



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-1 патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: 2003123442/13, 23.07.2003

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
23.07.2003

(43) Дата публикации заявки: 20.01.2005

(45) Опубликовано: 10.04.2006 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: Технология кондитерского
производства. /Под ред. А.Л. РАПОПОРТА. М.-
Л.: Пищепромиздат, 1940, с.72-113.
RU2054268 C1, 20.02.1996.
RU 2197112 C1, 27.01.2003.
RU 2181245 C2, 20.04.2002.
RU 2001134919 A, 10.05.2002.(см. прод.)

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии кондитерского производства. Способ предусматривает подготовку сырья, приготовление сиропа, содержащего пектин, сахар, воду и добавку из сырья растительного происхождения, варку сиропа, разделку, разливку, формование, сушку и фасовку. В качестве добавки из сырья растительного происхождения используют экстракт смеси чая черного байхового, цветков василька, плодов рябины обыкновенной, цветков календулы и плодов шиповника, взятых в соотношении по массе 13:1:2:1:3. При этом экстракт получен путем экстрагирования названной смеси водой и имеет содержание сухих веществ около 2%. При разделке осуществляют добавление

лимонной кислоты, лактата натрия, ароматизаторов "Земляника" и "Бергамот" и препарата, полученного путем последовательного экстрагирования биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis* неполярным экстрагентом в надкритическом состоянии, водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой с последующим объединением первого экстракта с твердым остатком. При этом все компоненты взяты при определенном соотношении. Изобретение позволяет получить продукт, имеющий кисло-сладкий вкус с горьковатым оттенком, стойкую плотную консистенцию, специфический приятный ягодный аромат, выраженную C-, B- и PP-витаминную активность, а также F-витаминную активность.

(56) (продолжение):

КАСЬЯНОВ Г.И. и др. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. - Ростов-на-Дону: Издательский центр "МарТ", 2001, 100-101.
Пищевая химия. /Под ред. А.П. НЕЧАЕВА. С-Пб: ГИОРД, 2001, 204-205.

US 6166230, 26.12.2000.
RU 2000066, 07.09.1993.

RU 2 2 7 3 2 8 0 C 2

RU 2 2 7 3 2 8 0 C 2



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/06 (2006.01)

C12P 1/02 (2006.01)

(12) ABSTRACT OF INVENTION

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: 2003123442/13, 23.07.2003

(24) Effective date for property rights: 23.07.2003

(43) Application published: 20.01.2005

(45) Date of publication: 10.04.2006 Bull. 10

Mail address:

115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247,
O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCTION OF GEL JUJUBE

(57) Abstract:

FIELD: confectionery industry.

SUBSTANCE: claimed method includes raw material preparation and syrup producing containing pectin, sugar, water and plant-origin additive. As plant-origin additive aqueous extract from mixture of baikhovy black tea, bluebottle flowers, wild ash fruits, calendula flowers, and dogrose fruits in mass ratio of 13:1:2:1:3 containing 2 % of dry matter is used. Syrup is boiled and handled with simultaneous addition of citric acid, sodium lactate, strawberry and

bergamot flavorings and preparation obtained from biomass of *Mortierella sarnyensis* micromycete by subsequent extraction with non-polar extractant in above-critical state, water, alkali, water, acid, water, alkali, and water followed by blending of the first extract with solid residue. Obtained product is poured, formed, dried and packed. All components are used in specific ratio.

EFFECT: jujube of improved organoleptic characteristics and dense consistent, containing substances with C-, B- and PP-vitamin activity, as well as F-vitamin activity.

Изобретение относится к технологии кондитерского производства.

Известен способ получения желейного мармелада, предусматривающий приготовление сиропа, содержащего агар или пектин, сахар и/или патоку, воду и добавку из сырья растительного происхождения в виде протертых сушеных припасов, пюре или сока, варку сиропа, разделку, разливку, формование, сушку и фасовку (Технология кондитерского производства. Под ред. Рапопорта А.Л. - М.-Л.: Пищепромиздат, 1940, с.72-113).

Техническим результатом изобретения является получение целевого продукта со специфическим сочетанием органолептических свойств и расширенным спектром профилактических свойств за счет обеспечения содержания веществ с различной витаминной активностью.

