



УКРАЇНА

(19) UA (11) 63350 (13) U  
(51) МПК (2011.01)  
A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЗЕФІРУ

1

2

(21) u201102083

(22) 22.02.2011

(24) 10.10.2011

(46) 10.10.2011, Бюл.№ 19, 2011 р.

(72) ТЕЛІГА РОМАН ЮРІЙОВИЧ, ДЮКАРЕВА ГА-  
ЛИНА ІВАНІВНА, ДЕЙНИЧЕНКО ГРИГОРІЙ ВІК-  
ТОРОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб виробництва зефіру, що включає при-

готування суміші шляхом уварювання агаро-  
цукрово-паточного 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, разом з ін-  
шими компонентами вносять сухий еламін в кіль-  
кості 0,5-1,2 %, пюре чорної смородини та вишні в  
кількості 90 г/кг, клітковину в кількості 0,6-1,2 %.

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

Відомий спосіб виробництва кондитерського  
виробу «Зефір» [1], що включає приготування су-  
міші шляхом уварювання цукрово-паточно-  
сироваткового сиропу, збивання отриманої маси,  
додавання смакових і ароматичних речовин,  
отримання зефірної маси, формування виробів і їх  
структурування. Як драглеутворювач викорис-  
товують желатин, як піноутворювач - двовуглекис-  
лий натрій, як антикристалізатор - патоку, як сироп  
використовують цукрово-паточно-сироватковий  
сироп, співвідношення цукру, патоки, сироватки  
вибирають рівними, кг, 7,62-7,67; 1,00-1,04; 1,69-  
1,72. Сироп уварюють до вмісту сухих речовин 80-  
82 %, вводять попередньо замочений желатин,  
гарячу суміш збивають, додають лимонну кислоту і  
продовжують збивати до отримання зефірної маси  
щільністю 400-600 кг/м<sup>3</sup>.

Недоліком цього способу є те, що як драглеут-  
ворювач використовують желатин, а не агар, оскі-  
льки желатин має меншу поживну цінність, ніж  
агар. Також відсутні йодовмісні біологічно активні  
добавки та речовини, які містять вітаміни та міне-  
ральні речовини. Тому вживання зефіру, отрима-  
ного таким способом не дозволяє усунути дефіцит  
йоду в організмі людини (добова норма вживання  
якого становить 0,22-0,40 мг [2]) та вітаміну С (до-  
бова норма вживання якого становить 50-75 мг).

Найбільш близьким за технічною суттю до ко-

рисної моделі є спосіб виробництва зефіру «Мор-  
ський бриз», що включає приготування суміші  
шляхом уварювання агаро-цукрово-паточного си-  
ропу, збивання отриманої маси, додавання смако-  
вих і ароматичних речовин, отримання зефірної  
маси, формування виробів і їх структурування.  
Головною відмінністю є те, що на стадії приго-  
тування зефірної маси разом з іншими компонен-  
тами вносять попередньо заварений у воді еламін  
в концентрації 1 % до маси зефіру [3].

Недоліком цього способу є зеленуватий відті-  
нок, який надає виробу включення еламіну, що в  
свою чергу погіршує органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу  
створення виробу підвищеної біологічної цінності,  
збагаченого йодом та комплексом вітамінів, з пок-  
ращеними органолептичними властивостями,  
шляхом використання йодовмісної добавки еламі-  
ну та пюре заморожених ягід чорної смородини та  
вишні. Для стабілізації вологи в готовому продукті  
в продукт на стадії збивання вводиться клітковина  
в кількості 0,6-1,2 %.

Поставлена задача вирішується тим, що у ві-  
домому способі виробництва зефіру, який включає  
приготування суміші шляхом уварювання агаро-  
цукрово-паточного сиропу, збивання отриманої  
маси, додавання смакових і ароматичних речовин,  
отримання зефірної маси, формування виробів і їх  
структурування, згідно з корисною моделлю,  
на стадії приготування зефірної маси разом з ін-  
шими компонентами вносять сухий еламін в кіль-  
кості 0,5-1,2, пюре чорної смородини та вишні в  
кількості 90 г/кг, клітковину в кількості 0,6-1,2 %.

(19) UA (11) 63350 (13) U

Відмінним є те, що отриманий продукт містить велику кількість біологічно активних речовин, що дозволяє повністю задовольнити добову потребу людини.

Так вітаміни наділені високою біологічною активністю та потребуються організмом людини. Резервом поповнення організму вітамінами можуть бути ягоди [4].

За органолептичними показниками пропонувані види зефіру мають чистий властивий їм смак, м'яку консистенцію з включеннями ягід, світло-фіолетовий колір зефіру з вітамінним комплексом «вишня та чорна смородина», корегується включення водорості, і при цьому вміст чистого йоду в продукті становить 0,17 мг/100 г.

Відбувається збагачення продукту вітамінами групи «С» 50-60 мг/кг в зефірі з включенням пюре чорної смородини та вишні, а також продукт збагачується іншими вітамінами та мінералами.

Піна є одним з найважливіших показників якості зефіру. Встановлено, що додавання до зефір-

ної маси еламіну і пюре ягід чорної смородини та вишні, покращує піноутворюючу здатність суміші, консистенцію готового продукту, підвищує органолептичні показники - колір продукту, та збагачує продукт органічним йодом, вітамінами та мінералами.

#### Література

1. Патент № 2146473 Россия, МПК А23G 3/00. Способ производства зефира / Жукова Л.П. - 98107238/13. Заявл. 14.04.1998 Оpubл. 20.03.2000 р.

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

3. Патент № 43644 Україна МПК А23G 3/00. Спосіб виробництва зефіру / Черевко О.І., Дюкарева Г.і., Білецька Я.А., - № 2009 02892. Заявл. 27.03.2009 р. Оpubл. 25.08.2009 р. Бюл. № 6.

4. Химия пици / Под. Ред. И.С. Беленькой - М.: Колос, ученик и учеб. Пособие для студентов высш. учеб. заведений. 2007р. - 853с.