



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51904 (13) U
(51) МПК (2009)
A23D 9/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЖИРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ШОКОЛАДНОЇ ТА КОНДИТЕРСЬКОЇ ГЛАЗУРИ

1

2

(21) u201000089

(22) 05.01.2010

(24) 10.08.2010

(46) 10.08.2010, Бюл.№ 15, 2010 р.

(72) ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб виробництва жирового напівфабрикату, що включає підготовку сировини до виробництва, приготування рецептурної суміші, охолодження та пакування, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування рецептурної суміші розплавлені жири ретельно перемішують і одночасно перетирають з дієтичною добавкою "Гемовітал" в колоїдному млині до одержання розміру часток не більше 16 мкм, додають вітамін Е, перемішують.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме - до виготовлення жирового напівфабрикату, що використовується під час виробництва глазури для оздоблення виробів з кисломолочного сиру, кондитерських виробів та мeringa.

Найбільш близьким до корисної моделі є спосіб виробництва шоколадних мас та глазури для кондитерських виробів, де напівфабрикатом під час їх виробництва є какао терте, що має собою дисперсну фазу, де дисперсним середовищем є жир рослинний твердий (какао масло), а дисперсною фазою - тверді частки порошку какао бобів [1].

Недоліком цього способу є одержання глазури з незначним вмістом мікроелементів, і зокрема, заліза, що не вирішує питання збагачення раціону харчування легкозасвоюваним залізом і коштовність виробів через використання какао бобів.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки способу виготовлення жирового напівфабрикату шляхом додавання дієтичної добавки «Гемовітал» [2], яка сприяє збагаченню продуктів харчування на гемове залізо (0,7-1,3 г/кг добавки), що легко засвоюється організмом людини, та цінний тваринний білок (75 %), формуванню сприятливих органолептичних властивостей оздоблювального напівфабрикату і зниженню собівартості готової продукції, і вітаміну Е.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва жирового напівфабрикату, що включає підготовку сировини до виробництва, приготування рецептурної суміші, охолодження та пакування згідно з корисною мо-

деллю, на стадії приготування рецептурної суміші розплавлені жири ретельно перемішують і одночасно перетирають з дієтичною добавкою «Гемовітал» в колоїдному млині до одержання розміру часток добавки не більше 16 мкм, додають вітамін Е, перемішують.

Відміна даного способу полягає в тому, що пропонується новий спосіб отримання жирового напівфабрикату, який є аналогічним за функціонально-технологічними властивостями до какао тертого під час виробництва кондитерської та шоколадної глазури.

Жировий напівфабрикат має собою дисперсну фазу, де дисперсним середовищем є жир рослинний твердий, а дисперсною фазою - тверді частки порошокподібної дієтичної добавки «Гемовітал» [3].

Приклад конкретного виконання.

Тверді рослинні жири зачищають, розплавляють. Розплавлені жири ретельно перемішують і перетирають з дієтичною добавкою «Гемовітал» в колоїдному млині до одержання розміру часток добавки не більше 16 мкм, додають вітамін Е, перемішують. Отриманий напівфабрикат охолоджують до температури 16...18°C і фасують в ємності або поліетиленові пакети, що призначені для харчових цілей.

Введення нового жирового напівфабрикату дозволяє одержати шоколадну та кондитерську глазур підвищеної харчової цінності для лікувального і лікувально-профілактичного харчування завдяки вмісту дієтичної добавки «Гемовітал».

(19) UA (11) 51904 (13) U

Отриманий жировий напівфабрикат має показники якості і хімічний склад, що наведені в таблицях 1-3.

Таблиця 1

Органолептичні показники жирового напівфабрикату для шоколадної та кондитерської глазури

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна маса твердого жиру, що містить дієтичну добавку
Колір	Коричневий, шоколадний
Смак	Властивий даному виду жиру, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду жиру, без стороннього запаху
Консистенція	При температурі 16-18°C - тверда однорідна; при 28-36°C - в'язко-текуча, однорідна

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники жирового напівфабрикату для шоколадної та кондитерської глазури

Показник	Значення показника
Масова частка вологи, %	1,7
Масова частка жиру %	67,0
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу) %	-
Ступінь подрібнення (за Рутовим), %	95
Масова частка золи, що не розчинна в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10 %, %	0,5

Таблиця 3

Хімічний склад жирового напівфабрикату для шоколадної та кондитерської глазури

Показник	Значення показника
Масова частка білка, %	25,0
Масова частка жиру, %	67,0
Масова частка вуглеводів, %	5,0
Масова частка гемового заліза, мг /кг	48

Джерела інформації:

1. ГОСТ 18.11-96. Какао. Напівфабрикат какао терте. Технічні умови. - К.: Держстандарт України, 1996. - 4 с

2. ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Добавка дієтична «Гемовітал» // Термін дії з 11.04. - Харків, 2004. - 15 с

3. Технологічна картка № 1 на виробництво жирового напівфабрикату для шоколадної та кондитерської глазури, затверджена в ХДУХТ 10.12.09 р.