



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1563658** **A 2**

(51)5 A 23 G 3/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГИИТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(61) 1205873
(21) 4452784/30-13
(22) 07.07.88
(46) 15.05.90. Бюл. № 18
(75) Д.В.Серейките, Я.И.Лауките
и Л.В.Юозонене
(53) 664.144(088.8)
(56) Авторское свидетельство СССР
№ 1205873, кл. А 23 G 3/00, 1983.

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРИСТЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЯГОД
(57) Изобретение относится к пищевой
промышленности и может быть исполь-
зовано для приготовления драже и дру-
гих кондитерских изделий в массовом
производстве и в домашних условиях.
Цель изобретения - повышение качест-
ва изделий путем получения нежной кон-
систенции продукции. Способ пригото-
вления сахаристых кондитерских изделий
из ягод включает смешивание ягод с

Изобретение относится к пищевой
промышленности и может быть исполь-
зовано для производства драже и дру-
гих кондитерских изделий в массовом
производстве и является дополнитель-
ным к основному авт.св. № 1205873.

Цель изобретения - повышение ка-
чества изделий путем получения нежной
консистенции продукции.

Способ приготовления сахаристых
кондитерских изделий из ягод включа-
ет смешивание ягод с сахаром при пере-
мешивании, отделение ягод от образо-
вавшегося сиропа, сушку их при пере-
мешивании и смешивание с измельчен-

2
сахаром, смесь выдерживают в течение
1-3 ч при 4-6°C и перемешивание проис-
ходит через каждые 3-5 ч, затем сушку
ведут при 20-45°C, перемешивание идет
через каждый 5-8 ч и затем смешивание
с измельченным сыпучим продуктом до
покрытия их поверхности. Способ пред-
полагает перед глазированием ягод шо-
коладом их измельчение до величины
частиц размером не более 2,5 мм. Для
поддержания нежной консистенции после
измельчения ягод их смешивают с пище-
вым жиром, при соотношении компонен-
тов, мас. %: ягоды 85-95, жир 5-15. В
качестве пищевого жира используют сли-
вочное масло или какао-масло. Для по-
вышения питательных свойств изделий
после измельчения ягод их смешивают
с измельченными ядрами зерна подсол-
нечника при соотношении компонентов,
мас. %: ягоды 40-80, ядра зерна подсол-
нечника 20-60. 2 табл.

ным сыпучим продуктом до покрытия их
поверхности, причем смесь ягод с са-
харом выдерживают в течение 1-3 ч до
получения сиропа, а затем при 4-6°C
до полного засахаривания ягод, при
этом сушку ведут при 20-45°C, при вы-
держивании перемешивание осуществляют
через каждые 3-5 ч, при сушке че-
рез каждые 5-8 ч, а после покрытия по-
верхности ягод измельченным сыпучим
продуктом ягоды глазируют шоколадом и
обсыпают частицами дробленого ореха,
смешивают ягоды с сахаром в соотноше-
нии 1:(0,3-1), а в качестве измельчен-
ного сыпучего продукта используют час-

(19) **SU** (11) **1563658** **A 2**

тицы дробленого ореха или сахарную пудру, согласно изобретению перед глазированием ягод шоколадом их измельчают до величины частиц диаметром не более 2,5 мм, а затем придают желаемую форму. Для поддержания мягкости во всем периоде реализации продукта после измельчения ягод их смешивают с пищевым жиром при соотношении компонентов, мас. %: ягоды 85-95, жир 5-15. Для повышения вкусовых свойств при использовании изделий непосредственно после приготовления в качестве жира применяют сливочное масло или какао-масло. Для повышения питательных свойств и расширения ассортимента продукции после измельчения ягод их смешивают с измельченными ядрами зерна подсолнечника при соотношении компонентов, мас. %: ягоды 40-80, ядра зерна подсолнечника 20-60.

Измельчение ягод с последующей формовкой изделий желаемой формы дает возможность использовать сильно затвердевшие ягоды, например, после длительного периода хранения (2-3 года), что расширяет функциональные возможности способа. Измельчение не только затвердевших ягод и смешивание их с пищевым жиром или массой, полученной из ядер зерна подсолнечника, обеспечивает возможность поддержания мягкости сердцевин изделий, не допуская слипания частиц между собой, и тем самым продлевает время реализации продукта. При длительном хранении продукта можно использовать какао-масло, а при кратковременном - сливочное масло. Использование массы, полученной из зерна подсолнечника, значительно повышает вкусовые и даже диетические свойства изделий, так как в их состав вводятся растительные масла, снижающие количество холестерина в крови человека. Получение изделий, обладающих новыми вкусовыми свойствами, расширяет ассортимент продукции.

