



УКРАЇНА

(19) UA (11) 53822 (13) U
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШОКОЛАДНОЇ ТА КОНДИТЕРСЬКОЇ ГЛАЗУРИ НА ОСНОВІ ЖИРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

1

2

(21) u201001976

(22) 23.02.2010

(24) 25.10.2010

(46) 25.10.2010, Бюл.№ 20, 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	- 36,4-0,01,
какао-порошок	- 3,64-0,01;
цукрову пудру	- 29,3-25,4;
лецитин	- 0,50-0,42;
емульгатор	- 0,14-0,12;
ароматизатор	- 0,02-0,01,

яка **відрізняється** тим, що в неї вводять жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки "Редгем" 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 «Редгем», в складі якого поряд з гемовим двовалентним залізом, що легко засвоюється організмом, містяться біологіч-

но активні речовини порошку з плодів шипшини, а також природні вітаміни-антиоксиданти [4].

Поставлена задача досягається тим, що у відомій композиції 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 згідно винаходу, що в неї вводять жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки «Редгем» в кількості 3 0,0...74,03 мас. %.

Відміна даної корисної моделі полягає в тому, що використання жирового напівфабрикату «Редгем» дозволяє зберегти гемове залізо та збагатити глазури біологічно активними речовинами рослинної сировини, надати коричневого, шоколадного 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 «Редгем», що заявляється, є: збереження високого вмісту гемового двовалентного заліза шляхом введення вказаної добавки; збагачення продукту біологічно активними речовинами; кольороформуванням, наближеним до какао-порошку, що дозволяє використати шоколадну та

UA (19) 53822 (13) U

кондитерську глазур для широкого спектру кондитерських виробів.

Шоколадна та кондитерська глазур на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтич-

ної добавки «Редгем» має показники, що наведені в таблиці 1 та 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники якості шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Редгем»

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 °С - тверда, однорідна; при 32 °С - в'язко-текуча, однорідна

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники шоколадної та кондитерської глазури на основі жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Редгем»

Показник	Значення показника
Масова частка води, %	0,7
Масова частка жиру %, не менше	46,0
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу), %, не менше	30,0
Ступінь подрібнення (за Рутвим), %	95
Масова частка золи, що не розчинна в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10%, %, не менше	1,0

Література:

1. Технологічна картка №4 на виробництво глазури для кондитерських виробів, затверджена в ХДУХТ 01.02.10р.

2. Технологічна картка №5 на виробництво глазури для кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення, затверджена в ХДУХТ 01.02.10р.

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

4. Технологічна картка №3 на виробництво жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Редгем» для шоколадної та кондитерської глазури, затверджена в ХДУХТ 10.12.09р.