



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2005121779/13, 11.07.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.07.2005

(43) Дата публикации заявки: 20.01.2007

(45) Опубликовано: 27.07.2007 Бюл. № 21

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2066537 C1, 20.09.1996. RU 2132140
C1, 27.06.1999. Рецептуры на конфеты и
ирис. - М.: Пищевая промышленность, 1971,
с.379. «Конфеты «Грильяж в шоколаде».
Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: Пищевая
промышленность, 1971, с.380. «Конфеты
«Грильяж киевский».

Адрес для переписки:

428015, г.Чебоксары, а/я 40, пат. пов. Н.Б.
Шалуновой

(72) Автор(ы):

Иванов Валерий Николаевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Иванов Валерий Николаевич (RU)

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГРИЛЬЯЖНЫХ КОНФЕТ И СПОСОБ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

(57) Реферат:

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской ее отрасли, и может быть использовано для приготовления сахаристых кондитерских изделий. Способ производства грильяжных конфет включает приготовление клеевого сиропа, получение конфетной массы путем смешения клеевого сиропа с цукатами и орехом дробленным, перемешивание полученной конфетной массы, формование из нее готовых изделий, охлаждение и глазирование. Клеевой сироп готовят путем уваривания меда, патоки, глицерина, мальтодекстринов, жирового компонента, соли пищевой, лецитина, воды и последующего его уваривания до температуры 117-118°C. Приготовление конфетной массы

осуществляют путем смешения неохлажденного сиропа с отдельно приготовленной смесью размельченных орехов, цукатов и ароматизатора, предусмотренных рецептурой. Состав для производства грильяжных конфет содержит мед натуральный, ядро ореха жареного дробленого, цукаты, патоку, воду, глицерин, мальтодекстрины, соль пищевую, лецитин, ароматизатор, ванилин, жировой компонент и глазурь. В качестве цукатов в составе используются цукаты цитрусовые. Компоненты берут в соответствующем соотношении. При этом обеспечивается создание конфет, расширяющих ассортимент конфет типа мягкий грильяж, с новыми органолептическими свойствами, повышенными пищевыми качествами и увеличенным сроком хранения. 2 з.п.ф-лы, 2 табл.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2005121779/13, 11.07.2005**

(24) Effective date for property rights: **11.07.2005**

(43) Application published: **20.01.2007**

(45) Date of publication: **27.07.2007 Bull. 21**

Mail address:

**428015, g.Cheboksary, a/ja 40, pat. pov. N.B.
Shalunovoj**

(72) Inventor(s):

Ivanov Valerij Nikolaevich (RU)

(73) Proprietor(s):

Ivanov Valerij Nikolaevich (RU)

(54) **COMPOSITION FOR KROKANT CONFECTION MANUFACTURING AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF**

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, in particular confectionary industry.

SUBSTANCE: claimed method includes preparation of glue syrup, preparation of confectionery mass by blending of glue syrup with candied fruit and ground nuts; mixing of obtained confectionery mass; formation of finished articles, cooling and glazing. Glue syrup is prepared by boiling down of honey, treacle, maltodextrins, glycerol, fatty component, table salt and water followed by boiling down up to temperature of 117-118°C. Confectionery mass is

prepared by blending of non-cooled syrup with mixture of ground nuts, candied fruit and flavoring according to formulation. Composition for krokant confection manufacturing contains natural honey, roasted ground nut kernel, candied fruit, treacle, water, maltodextrins, glycerol, lecithin, table salt, flavoring, vanilla, fatty component and coating. As candied fruit candied citrus are used. All component are taken out in specific ratio.

EFFECT: krokant confection with new organoleptic characteristics and prolonged storage time.

2 tbl, 5 ex

Изобретение относится к области пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления сахаристых кондитерских изделий.

Известен способ изготовления грильяжных конфет "Уфимские", включающий
5 приготовление грильяжной массы путем смешения меда пчелиного, ореха жареного дробленого, сливочного масла и вкусовых эссенций, охлаждение массы до 60-65°C, прокатку массы до толщины слоя 10-16 мм и резку при температуре 50-60°C, формование корпусов конфет и охлаждение их до температуры 22-27°C, глазирование [1].

К недостаткам следует отнести продолжительность приготовления грильяжной массы
10 (30-40) минут, а также многократное охлаждение на разных стадиях формования корпусов конфет, что усложняет способ производства и отрицательно сказывается на производительности.

