



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2006109818/13, 29.03.2006

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
29.03.2006

(43) Дата публикации заявки: 10.10.2007

(45) Опубликовано: 10.09.2009 Бюл. № 25

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир. - М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1987, с.63. RU 2080082 C1, 27.05.1997. RU 2260321 C2, 20.09.2005.**

Адрес для переписки:

**212029, Республика Беларусь, г.Могилев,
а/я 42, пат.пов.В.И.Кроловецкому, рег.№ 0003**

(72) Автор(ы):

**Матвейчик Инна Анатольевна (BY),
Одинец Анна Андреевна (BY)**

(73) Патентообладатель(и):

**Открытое акционерное общество "Красный
пищевик" (BY)**

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАРМЕЛАДА

(57) Реферат:

Изобретение относится к кондитерской промышленности, в частности к производству мармелада. Состав для приготовления мармелада содержит сахар, патоку, желатин, пектин, припас клюквенный, кислоту лимонную, цитрат натрия,

глянцеватель "Carol", ароматизаторы пищевые "Ароматик" рябина, зеленое яблоко и черная смородина, красители пищевые "Тартразин" и "Понсо". Компоненты берут в определенном соотношении. Консистенция мармелада становится более пластичной, в результате чего лучше воспринимаются вкусовые качества.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: **2006109818/13, 29.03.2006**

(24) Effective date for property rights:
29.03.2006

(43) Application published: **10.10.2007**

(45) Date of publication: **10.09.2009 Bull. 25**

Mail address:

**212029, Respublika Belarus', g.Mogilev, a/ja 42,
pat.pov.V.I.Krolovetskomu, reg.№ 0003**

(72) Inventor(s):

**Matvejchik Inna Anatol'evna (BY),
Odinets Anna Andreevna (BY)**

(73) Proprietor(s):

**Otkrytoe aktsionernoe obshchestvo "Krasnyj
pishchevik" (BY)**

(54) COMPOSITION FOR MARMALADE MANUFACTURING

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention is related to confectionary industry, in particular to production of marmalade. Composition for marmalade manufacturing contains sugar, molasses, gelatin, pectin, cranberry, citric acid, natrium

citrate, polishing agent "Capol", food flavors "Aromatic" ashberry, green apple and black currant, food dying agents "Tartrasine" and "Ponso". The components are taken at the specified ratio. Marmalade consistence becomes more plastic.

EFFECT: taste properties are perceived better.

1 ex

RU 2 3 6 6 2 7 6 C 2

RU 2 3 6 6 2 7 6 C 2

Изобретение относится к кондитерской промышленности, в частности к производству мармелада.

Известны рецептуры для приготовления мармелада из сахара, патоки, желатина, кислоты лимонной, красителей, ароматизаторов.

Наиболее близкой к заявляемому составу является рецептура для приготовления мармелада «Мурзилка», включающая, мас. %:

сахар песок	47,67
патока	25,51
желатин	9,18
подварка плодовая или ягодная	16,83
кислота лимонная	0,55
эссенции	0,11
красители	0,07

Недостатком известного состава является недостаточно высокие органолептические свойства мармелада.

Задачей изобретения является повышение органолептических свойств и расширение ассортимента мармелада.

Поставленная задача решается тем, что состав для приготовления мармелада содержит сахар, патоку, желатин, пектин, припас клюквенный, кислоту лимонную, цитрат натрия, глянецватель «Carol», ароматизаторы пищевые рябина, зеленое яблоко и черная смородина и красители пищевые «Тартразин» и «Понсо» при следующем соотношении компонентов, мас. %:

сахар	38,51
патока	44,85
желатин	6,84
пектин	0,29
припас клюквенный	7,18
кислота лимонная	1,87
цитрат натрия	0,19
глянецватель «Carol»	0,22
ароматизаторы пищевые «Ароматик»:	
рябина	0,015
зеленое яблоко	0,015
черная смородина	0,015
красители пищевые:	
«Тартразин»	0,003
«Понсо»	0,002

Для получения высококачественного мармелада в качестве студнеобразователя наряду с желатином дополнительно используется пектин. Использование цитрата натрия в качестве кислоты обеспечивает образование прочного студня в трехкомпонентной системе пектин-сахар-кислота. Введение в рецептуру натурального припаса клюквенного обеспечивает улучшение структурно-реологических показателей продукта. После добавления припаса клюквенного консистенция мармелада становится более пластичной, в результате лучше воспринимаются вкусовые качества.

Использование ароматизаторов пищевых рябина, зеленое яблоко, черная смородина производства совместного общества с ограниченной ответственностью «Ароматик» (город Дзержинск, Минской области) позволяет получить продукт с натуральным ароматом.

Изобретение осуществляется следующим образом.

Пример. Для приготовления мармелада предлагаемого состава одновременно готовят полуфабрикаты: раствор желатина, сахаро-паточный сироп, сахаро-пектино-паточную смесь.