Способ приготовления сахаристых кондитерских изделий из ягод осуществляется следующим образом.

Берут ягоды, засахаренные и высушенные при 20-45°C, однако еще не глазированные шоколадом, измельчают их с помощью, например, мясорубки, смешивают с пищевым жиром: маслом сливочным или какао-маслом или с измельченными ядрами зерна подсолнечника, затем глазируют

шоколадом и обсыпают частицами дробленого ореха.

Смешивание с пищевым жиром производят при соотношении компонентов, мас. %: ягоды (засахаренные и высушенные) - 85-95, жир 5-15.

Смешивание с массой, полученной из зерна подсолнечника, производят при соотношении компонентов, мас. %: ягоды 40-80, ядра зерна подсолнечника 20-60.

Для обоснования оптимальности составов изготовлены образцы из различных составов компонентов, которые показаны в табл. 1 (с пищевым жиром) и в табл. 2 (с массой, полученной из зерна подсолнечника).

Составы 1 и 7 остаются за граничными пределами, так как они не обеспечивают должного качества изделий и положительного эффекта. Например состав 1, содержащий недостаточное количество пищевого жира, не обеспечивает размягчение изделий во рту при употреблении. В составе 7 содержится большое количество какао-масла, из-за чего чувствуется нежелательный привкус последнего.

Оптимальными составами оказались составы 2-6, так как они характеризуются наиболее лучшими показателями органолептических свойств. Соотношения компонентов в этих составах обеспечивают во всем периоде реализации продукта при употреблении последнего во рту достаточную мягкость внутренней части изделия. Это повышает качество продукта и расширяет функциональные возможности способа за счет обеспечения возможности использования сильно затвердевших ягод при глазировании шоколадом.

Составы 1 и 7 (табл. 2) остаются за граничными пределами, так как они не обеспечивают должного качества изделий и положительного эффекта. Например, состав 1, содержащий недостаточное количество массы, полученной из ядер зерна подсолнечника, не обеспечивает размягчение изделий. В составе 7 содержится недостаточное количество ягод, из-за чего снижается клубничный аромат и запах, а также снижается сладость изделий.

Оптимальными составами являются составы 2-6, так как характеризуются наиболее лучшими показателями органолептических свойств. Соотношения ком-

понентов в этих составах обеспечивает получение ягодного вкуса и запаха, а также приятного аромата. Светло-красный цвет с белыми точками получается благодаря присутствию включений частиц дробленого ядра зерна подсолнечника. Введение достаточного количества продуктов подсолнечника, содержащего много натурального масла (растительного), размягчает изделия и придает им диетические свойства. Кроме того, придает специфический очень приятный привкус и нежность аромата для ярко выраженного ягодного вкуса изделий. Это повышает питательные свойства сахаристых кондитерских изделий и одновременно расширяет ассортимент продукции.

Пример 1. Для приготовления сахаристых кондитерских изделий свежие ягоды клубники, земляники или малины промывают на сите проточной водой, смешивают с сахаром в соотношении по весу 1:0,35, для чего в тару укладывают поочередно слой сахара, слой ягод, слой сахара и т.д. Выдерживают 1 ч до получения сиропа, затем помещают в холодильник, где продолжают выдерживание до полного засахаривания ягод при 4°C. При выдерживании осторожно перемещивают через каждые 3 ч.

Когда концентрация сиропа становится постоянной, последний отделяют от ягод с помощью сита, преимущественно капронового. Полученный высококачественный сироп используется отдельно, что делает технологию безотходной. Оставшиеся на сите ягоды сушат при 20°C, перемешивая через каждые 5 ч, для исключения слеживания, затем смешивают с измельченным сыпучим продуктом (сахарной пудрой) до покрытия поверхности ягод последний и прекращения слипания, после этого измельчают ягоды (после высушивания до желаемой твердости), например, на мясорубке, смешивают со сливочным маслом в соотношении мас. %: сливочное масло 10, ягоды 90, затем глазируют шоколадом и обсыпают частицами дробленого ореха. В этом примере приготовленные сахаристые кондитерские изделия используют непосредственно после приготовления, так как в его состав входит сливочное масло.