Наиболее близким к заявляемому способу является способ производства грильяжных конфет, включающий приготовление подслащивающего сиропа, содержащего мед, путем
15 его нагревания до 125°C и уваривания до содержания сухих веществ 84%, добавление к сиропу растительных компонентов - овощных цукатов и орехов фундук жареный дробленый и дальнейшее уваривание массы в течение 4 минут при температуре 120-125°C [2].

Однако сироп, приготовленный путем уваривания меда, имеет достаточно высокую
20 влажность и вязкость, но недостаточную мягкость и пластичность, что затрудняет процесс получения конфетной массы при перемешивании компонентов. При этом требуется дополнительное уваривание компонентов в сиропе для лучшего обволакивания твердых рецептурных компонентов, что усложняет процесс получения, способствует разрушению биологически ценных веществ, содержащихся в меде.

Известен состав грильяжных конфет, приготовленный из компонентов: сахарного песка,
25 ядра арахиса дробленого, масла сливочного, ароматизаторов, используемых для приготовления корпуса, и шоколадной глазури, используемой для покрытия корпуса [3].

Известен состав грильяжных конфет, содержащий мед, сахарный песок, ядро ореха жареное дробленое, масло сливочное, ванилин и шоколадную глазурь [4].

К недостаткам следует отнести содержание в составах конфет большого количества
30 сахара-песка, что ограничивает их употребление любому кругу лиц.

Известен состав грильяжных конфет "Уфимские", содержащий мед пчелиный, ядро ореха фундук жареный дробленый, масло сливочное, эссенцию пуншевую и мускатную, шоколадную глазурь [1].

Наиболее близким составом по технической сущности к заявляемому изобретению
35 является состав для производства грильяжных конфет, включающий мед пчелиный, дробленые орехи, цукаты, жировой продукт, ароматизатор [2].

Однако известные конфеты содержат в своем составе достаточно большое количество меда, что приводит к удорожанию конечного продукта и небольшому сроку годности конфет
40 из-за быстрого просахаривания. Кроме того, клеевой сироп, полученный на основе большого количества меда, имеет достаточно большую влажность и вязкость, но пониженные вязко-пластичные свойства, что отрицательно сказывается на процесс получения конфетной массы при перемешивании компонентов и, в конечном результате, на формование штучного изделия и на сохранение формы изделия.

Технический результат, достигаемый заявляемым способом, заключается в упрощении
45 способа получения грильяжных конфет, улучшении их качественных показателей, биологической и пищевой ценности.

Это достигается тем, что способ производства грильяжных конфет, характеризующийся тем, что он предусматривает приготовление клеевого сиропа путем уваривания меда, патоки, глицерина, мальтодекстринов, жирового компонента, соли пищевой, лецитина,
50 воды при температуре 117-118°C до получения пластично-вязкой консистенции, приготовление конфетной массы путем смешения неохлажденного сиропа с отдельно приготовленной смесью размельченных орехов, цукатов и ароматизатора, формование из нее готовых изделий и их охлаждение.

Отличием заявляемого решения от известного является приготовление клеевого сиропа путем уваривания до 117-118°C рецептурных компонентов, таких как патока, глицерин, мальтодекстрины, жировой компонент, соль пищевая, лецитин, ванилин, вода и мед, а также отдельно приготовленной в микс-машине смеси цитрусовых цукатов и дробленых орехов. Приготовление конфетной массы осуществляют путем смешения неохлажденного сиропа, имеющего температуру 117-118°C, с орехами и цукатами. При этом стадия уваривания сиропа с твердыми компонентами (орехи, цукаты) исключается, что способствует сохранению их пищевой ценности. Кроме того, все остальные компоненты увариваются при меньшей температуре, что способствует лучшему сохранению биологически ценных компонентов меда. Полученная конфетная масса имеет мягкую вязко-пластичную консистенцию, в которой равномерно распределяются твердые включения (орехи, цукаты) и в которой твердые включения не выступают на поверхности изделия, а на формование конфетную массу подают сразу после ее получения, исключая стадию охлаждения, что значительно сокращает время процесса. При этом конфетная масса остается горячей и вязко-пластичной, что способствует хорошей формоудерживающей способности при формировании корпусов конфет и позволяет исключить стадию уваривания сиропа с твердыми компонентами (орехи, цукаты), тем самым упрощая весь процесс получения кондитерского изделия в целом.