Этот результат достигается тем, что в способе получения желейного мармелада, предусматривающем подготовку сырья, приготовление сиропа, содержащего пектин, сахар, воду и добавку из сырья растительного происхождения, варку сиропа, разделку, разливку, формование, сушку и фасовку, согласно изобретению, в качестве добавки из сырья растительного происхождения используют экстракт чая черного байхового, цветков василька, плодов рябины обыкновенной, цветков календулы и плодов шиповника, взятых в соотношении по массе 13:1:2:1:3, полученный путем экстрагирования названной смеси водой и имеющий содержание сухих веществ около 2%, при разделке осуществляют добавление лимонной кислоты, лактата натрия, ароматизаторов "Земляника" и "Бергамот" и препарата, полученного путем последовательного экстрагирования биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis* неполярным экстрагентом в надкритическом состоянии, водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой с последующим объединением первого экстракта с твердым остатком, а целевой продукт готовят при следующем расходе компонентов, мас.ч.:

сахар	710,8
пектин	15
экстракт смеси чая черного байхового, цветков василька, плодов рябины обыкновенной, цветков календулы и плодов шиповника	780
лимонная кислота	7,5
лактат натрия	7
ароматизатор "Земляника"	0,5
ароматизатор "Бергамот"	0,5
препарат из биомассы микромицета <i>Mortierella sarnyensis</i>	1.

Способ реализуется следующим образом.

Сухую биомассу микромицета *Monierella sarnyensis* экстрагируют неполярным экстрагентом, например двуокисью углерода или гексаном, в надкритическом состоянии. На этой стадии отделяют первый экстракт, используемый в дальнейшем при получении препарата. Далее биомассу последовательно экстрагируют водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой. Полученный после завершения всех перечисленных стадий экстрагирования твердый остаток объединяют с первым экстрактом.

При подготовке остальных компонентов сахар, лимонную кислоту, лактат натрия, чай черный байховый и пектин просеивают и пропускают через магнитный уловитель. Цветки василька и календулы инспектируют. Плоды шиповника и рябины обыкновенной инспектируют и моют. Перед экстрагированием цветки василька и календулы, плоды шиповника и рябины обыкновенной желательно измельчить.

Далее чай черный байховый, цветки василька, плоды рябины обыкновенной, цветки календулы и плоды шиповника смешивают в соотношении по массе 13:1:2:1:3 и заливают водой. Для интенсификации процесса экстрагирования воду целесообразно нагреть, или осуществлять экстрагирование при кипении экстрагента. После завершения экстрагирования фазы разделяют и доводят экстракт концентрированием до заданного

содержания сухих веществ 2%. Рецептурное количество пектина смешивают с пятикратным количеством сахара, засыпают смесь в экстракт смеси чая черного байхового, цветков василька, плодов рябины обыкновенной, цветков календулы и плодов шиповника, перемешивают до полного растворения, а затем постепенно вводят оставшееся от
 5 рецептурного количества сахара. Полученный сироп должен иметь содержание сухих веществ 48-50%. Сироп направляют на варку до достижения содержания сухих веществ 75-77%. Далее осуществляют разделку при введении лимонной кислоты, лактата натрия, ароматизаторов "Земляника" и "Бергамот" и препарата из биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis* в рецептурных количествах. При достижении температуры сиропа
 10 80-85°C его направляют на разливку, формуют, желательно обсыпают сахарным песком или сахарной пудрой, сушат и фасуют.

Полученные готовые изделия имеют кисло-сладкий вкус с горьковатым оттенком, стойкую плотную консистенцию, специфический приятный ягодный аромат, выраженную С-, В- и РР-витаминную активность, а также F-витаминную активность, не характерную для
 15 известных желейных изделий.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить целевой продукт с гармоничным сочетанием органолептических свойств отечественного и английского мармелада и широким спектром витаминной активности, обеспечивающим профилактические свойства целевого продукта.

Формула изобретения

Способ получения желейного мармелада, предусматривающий подготовку сырья, приготовление сиропа, содержащего пектин, сахар, воду и добавку из сырья растительного происхождения, варку сиропа, разделку, разливку, формование, сушку и
 25 фасовку, отличающийся тем, что в качестве добавки из сырья растительного происхождения используют экстракт смеси чая черного байхового, цветков василька, плодов рябины обыкновенной, цветков календулы и плодов шиповника, взятых в соотношении по массе 13:1:2:1:3, полученный путем экстрагирования названной смеси водой и имеющий содержание сухих веществ около 2%, при разделке осуществляют
 30 добавление лимонной кислоты, лактата натрия, ароматизаторов "Земляника" и "Бергамот" и препарата, полученного путем последовательного экстрагирования биомассы микромицета *Mortierella sarnyensis* неполярным экстрагентом в надкритическом состоянии, водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой с последующим объединением первого экстракта с твердым остатком, а целевой продукт готовят при
 35 следующем расходе компонентов, мас.ч.:

Сахар	710,8
Пектин	15
Экстракт смеси чая черного байхового, цветков василька, плодов рябины обыкновенной, цветков календулы и плодов шиповника	780
Лимонная кислота	7,5
Лактат натрия	7
Ароматизатор "Земляника"	0,5
Ароматизатор "Бергамот"	0,5
Препарат из биомассы микромицета <i>Mortierella sarnyensis</i>	1