



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61725 (13) U
(51) МПК (2011.01)
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 "НАСОЛОДА"

1

2

(21) u201100499

(22) 17.01.2011

(24) 25.07.2011

(46) 25.07.2011, Бюл.№ 14, 2011 р.

(72) ДЮКАРЕВА ГАЛИНА ІВАНІВНА, ГОНЧАРОВА
КАТЕРИНА ОЛЕКСАНДРІВНА, ДЕЙНИЧЕНКО
ГРИГОРІЙ ВІКТОРОВИЧ, КРАВЧЕНКО ОЛЕНА
ОЛЕКСАНДРІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб виробництва зефіру, що включає при-
готування суміші шляхом уварювання агаро-

цукрово-патокового сиропу, збивання отриманої
маси, додавання смакових і ароматичних речовин,
отримання зефірної маси, формування виробів і їх
структурування, який **відрізняється** тим, що
на стадії приготування зефірної маси замість цукру
вносять 7 мл/кг екстракту стевії, 61...65 г/кг квітко-
вого меду і 5 г/кг висівок, а на стадії уварювання
агаро-цукрово-патокового сиропу вносять 8,54 г/кг
агару, попередньо замоченого у 180 мл екстракту
стевії, цукор - 200 г/кг, патоку - 138,76 г/кг.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, а саме до виробництва зефіру, і може
бути використана як на кондитерських підприємст-
вах, так і в закладах ресторанного господарства.

На теперішній час кондитерські вироби корис-
туються підвищеним попитом серед населення,
але відомо, що вони містять значну кількість цукру,
шкідливий вплив якого пов'язаний з порушенням
вуглеводного обміну в організмі і, як наслідок, з
розвитком захворювань на цукровий діабет та
ожиріння, розвитком карієсу зубів. Тому надзви-
чайно актуальною є розробка технологій та рецеп-
тур кондитерських (особливо цукристих кондитер-
ських виробів) без цукру або зниження його
вмісту [1].

Відомий спосіб виробництва зефіру "Новий"
[2], що включає приготування суміші шляхом ува-
рювання агаро-цукрово-патокового сиропу, зби-
вання отриманої маси, додавання смакових і аро-
матичних речовин, отримання зефірної маси,
формування виробів і їх структурування.

Недоліком відомого способу виробництва зе-
фіру "Новий" є те, що великий відсоток населення
не споживає зефір через значний вміст цукру, який
шкідливо впливає на організм людей, схильних до
захворювань вищезазначених.

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі є "Композиція інгредієнтів для
виробництва зефіру" [3], що містить фруктозу та
інший цукрозамінник, яблучне пюре, пектин цитру-
совий, сухий яєчний білок, патоку, молочну кисло-
ту, лактат натрію, есенцію фруктово-ягідну, барв-

ник червоний і воду. Як інший цукрозамінник вона
містить полідекстрозу, за наступним співвідношен-
ням: фруктоза - 30,0-40,0 г/на 100 г готового про-
дукту; полідекстроза - 25,0-35,0 г/на 100 г готового
продукту.

Недоліком цього способу є те, що цукрозамі-
ники негативно впливають на організм людини, що
проявляється у вигляді порушення функції нирок і
шлункового тракту, неврологічних розладів, захо-
рювань шкіри та інших [4]. А також цей спосіб не
забезпечує отримання продукту з невисокою кало-
рійністю через те, що підсолоджувачі, які засто-
суються в даному способі, мають високу енергети-
чну цінність.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення низькокалорійного виробу, який має
лікувально-профілактичну дію на організм людини,
з покращеними органолептичними властивостями
шляхом використання в рецептурі композиції екст-
ракту стевії, квіткового меду та висівок.

Поставлена задача вирішується тим, що у
способі виробництва зефіру, що включає приготу-
вання суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-
патокового сиропу, збивання отриманої маси, до-
давання смакових і ароматичних речовин, отри-
мання зефірної маси, формування виробів і їх
структурування і, згідно з корисною моделлю,
на стадії приготування зефірної маси замість цукру
вносять 7 мл/кг екстракту стевії, 61...65 г/кг квітко-
вого меду і 5 г/кг висівок, а на стадії уварювання
агаро-цукрово-патокового сиропу вносять 8,54 г/кг

(19) UA (11) 61725 (13) U

агару, попередньо замоченого у 180 мл екстракту стевії, цукор - 200 г/кг, патоку - 138,76 г/кг.