В случае использования в качестве жира какао-масла полученные изделия

по этому примеру могут быть использованы в течение времени, идентичному для обычных шоколадных изделий, в которых также использовано какао-масло.

Пример 2. Для приготовления сахаристых кондитерских изделий используют ягоды вишни. Операции проводят в той же последовательности, как и в примере 1. Смешивают с сахаром в соотношении 1:0,3. Выдерживают до получения сиропа в течение 1,5 ч, выдерживание до полного засахаривания ягод ведут при 5°C, сушку осуществляют при 30°C, перемешивание производят при выдерживании через каждые четыре, а при сушке каждые шесть с половиной часов.

В качестве измельченного сыпучего продукта используют частицы дробленого ореха, а измельченные ягоды смешивают с измельченными ядрами зерна подсолнечника при соотношении компонентов, мас. %: ядра подсолнечника 20, ягоды 80.

Пример 3. Для приготовления сахаристых кондитерских изделий используют ягоды сливы. Соблюдают ту же последовательность операций что и в примере 1.

Ягоды смешивают с сахаром в соотношении 1:1. Выдерживание до получения сиропа осуществляют в течение 3 ч, выдерживание до полного засахаривания ягод ведут при 6°C. Сушку осуществляют при 45°C. Перемешивание производят при выдерживании каждые 5 ч, а при сушке каждые 8 ч.

Измельченные ягоды смешивают с измельченными ядрами зерна подсолнечника при соотношении компонентов, мас. %: ядра зерна подсолнечника 60, ягоды 40.

Температурные режимы способа позволяют длительно сохранить в готовом продукте ценные минеральные вещества, витамины и ферменты, уничтожаемые при повышенной температуре, и позволяют также не замедлять процесс сушки, как это имеет место при использовании пониженных температур, кроме того, обеспечивают возможность использовать оборудование, не пригодное для работы при низких и высоких температурах. Смешение ягод с сахаром преимущественно в соотношении 1:(0,3-1), используемые режимы перемешивания и другие приемы способа предохраняют ягоды от разрушения и

слипания в процессе осуществления способа, повышают диетические свойства и срок хранения готового продукта.

Измельчение высушенных ягод, а также смешивание измельченной массы с пищевыми жирами или измельченными ядрами зерна подсолнечника снижает твердость внутренней части изделий, вследствие чего повышается качество продукта, обеспечивается возможность использования сильно затвердевших ягод (после длительного их хранения), расширяются функциональные возможности способа, а также повышаются вкусовые свойства, питательные свойства и расширяется ассортимент продукции. Все это повышает технико-экономические показатели.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Способ приготовления сахаристых кондитерских изделий из ягод по авт.св. № 1205873, отличающийся тем, что, с целью повышения качества изделий путем получения нежной консистенции продукции, перед глазированием ягод шоколадом их измельчают до величины частиц размером не более 2,5 мм и смешивают со сливочным маслом или какао-маслом в соотношении компонентов, мас. %:

Ягоды	85-95
Масло или какао-масло	5-15
измельченными ядрами зерна подсолнечника, при соотношении компонентов, мас. %:	
Ягоды	40-80
Ядра подсолнечника	20-60

Т а б л и ц а 1

Компоненты и показатели	Состав, мас. %						
	1	2	3	4	5	6	7
Пищевой жир (какао)	2,5	5	7,5	10	12,5	15	17,5
Ягоды (клубника)	97,5	95	92,5	90	87,5	85	82,5
Вкус	Кисло-сладкий						
Цвет внутри	Красный (светло)						
Аромат и запах	Клубничный						
Консистенция	Твердая, но во рту размягчается						

Т а б л и ц а 2

Компоненты и показатели	Состав, мас. %						
	1	2	3	4	5	6	7
Ядра подсолнечника	10	20	30	40	50	60	70
Ягоды (клубники)	90	80	70	60	50	40	30
Вкус	Кисло-сладкий						
Цвет внутри	Светло-красный с белыми точками						
Аромат и запах	Клубничный с привкусом подсолнечника (ядра), очень приятный						
Консистенция	Полумягкая эластичная						
							Мягкая, эластичная

Составитель М.Сергеева

Редактор М.Недолуженко

Техред М.Дидык

Корректор О.Ципле

Заказ 1112

Тираж 490

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г.Ужгород, ул. Гагарина, 101