5 В емкость с мешалкой и системой обогрева заливается вода в соотношении: на 1 весовую часть желатина 2 части воды, и при включенной мешалке засыпается желатин в количестве 6,84%, тщательно перемешивается и оставляется до полного растворения в течение 12-16 часов.

10 В открытый варочный котел заливается вода и загружается сахар в количестве 12,25%. Сахарный сироп уваривается, затем в него дозируется 17,04% патоки, и сироп доводится до кипения.

15 Для приготовления сахаро-пектино-паточной смеси используют сахар в количестве 26,26%, кислоту лимонную в количестве 0,19%, цитрат натрия в количестве 0,19%, пектин в количестве 0,29%, патоку в количестве 27,81%. Вначале используют сахар в количестве 10,65%. Пектин смешивают с 3-4 частями сахара для предотвращения комкования пектина. В реактор с мешалкой заливают небольшое количество воды и высыпает оставшийся от 10,65% сахар, за вычетом
20 израсходованного на смешение с пектином. После растворения сахара в котел при включенной мешалке засыпается сахар с пектином и доливается вода. Далее дозируются цитрат натрия и лимонная кислота в виде 40% раствора. Процесс набухания пектина длится не менее 20 минут, после чего смесь перекачивается в открытый реактор с мешалкой, куда дозируются возвратные отходы, патока, сахар в
25 количестве 15,61%.

Сахаро-пектино-паточная смесь подается через промежуточную емкость в варочный аппарат, где уваривается под давлением греющим паром. Уваренная масса поступает в паротделитель, где освобождается от пара и затем сливается в
30 накопительную емкость.

В готовый сахаро-паточный сироп загружается раствор желатина, тщательно перемешивается и перекачивается в накопительную емкость.

35 Далее параллельно готовятся мармеладные массы для образования корпуса и начинки. Причем компоненты, необходимые для приготовления мармеладной массы на желатине и мармеладной массы на пектине, берутся в соотношении 4:1.

40 Для приготовления мармеладной массы на желатине из накопительной емкости смесь перекачивается в рецептурный смеситель, откуда порциями перекачивается в промежуточную двухсекционную емкость с мешалкой. В двухсекционную емкость мерниками дозируются растворы красителей: «Тартразин» в количестве 0,0025% и «Понсо» в количестве 0,0016%, пищевые ароматизаторы «Ароматик»: рябина в количестве 0,012%, зеленое яблоко в количестве 0,012%, черная смородина в количестве 0,012% и 0,84% кислоты лимонной в виде 40% раствора. Компоненты перемешиваются и по мере необходимости подаются в бункер отливочной головки.

45 Для приготовления мармеладной массы на пектине из накопительной емкости смесь отбирается в ушат, куда дозируются растворы красителей: «Тартразин» в количестве 0,0005%, «Понсо» в количестве 0,0004%, пищевые ароматизаторы «Ароматик»: рябина в количестве 0,003%, зеленое яблоко в количестве 0,003%, черная
50 смородина в количестве 0,003% и 0,84% кислоты лимонной в виде 40% раствора, припас клюквенный в количестве 7,18%. Компоненты перемешиваются и по мере необходимости подаются в бункер отливочной головки.

Отливка массы происходит в отливочной головке в формы, отштампованные в

крахмале. Лотки с полуфабрикатом вывозятся в помещение на 1-2 суток для студнеобразования, выстойки, сушки.

Выстоявшийся полуфабрикат поступает в глянецовочный барабан, куда дозируется глянецователь «Carol» в количестве 0,22%. Из барабана глянецованный мармелад подается на упаковку.

Используемые пектин, цитрат натрия, глянецователь «Carol», ароматизаторы пищевые «Ароматик»: рябина, зеленое яблоко, черная смородина обеспечивают улучшение вкусовых, органолептических свойств.

Источники информации

1. "Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир", Москва, ВНИИ кондитерской промышленности, 1987, стр.7-83.

2. "Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир", Москва, ВНИИ кондитерской промышленности, 1987, стр.63.

3. Голубев В.Н., Целухина Н.П., "Пектин: химия, технология, применение", Москва, Российская академия технологических наук. Институт экологии человека, 1995, стр.355-358.

4. "Пищевые добавки", Энциклопедия, СПб: ГИОРД, 2004, стр.689-690.

Формула изобретения

Состав для приготовления мармелада, характеризующийся тем, что он содержит сахар, патоку, желатин, пектин, припас клюквенный, кислоту лимонную, цитрат натрия, глянецователь "Carol", ароматизаторы пищевые "Ароматик" рябина, зеленое яблоко и черная смородина, красители пищевые "Тартразин" и "Понсо" при следующем соотношении компонентов, мас. %:

сахар	38,51
патока	44,85
желатин	6,84
пектин	0,29
припас клюквенный	7,18
кислота лимонная	1,87
цитрат натрия	0,19
глянецователь "Carol"	0,22

ароматизаторы пищевые "Ароматик":

рябина	0,015
зеленое яблоко	0,015
черная смородина	0,015

красители пищевые:

"Тартразин"	0,003
"Понсо"	0,002