Задачей, решаемой изобретением-составом, является создание конфет, расширяющих ассортимент конфет типа мягкий грильяж, с новыми органолептическими свойствами и повышенными пищевыми качествами, сроком хранения, а также упрощение изготовления таких конфет.

Технический результат, достигаемый при использовании нового состава грильяжных конфет, заключается в удешевлении готовой продукции за счет сокращения количества меда натурального при сохранении и повышении пищевой ценности конфет, в расширении ассортимента выпускаемых изделий данного назначения путем придания конфетам новых органолептических свойств за счет нового сочетания компонентов и их количественного соотношения, увеличение срока годности.

Это достигается тем, что состав для производства грильяжных конфет, характеризующийся тем, что он содержит мед натуральный, патоку, воду, глицерин, мальтодекстрины, соль пищевую, лецитин, ароматизатор, ванилин, цукаты в виде цукатов цитрусовых, ядро ореха жареного дробленого, жировой компонент и шоколадно-молочную глазурь, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Ядро ореха жареного дробленого	28,64-33,32
Патока	22,13-25,21
Цукаты	15,75-18,02
Жировой компонент	2,687-4,88
Вода	2,60-3,16
Мед натуральный	1,92-2,98
Глицерин	1,74-2,26
Мальтодекстрины	0,38-0,51
Соль пищевая	0,28-0,31
Лецитин	0,09-0,16
Ароматизатор	0,04-0,06
Ванилин	0,01-0,03
Шоколадно-молочная глазурь	Остальное

Отличием заявляемого состава является то, что в заявляемом составе содержится значительно меньше дорогостоящего продукта - меда натурального, чем в известных аналогах, однако сочетание известных компонентов с новыми компонентами и их количественное соотношение позволяют получить клеящую массу с достаточно низкой влажностью и улучшенной консистенцией, а именно мягкую и пластично-вязкую, которая хорошо смешивается с твердыми компонентами (орех, цукаты) и хорошо формуется. При этом твердые компоненты не выступают на поверхности массы, а хорошо удерживаются внутри ее за счет хорошей прилипаемости массы. Причем совокупность взаимоувязанных,

хорошо совместимых рецептурных компонентов и таких диапазонов их значений позволяет получить изделия с высокой энергетической ценностью и высоким содержанием питательных веществ, не уступающим изделиям с большим содержанием меда, а сочетание цитрусовых цукатов с дробленным ядром ореха и ванилью придает изделию оригинальный вкус, который гармонично сочетается с добавленным ароматизатором "Ванильно-сливочный 2401". Готовое к употреблению изделие с новой совокупностью рецептурных компонентов в указанных пределах обеспечивает достижение нового вкуса, а благодаря более мягкой консистенции и легкому медовому послевкусию воспринимается во рту при разжевывании более приятно за счет совокупности воздействия содержащихся компонентов на вкусовые рецепторы. Заявляемый состав расширяет ассортимент выпускаемых изделий данного назначения.

Данное техническое решение поясняется следующими примерами его приготовления.

Пример 1. Вначале осуществляют приготовление клеевого сиропа. В смеситель загружают рецептурное количество предварительно подогретой до 50°C патоки, после чего туда же добавляют предусмотренные рецептурой компоненты в количествах согласно составу 1, см. табл.1 (мед, жир кондитерский, глицерин, соль пищевая, лецитин, мальтодекстрины). Далее смесь уваривают до температуры 117°C.

Отдельно в микс-машине готовят конфетную массу, куда подают согласно рецептуре по составу 1) ореховую крупку жареных и дробленых орехов фундук и цукаты цитрусовые, ванилин, ароматизатор "Ванильно-сливочный 2401", а затем добавляют горячий клеевой сироп с температурой 117°C. Смесь перемешивают до однородного состояния, после чего ее подают на формование, затем резку на корпуса, охлаждение корпусов. После чего корпуса глазируют.

Пример 2. Аналогично примеру 1, берут компоненты в количествах согласно составу 2, табл.1, а в качестве ореха дробленого используют арахис. Температура уваривания сиропа 118°C.

Пример 3. Аналогично примеру 1, берут компоненты в количествах согласно составу 3, табл.1, а в качестве ореха дробленого используют миндаль. Температура уваривания сиропа 117°C.

