

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

## (12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2015141045, 28.09.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
28.09.2015Дата регистрации:  
24.03.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 28.09.2015

(45) Опубликовано: 24.03.2017 Бюл. № 9

Адрес для переписки:

394036, обл. Воронежская, г. Воронеж, пр-кт  
Революции, 19, ФГБОУ ВО "ВГУИТ", Отдел  
интеллектуальной собственности, Шахову С.В.

(72) Автор(ы):

Магомедов Газибек Омарович (RU),  
Магомедов Магомед Гасанович (RU),  
Лобосова Лариса Анатольевна (RU),  
Хрипушкина Анастасия Сергеевна (RU),  
Макогонова Виктория Андреевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования "Воронежский государственный  
университет инженерных технологий"  
(ФГБОУ ВО "ВГУИТ"). (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: RU 2166259 C1, 10.05.2001. RU  
2372786 C1, 20.11.2009. BY 16029 C1,  
30.06.2012. US 3586513 A1, 22.06.1971.

(54) Способ производства зефира

## (57) Формула изобретения

Способ производства зефира, характеризующийся тем, что он предусматривает приготовление агаро-изомальто-паточного сиропа, для чего сухой порошкообразный агар смешивают в технологической емкости с водой температурой 15 °C гидромодуль 1:30, оставляют для набухания на 1 ч, затем набухший агар быстро растворяют при нагревании в варочном котле с мешалкой, добавляют изомальт 311,90 кг, после его полного растворения вносят предварительно подогретую до температуры 60 °C патоку, смесь уваривают в змеевиковой варочной колонке при t=110 °C до массовой доли сухих веществ 85±0,5 %, полученный сироп охлаждают в темперирующей машине до t=94±1 °C, для приготовления сбивной массы сухой яичный белок замачивают в теплой воде температурой 35-40 °C при соотношении сухой белок – вода 1:3 в течение 20-30 мин, далее изомальт в количестве 334,40 кг смешивают с концентрированным яблочным пюре, добавляют 31,10 кг восстановленного яичного белка и сбивают в сбивальной машине в течение 4-5 мин, вносят 31,10 кг яичного белка, сбивают в течение 5 мин, затем добавляют кислоту лимонную, эссенцию ванильную, агаро-изомальто-паточный сироп и перемешивают в течение 2-3 мин для равномерного распределения рецептурных компонентов, готовую сбитую массу формуют методом «отсадки» с помощью зефироотсадочной машины на лотки, направляют на выстойку, подсушку, обсыпку крахмалом, охлаждают и упаковывают, готовят зефир при следующем соотношении рецептурных компонентов, % масс.:

Изомальт

51,18

R U 2 6 1 4 3 7 3

C 1

C 1  
2 6 1 4 3 7 3  
R U

R U 2 6 1 4 3 7 3 C 1

R U 2 6 1 4 3 7 3 C 1

Агар	0,56
Патока	9,46
Белок яичный	5,50
Яблочное пюре концентрированное	33,04
Кислота лимонная	0,25
Эссенция ванильная	0,01