



УКРАЇНА

(19) UA (11) 52057 (13) U
(51) МПК (2009)
A21D 13/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШОКОЛАДНОЇ ТА КОНДИТЕРСЬКОЇ ГЛАЗУРИ НА ОСНОВІ ЖИРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ**

1

2

(21) u201001980

(22) 23.02.2010

(24) 10.08.2010

(46) 10.08.2010, Бюл.№ 15, 2010 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, АКМЕН ВІКТОРІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, ШЕВЧЕНКО ЮЛІЯ ВІКТОРІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Композиція для виготовлення шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфабрикату, що містить мас. %: твердий рослинний жир - 36,4-0,00; какао-порошок - 3,64-0,00; цукрову пудру - 29,3-25,4; лецитин - 0,50-0,44; емульгатор - 0,14-0,12; ароматизатор - 0,020-0,012, яка відрізняється тим, що в неї введений жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки "Калгем" в кількості 30,0-74,03 мас. %.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва кондитерської та шоколадної глазури.

Відома композиція для виготовлення шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Гемовітал», що має в рецептурній композиції таке співвідношення інгредієнтів, мас. %: жировий напівфабрикат для шоколадної та кондитерської глазури з використанням дієтичної добавки «Гемовітал» -30,0...74,03; твердий рослинний жир - 36,4-0,00, какао-порошок -3,64...0,00; цукрову пудру - 29,3-25,4; лецитин - 0,50-0,44; емульгатор -0,14-0,12; ароматизатор - 0,020-0,012 [1...3].

Недоліками цього складу є обмеженість використання глазури для широкого спектру кондитерських виробів.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки композиції для виготовлення шоколадної та кондитерської глазури шляхом заміни жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Гемовітал» на жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки «Калгем», в складі якого поряд з гемовим двовалентним залізом, що легко засвоюється організмом, містяться біологічно активні речовини порошку з квіток календули, а також природні вітаміни-антиоксиданти [4].

Поставлена задача досягається тим, що у відомій композиції для виготовлення шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфа-

брикату, що містить мас. %: твердий рослинний жир - 36,4...0,00, какао-порошок - 3,64-0,00; цукрову пудру - 29,3-25,4; лецитин -0,50-0,44; емульгатор - 0,14-0,12; ароматизатор - 0,020-0,012, згідно корисної моделі, в неї вводять жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки «Калгем» в кількості 30,0-74,03 мас. %.

Відміна даної корисної моделі полягає в тому, що використання жирового напівфабрикату «Калгем» дозволяє зберегти гемове залізо та збагатити глазури біологічно активними речовинами рослинної сировини, надати коричневого кольору, оздобити широкий спектр кондитерських виробів, знизити собівартість готових виробів.

Перевагами композиції для виготовлення шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Калгем», що заявляється, є: збереження високого вмісту гемового двовалентного заліза шляхом введення вказаної добавки; збагачення продукту біологічно активними речовинами; колорорформуванням, наближенням до какао-порошку, що дозволяє використати шоколадну та кондитерську глазури для широкого спектру кондитерських виробів.

Шоколадна та кондитерська глазури на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Калгем» має показники, що наведені в таблиці 1 та 2.

UA (19) 52057 (13) U

Таблиця 1

Органолептичні показники якості шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Калгем»	
Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Блискуча, глянцева однорідна маса
Колір	Коричневий
Смак	Приємний, властивий даному виду глазури, без стороннього присмаку
Запах	Приємний, властивий даному виду глазури, без стороннього запаху
Консистенція	При температурі 16-25 °С- тверда, однорідна; при 32 ° С - в'язко-текуча, однорідна

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники шоколадної та кондитерської основи жирового напівфабрикату з використанням дієтичної «Калгем»	
Показник	Значення показника
Масова частка вологи, %	0,7
Масова частка жиру %, не менше	46,0
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу), %, не менше	30,0
Ступінь подрібнення (за Рутовим), %	95
Масова частка золи, що не розчинна в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10%, %, не менше	1,0

Джерела інформації:

1. Технологічна картка № 4 на виробництво глазури для кондитерських виробів, затверджена в ХДУХТ 01. 02. 10 р.

2. Технологічна картка № 5 на виробництво глазури для кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення, затверджена в ХДУХТ 01. 02. 10 р.

3. Технологічна картка № 6 на виробництво глазури для кондитерських виробів лікувального призначення, затверджена в ХДУХТ 01.02.10 р.

4. Технологічна картка № 2 на виробництво жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Калгем» для шоколадної та кондитерської глазури, затверджена ХДУХТ 10. 12. 09 р.