Відмітність даного способу полягає у тому, що на стадії приготування зефірної маси замість цукру вносять 7 мл/кг екстракту стевії, 61...65 г/кг квіткового меду і 5 г/кг висівок, а на стадії уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу вносять 8,54 г/кг агару, попередньо замоченого у 180 мл екстракту стевії, цукор - 200 г/кг, патоку - 138,76 г/кг.

Спосіб виробництва зефіру "Насолода" здійснюється наступним чином:

1. Приготування екстракту листя стевії. Для цього 1 чайну ложку стевії (2 г) заливають кип'ятком води 190 мл і настоюють 15...20 хвилин, потім проціджують кріз сито. Після охолодження екстракту у 180 мл його замочують агар, 6-7 мл екстракту, який залишився, додають до компонентів зефірної маси.

2. Приготування зефірної маси. На цій стадії вносять яєчний білок, яблучне пюре, мед, екстракт стевії (6-7 мл), висівки.

3. Додавання смакових і ароматичних речовин. На цій стадії вносять лимонну кислоту, ванілін.

4. Приготування суміші шляхом уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу. На цій стадії вносять агар, попередньо замочений у 180 мл екстракту стевії, цукор, патоку.

5. Збивання отриманої маси.

6. Формування виробів і їх структуроутворення.

Рецептура зефіру "Насолода" на 1 кг готового продукту:

Цукор-пісок - 200 г	Екстракт стевії - 186-187 мл
Мед - 61-65 г	Висівки - 5 г
Патока - 138,76 г	Лимонна кислота - 2 г
Агар - 8,54 г	Ванілін - 0,3 г
Яєчний білок - 65 г	Всього: 1056,1 г
Яблучне пюре - 388,50 г	Вихід: 1000 г

Зефір "Насолода" відповідає нормам ДСТУ 6441-2003 за всіма фізико-хімічними показниками. За органолептичними показниками запропоновані види зефіру мають чистий, ніжний, властивий їм смак, м'яку консистенцію, приємний запах, без стороннього запаху та присмаку, без включень, білого кольору.

Піна є одним з найважливіших показників якості зефіру. Встановлено, що додавання до зефірної маси стевії покращує піноутворюючу здатність

суміші, консистенцію готового продукту, підвищує органолептичні показники у поєднанні з медом і висівками.

Зефір "Насолода" має лікувально-профілактичну дію на організм людини. Цей продукт низькокалорійний. Крім того, стевія - це природний цукрозамінник. Вона не тільки не впливає шкідливо на організм, але і лікує його, і оздоровлює. Стевія має антибактеріальні властивості. Її використовують при лікуванні ран, виразок, пародонтозу, карієсу. Має антигіпертензивні (знижуючі тиск), репродуктивні (оновлюючі), імуномодельючі і бактерицидні властивості, забезпечуючи нормалізацію функції імунної системи і підвищуючи рівень біоенергетичних можливостей організму. А також позитивно впливає на діяльність печінки і підшлункової залози, знижує рівень цукру в крові [4].

Квітковий пилок - джерело вітамінів групи В, Н, С, К, Е та ін. у меді. Мед являє собою середовище, в якому добре зберігаються вітаміни. В ньому виявлені ростові, антибіотичні, гормональні і інші важливі для організму речовини [5].

Висівки багаті на вітаміни групи В. І головна їх властивість - виводити токсичні речовини з організму людини.

Отже, основні введені компоненти даного зефіру виявляють широкий спектр дії на організм людини, і насичені корисними речовинами.

Джерела інформації:

1. Пешкетова О.В. Подсластители // Пищевая промышленность.-1999. -№ 6. - С. 22.

2. Патент № 2232511 Россия, МПК А23G 3/00. Способ производства зефира "Новый" / Костарева А.Е., Воложанин А.И., Орлова Л.М. - № 2002124401. Заявл. 12.09.2002. Опубл. 20.07.2004.

3. Патент № 28590 Україна, МПК А23G 3/00. Композиція інгредієнтів для виробництва зефіру. / Іоргачова К.Г., Аветисян К.В., Банова С.І., Куц А.В. -№ 200710215. Заявл. 13.09.2007. Опубл. 10.12.2007.

4. Евдакімова Л. Сладкая трава. Стевия. // Огородник.-2007. - № 7. - С. 52.

5. Салтун І.П., Смирнова Н.А., Вороб'єва Е.А. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: Учебник для товаровед, фак. торг.вузов. - М.: Экономика, 1981.-344 с.

6. Патент № 62094 Україна, МПК А21D 13/08. Спосіб виробництва тістечок заварних з кремом "Шарлотта 1" / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Федорова Д.В. - № 2002108315. Заявл. 21.10.2002. Опубл. 15.12.2003. Бюл. № 12.