



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:
28.09.2015

Дата 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 Газибег Омарович (RU),
Магомедов Магомед Гасанович (RU),
Лобосова Лариса Анатольевна (RU),
Хрипушина 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 °С гидро модуль 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 °С патоку, смесь уваривают в змеевиковой варочной колонке при $t=110\text{ }^{\circ}\text{C}$ до массовой доли сухих веществ $85\pm 0,5\%$, полученный сироп охлаждают в temperирующей машине до $t=94\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$, для приготовления сбивной массы сухой яичный белок замачивают в теплой воде температурой 35-40 °С 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 формируют методом «отсадки» с помощью зефиrootсадочной машины на лотки, направляют на выстойку, подсушку, обсыпку крахмалом, охлаждают и упаковывают, готовят зефир при следующем соотношении рецептурных компонентов, % масс.:

Изомальт

51,18

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

R U 2 6 1 4 3 7 3 C 1

R U 2 6 1 4 3 7 3 C 1