



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

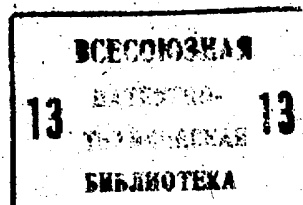
(19) **SU** (11) **1159539** **A**

4(51) А 23 С 3/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



(21) 3682480/28-13

(22) 30.12.83

(46) 07.06.85. Бюл. № 21

(72) В.А.Васькина, Г.А.Маршалкин,
Н.В.Карушева и Т.В.Комарова

(71) Московский ордена Трудового
Красного Знамени технологический
институт пищевой промышленности

(53) 664.144 (088.8)

(56) Эйнгор М.Б. и др. Новые изделия
с применением вторичных молочных про-
дуктов. - "Хлебопекарная и кондитер-
ская промышленность", 1983, № 2,
с. 25-26.

Авторское свидетельство СССР
№ 940726, кл. А 23 С 3/00, 1980.

(54) (57) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОМАД-
НЫХ КОНФЕТ, предусматривающий полу-
чение помадного сиропа из сахара,
патоки и воды, уваривание его, ох-
лаждение, сбивание в помаду и введе-
ние молочной сыворотки, о т л и ч а ю-
щ и й с я тем, что, с целью повышения
качества готового продукта, увеличения
сроков его хранения и упрощения про-
цесса, молочную сыворотку вводят при
получении сиропа, при этом использу-
ют сыворотку с кислотностью 240-
250°Т и содержанием сухих веществ
4-6% при соотношении молочной сыво-
ротки и сахара от 1:2,7 до 1:2,8,
а упаривание сиропа ведут до содер-
жания редуцирующих веществ 3-10%.

(19) **SU** (11) **1159539** **A**

Изобретение относится к пищевой промышленности, к кондитерской ее отрасли, в частности к способам приготовления помадных конфет.

Цель изобретения - повышение качества готового продукта, увеличение сроков его хранения и упрощение процесса.

Способ приготовления помадных конфет осуществляют следующим образом.

Сахар смешивают с молочной сывороткой кислотностью 240-250°Т в соотношении 2,7:1-2,8:1 и загружают в варочный котел. Смесь уваривают до содержания сухих веществ 88-90%, при этом в результате частичной инверсии сахара образуется 3-10% редуцирующих веществ. Полученный сироп охлаждают до 80-90°С и сбивают в помаду. В помаду вводятся ароматизирующие добавки и формируются конфеты методом отливки в крахмал, выпрессовыванием или размазкой в пласт с последующей резкой.

Пример 1. По унифицированной рецептуре № 33 на конфеты "Медок" на 630,99 кг сахара-песка добавляют 233,7 кг молочной сыворотки с кислотностью 240°Т и СВ-5% (соотношение молочной сыворотки и сахара 1:2,7). Смесь загружают в варочный котел и уваривают до содержания сухих веществ 88%. Полученный помадный сироп, содержащий 8% редуцирующих веществ, охлаждают до 90°С и сбивают в помаду. В готовую помаду вводят вкусовые и ароматизирующие вещества,

кроме лимонной кислоты, и получают помадную конфетную массу, из которой формируют корпуса конфет "Медок" (РВ=5% и СВ=88%).

Пример 2. По унифицированной рецептуре № 32 на конфеты "Цитрон" на 606,5 кг сахарного песка добавляют 220,70 кг молочной сыворотки с кислотностью 245°Т и содержанием сухих веществ 4% (соотношение молочной сыворотки и сахара 1:2,75). Сахаросывороточную смесь уваривают до содержания сухих веществ 89%. Полученный помадный сироп, содержащий 10% редуцирующих веществ, охлаждают до 90°С и сбивают в помаду. В готовую помаду вводятся вкусовые и ароматизирующие вещества, кроме лимонной кислоты, и получают конфетную массу, из которой формируют корпуса конфет "Цитрон". (РВ=6% и СВ=89%).

Пример 3. По унифицированной рецептуре № 61 на конфеты "Ягодные" на 581,0 кг сахарного песка добавляют 207,5 кг молочной сыворотки с кислотностью 250°Т и содержанием сухих веществ 4% (соотношение молочной сыворотки и сахара 1:2,8). Сахаросывороточную смесь уваривают до содержания сухих веществ 90%. Полученный помадный сироп, содержащий 10% редуцирующих веществ, охлаждают до 90°С и сбивают в помаду. В готовую помаду вводят вкусовые и ароматизирующие вещества, кроме лимонной кислоты, и получают конфетную массу, из которой формируют корпуса конфет "Ягодные". (РВ=10% и СВ=90%).

Составитель В.Кочергин

Редактор Л.Зайцева

Техред А.Кикемезей

Корректор И.Эрдей

Заказ 3616/3

Тираж 596

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д.4/5

Филиал ИПИ "Патент", г.Ужгород, ул.Проектная, 4