



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51905 (13) U
(51) МПК (2009)
A23D 9/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГЛАЗУРИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

1

2

(21) u201000090

(22) 05.01.2010

(24) 10.08.2010

(46) 10.08.2010, Бюл.№ 15, 2010 р.

(72) ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб виробництва глазури, що включає підготовку сировини до виробництва, приготування рецептурної суміші, охолодження та пакування, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування рецептурної суміші розплавляють жировий напівфабрикат, що містить залізовмісну дієтичну добавку "Гемовітал" і вітамін Е, змішують його з розплавленим твердим рослинним жиром і сумішшю цукрової пудри з какао-порошком до повного винищення грудочок.

Корисна модель відноситься до кондитерської промисловості, а саме -до виробництва оздоблювального напівфабрикату - глазури.

Найбільш близьким до корисної моделі є спосіб виробництва глазури з какао тертого для оздоблення кондитерських виробів [1].

Недоліком цього способу є одержання глазури з незначним вмістом заліза, що не вирішує питання збагачення раціону харчування легкозасвоюваним залізом.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки способу виготовлення глазури шляхом використання жирового напівфабрикату, що містить дієтичну добавку «Гемовітал», яка призначена для збагачення продуктів харчування гемовим залізом та цінним тваринним білком, і вітамін Е [2, 3].

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва глазури, що включає підготовку сировини до виробництва, приготування рецептурної суміші, охолодження і пакування, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування рецептурної суміші розплавляють жировий напівфабрикат, що містить залізовмісну дієтичну добавку «Гемовітал» і вітамін Е, ретельно перемішують його з розплавленим твердим рослинним жиром і

сумішшю цукрової пудри з какао-порошком до повного винищення грудочок.

Відміна даного способу полягає в тому, що пропонується вносити на стадії приготування рецептурної суміші жировий напівфабрикат, який має собою жирову основу (твердий рослинний жир), дієтичну добавку «Гемовітал», що збагачує харчові продукти на легкозасвоюване гемове залізо, сприяє формуванню відповідних органолептичних показників якості і підвищення харчової цінності глазури для кондитерських виробів, зниженню собівартості готової продукції.

Приклад конкретного виконання.

Цукрову пудру і какао-порошок вивільняють від тари, просіюють, жировий напівфабрикат вивільняють з тари, тверді жири зачищають. Цукрову пудру і какао-порошок ретельно перемішують. Жировий напівфабрикат і тверді рослинні жири розплавляють. Розплавлені напівфабрикат і жири та суміш цукрової пудри з какао-порошком ретельно перемішують і одночасно перетирають до повного винищення грудочок. Отриману глазуру охолоджують до температури 16...18°C і пакують в поліетиленові пакети.

Отримана глазура має показники якості, що наведені в таблицях 1-3.

UA (19) 51905 (13) U

Таблиця 1

Показники якості глазури для кондитерських виробів

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Блискуча, глянцева однорідна маса
Колір	Коричневий, шоколадний
Смак	Приємний, властивий даному виду глазури, без стороннього присмаку
Запах	Приємний, властивий даному виду глазури, без стороннього запаху
Консистенція	При температурі 16-25°C - тверда, однорідна; при 32°C - в'язко-текуча, однорідна

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники глазури для кондитерських виробів

Показник	Значення показника
Масова частка вологи, %	0,7
Масова частка жиру, %	57,1
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу), %	32,4
Ступінь подрібнення (за Рутовим), %	95
Масова частка золи, що не розчинна в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10%, %	0,5

Таблиця 2

Хімічний склад глазури для кондитерських виробів

Показник	Значення показника
Масова частка білка, %	7,6
Масова частка жиру, %	57,1
Масова частка вуглеводів, %	32,4
Масова частка гемового заліза, мг /кг	10,0

Джерела інформації:

1. Драгилев А. И., Лурье И. С. Технология кондитерских изделий. - М.: ДеЛи принт, 2001. - 448с.

2. ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Добавка дієтична «Гемовітал» // Термін дії з 11.04. - Харків, 2004. - 15с

3. Технологічна картка №1 на виробництво жирового напівфабрикату, затверджена в ХДУХТ 10.12.09р.