



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 90598

(13) C2

(51) МПК (2009)
A23L 1/06МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЖЕЛЕЙНОГО НАПОВНЮВАЧА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

1

2

(21) a200813461

(22) 21.11.2008

(24) 11.05.2010

(46) 11.05.2010, Бюл.№ 9, 2010 р.

(72) ЛИСЮК ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, АРТАМОНО-
ВА МАЙЯ ВОЛОДИМИРІВНА, САМОХВАЛОВА
ОЛЬГА ВОЛОДИМИРІВНА, ТУЗ НАТАЛІЯ ФЕДО-
РІВНА, ГАЛЬЧИНЕЦЬКА ЮЛІЯ ЛАЗАРІВНА(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(56) UA U 14063, 15.05.2006

UA U 27607, 12.11.2007

(57) Спосіб виробництва желейного наповнювача для харчових продуктів, що включає приготування агаро-цукрово-патокового сиропу, додавання лимонної кислоти, використання як барвника рослинного кріас-порошку в кількості 0,40-0,50% від загальної маси системи, формування, драглетування, який відрізняється тим, що отримані драглі ріжуть на шматочки розміром 5-10мм, покривають плівкоутворюючим розчином, який містить крохмаль кукурудзяний 4,0-5,0%, ксампан 0,08-0,12%, гліцерин 1,0-2,0%, сухі речовини 9,0-11,0% та воду, після чого підсушують.

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до кондитерської галузі, й може бути використаний як желейний наповнювач для харчових мас.

Відомий спосіб виробництва желе кондитерського, до складу якого входять: агар, цукор-пісок, патока, лимонна кислота, ароматизатор і барвник. У воду додають попередньо замочений у проточній воді агар і нагрівають до повного розчинення. Потім додають цукор-пісок, патоку і кип'ятять протягом 5...7хв до повного розчинення цукру. Сироп проціджують через сито з розміром отворів 1...1,5мм, охолоджують до температури 40...50°C і додають есенцію, кислоту і барвник [1].

Недоліком цього способу є те, що під час виготовлення желе використовують штучні барвники, есенції та ароматизатори.

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу є спосіб виробництва желейного мармеладу, що включає попереднє замочування агару, розчинення його під час нагрівання, додавання цукру-піску та патоки, уварювання суміші до сухих речовин 74...76%, введення розчиненого кріас-порошку з чорноплідної горобини (0,40...0,50), або з листків кропиви (0,40...0,50), або з вичавок винограду сортів „Каберне” або „Мускат білий” в концентрації (0,50...0,70%), охолодження і введення лимонної кислоти [2].

Недоліком цього способу є те, що у разі використання желейного мармеладу, як наповнювача для харчових продуктів, спостерігається перехід до них забарвлюючих речовин.

В основу винаходу поставлено задачу підвищення якості желейного наповнювача для харчових продуктів шляхом виключення з рецептури штучних ароматизаторів, барвників, есенцій та запобігання переходу забарвлюючих речовин з желе до харчової маси.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі виробництва желейного наповнювача для харчових продуктів, що включає приготування агаро-цукрово-патокового сиропу, додавання лимонної кислоти і барвника, формування, драглетування, згідно винаходу в якості барвника використовують кріас-порошок з листя кропиви, або з суцвіття нагідок, або з чорноплідної горобини в кількості 0,40...0,50% від загальної маси системи, отримані драглі ріжуть на шматочки розміром 5...10мм, покривають плівкоутворюючим розчином, який містить крохмаль кукурудзяний 4,0...5,0%, ксампан 0,08...0,12%, гліцерин 1,0...2,0%, воду та сухі речовини 9,0...11,0%, потім підсушують.

Відміна даного способу полягає у тому, що в рецептурі желейного наповнювача для харчових продуктів замість штучних використовують натуральні барвники, отримані за кріас-технологією, яка дозволяє зберегти забарвлюючі та інші біологічно активні речовини в нативній формі та обробляють поверхню желе плівкоутворюючим розчином для запобігання переходу забарвлюючих речовин в харчову систему.

Спосіб пояснюється наступними прикладами його здійснення.

Приклад 1 (граничні значення).

(13) C2

(11) 90598

(19) UA

Агар попередньо замочують у воді, розчиняють під час нагрівання, додають цукор-пісок та патоку, уварюють, додають кріас-порошок з листя кропиви, або з суцвіття нагідок, або з чорноплідної горобини концентрацією 0,40% і вводять лимонну кислоту, перемішують, формують, отримані драгли ріжуть на шматочки розміром 5мм, покривають плівкоутворюючим розчином, який містить крохмаль кукурудзяний 4,0%, ксампан 0,08%, гліцерин 1,0%, воду та сухі речовини 9,0%, потім підсушують. Перехід забарвлюючої речовини до системи не спостерігається.

Приклад 2 (середні значення).

Спосіб здійснюється таким же чином, як і в прикладі 1, але додають кріас-прошок з листя кропиви, або з суцвіття нагідок, або з чорноплідної

горобини концентрацією 0,45%, вводять лимонну кислоту, перемішують, формують, отримані драгли ріжуть на шматочки розміром 7мм, покривають плівкоутворюючим розчином, який містить крохмаль кукурудзяний 4,5%, ксампан 0,1%, гліцерин 1,5%, воду та сухі речовини 10,0%, потім підсушують. Перехід забарвлюючої речовини до системи не спостерігається.

Приклад 3 (граничні значення).

Спосіб здійснюється таким же чином, як і в прикладі 1, але додають кріас-порошок з листя кропиви, або з суцвіття нагідок, або з чорноплідної горобини концентрацією 0,50%, вводять лимонну

кислоту, перемішують, формують, отримані драгли ріжуть на шматочки розміром 10мм, покривають плівкоутворюючим розчином, який містить крохмаль кукурудзяний 5,0%, ксампан 0,12%, гліцерин 2,0%, воду та сухі речовини 11,0%, потім підсушують. Перехід забарвлюючої речовини до системи не спостерігається.

Під час виходу за нижні і верхні межі запропонованих параметрів процесу одержують желейну масу з низькими споживчими властивостями.

Таким чином, внесення кріас-барвників рослинного походження з листя кропиви, або з суцвіття нагідок, або з чорноплідної горобини дозволяє виключити з рецептури желейного наповнювача для харчових продуктів штучні ароматизатори, барвники, есенції та нанесення плівкоутворюючого розчину дозволяє запобігти переходу забарвлюючих речовин до харчових мас.

Список літератури

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. - СПб.: ГИОДР, 2000. - 293с.

2. Патент 14063 Україна А 23 L 1/06, А 23 L 1/0532 Спосіб виробництва желейного мармеладу [Текст] Артамонова М.В., Лисюк Г.М.; Артамонова М.В., Лисюк Г.М. -№20021210508; надрук. 15.05.2006, Бюл.№5. -2с.