маси, формування виробів і їх структуроутворення [3].

Недоліком цього способу є зеленуватий відтінок, який надає виробу включення еламіну, що, у свою чергу, погіршує органолептичні показники зефіру.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення зефіру підвищеної біологічної цінності збагаченого йодом та комплексом вітамінів з покращеними органолептичними властивостями шляхом використання йодовміщуючої добавки еламіну та пюре ягід малини, чорної смородини, аґрусу, або еламіну і пюре ягід журавлини.

2

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі виробництва зефіру, який включає приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-паточного сиропу, внесення на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами еламіну в концентрації 0,5-1,2 % до маси зефіру, збивання отриманої маси, додавання смакових і ароматичних речовин, отримання зефірної маси, формування виробів і їх структуроутворення, згідно корисної моделі, на стадії приготування зефірної маси разом з іншими компонентами вносять пюре журавлини у кількості 19,0-19,5 % до маси зефіру, або пюре ягід малини, чорної смородини та аґрусу в рівних пропорціях загальною масою 19,0-19,5 % до маси виробу.

Відміна даного способу полягає у тому, що на стадії приготування зефірної маси разом із іншими компонентами вносять пюре журавлини у кількості 19,0-19,5 % до маси зефіру, або пюре ягід малини, чорної смородини, аґрусу в рівних пропорціях загальною масою 19,0-19,5 % до маси виробу.

Відомо, що вітаміни наділені високою біологічною активністю та потребуються організмом людини. Резервом поповнення організму такими вітамінами можуть бути такі ягоди, як, наприклад, малина, чорна смородина, аґрус, журавлина [4].

За органолептичними показниками пропоновані види зефіру з включеннями ягід мають чистий властивий їм смак, м'яку консистенцію, ніжно ро-

(19) UA (11) 49815 (13) U

жевий колір зефіру з журавлиною, рожево-фіолетовий - зефіру з «вітамінним комплексом», завдяки чому маскується включення водорості, при цьому вміст чистого йоду в продукті становить близько 0,15мг %.

Спостерігається збагачення продукту вітаміном С: 32-40 мг% в зефірі з журавлиною і 95-125 мг % в зефірі з включенням пюре малини, чорної смородини, аргусу, а також продукт збагачується іншими вітамінами та мінералами.

Піна є одним з найважливіших показників якості зефіру. Встановлено, що додавання до зефірної маси еламіну і пюре ягід журавлини, або еламіну і «вітамінного комплексу» (пюре малини, чорної смородини, аргусу), покращує піноутворюючу здатність суміші, консистенцію готового продукту, підвищує його органолептичні показники, зокрема, колір продукту, та збагачує зефір органічним йодом, вітамінами та мінералами.

Джерела інформації

1. Патент № 2232511 Россия, МПК A23G3/00. Способ производства зефира «Новый» / Костарева А.Е., Вологжанин А.И., Орлова Л.М. - № 2002124401. Заявл. 12.09.2002. Опубл. 20. 07. 2004.

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

3. Патент № 43644 Україна МПК A23G3/00. Спосіб виробництва зефіру / Черевко О.І., Дюкарева Г.І., Білецька Я.О., - № 200902892.Заявл. 27. 03. 2009.Опубл. 25. 08. 2009 Бюл. № 6.

4. Химия пищи / Под. ред. И.С. Беленькой - М.: Колос, Учебник. Пособие для студентов высших учебных заведений, 2007. - 853 с.

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко Підписне Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601