Пример 4. Аналогично примеру 1, берут компоненты в количествах согласно составу 4, табл.1, а в качестве ореха дробленого используют орех кешью. Температура уваривания сиропа 118°C.

Пример 5. Аналогично примеру 1, берут компоненты в количествах согласно составу 5, табл.1, а в качестве ореха дробленого используют семена кунжута. Температура уваривания сиропа 118°C.

Составы приведены в табл.1, органолептические показатели - в табл.2.

Для получения конфет "мягкий грильяж" использовали следующее сырье: патока крахмальная ГОСТ Р 52 060-2003, соль поваренная пищевая ГОСТ 13830-34, лецитин ТУ 146-006-00371185-93; ароматизатор СанПиН 2.3.2. 1078-01, СанПиН 2.3.2.1293-03; жир кондитерский ГОСТ 28414-89, мед натуральный ГОСТ 19792-2001, глицерин СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2. 1293-03, мальтодекстрины СанПиН 2.3.2. 1078-01, цукаты цитрусовые СанПиН 2.3.2. 1078-01 п.1.6.2, 1.6.2.2., семена кунжута ГОСТ 12095-76, ядро миндаля - ГОСТ 16831, ядро ореха фундук - ГОСТ 16835, ядро ореха арахис ГОСТ 17111, шоколадная глазурь ОСТ 10 93, ароматизатор "Ванильно-сливочный 2401", ванилин ГОСТ 16599-71; масло сливочное ГОСТ 37-91, СанПиН 2.3.2.1078-01

Компоненты	Составы в мас. %					
	1	2	3	4	5	Прототип
	1	2	3	4	5	Прототип
Ядро ореха жареное фундук	28,64	-	-	-	-	34,25
Ядро ореха жареное арахис	-	31,71	-	-	-	-
Ядро ореха жареное кешью	-	-	33,32	-	-	-
Ядро ореха жареное миндаль	-	-	-	31,71	-	-
Семена кунжута	-	-	-	-	28,64	-
Цукаты цитрусовые	16,96	18,02	15,75	16,96	16,96	-

Патока	22,13	24,51	25,21	24,51	22,13	-
Жир кондитерский	4,88	-	2,68	-	4,88	0,92
Масло сливочное		3,18	-	2,70	-	-
Вода	2,60	2,88	3,16	2,88	2,60	-
Мед натуральный	1,92	2,12	2,98	2,12	1,92	26,84
Глицерин	2,26	1,93	1,74	1,93	2,26	-
Мальтодекстрины	0,51	0,42	0,38	0,42	0,51	-
Соль пищевая	0,28	0,31	0,29	0,31	0,28	-
Лецитин	0,16	0,11	0,09	0,11	0,16	-
Ароматизатор	0,05	0,06	0,04	0,06	0,05	-
Ванилин	0,02	0,03	0,01	0,03	0,02	0,02
Эссенция	-	-	-	-	-	0,12
Цукаты овощные	-	-	-	-	-	37,85
Шоколадно-молочная глазурь	19,59	14,72	14,35	16,26	19,59	-

Таблица 2.	
Наименование показателя	Характеристика кондитерского изделия
Вкус и запах	имеет нежный и гармоничный вкус сочетания цитрусовых фруктов, орехов с ванильно-сливочным оттенком и медовым послевкусием, усиленным тающим вкусом шоколада
Форма	Прямоугольная
Поверхность	Поверхность из шоколада, или шоколадной глазури, поверхность ровная с равномерным слоем
Цвет	Коричневый или белый, блестящий, соответствующий цвету шоколадной глазури
Структура и консистенция	Мягкая, нежная, вязко-пластичная с твердыми включениями

Из вышеперечисленного следует, что грильяжные конфеты заявляемого состава, полученные по заявляемому способу, являются более дешевым продуктом, так как для их получения используются более дешевые, чем мед компоненты, имеют хорошие структурно-механические показатели, достаточное содержание биологически ценных и питательных веществ, повышенную энергетическую ценность. При этом показатели влажности грильяжных изделий и содержание редуцирующих веществ позволяют увеличить срок хранения готовых изделий.

Источники информации

1. RU №2132140 6, A23G 3/00, 27.06.1999.

2. RU №2066537 6, A23G 3/00, 20.09.1996.

3. Рецептуры на конфеты и ирис. М.: Пищевая промышленность, 1971, с 379. Конфеты "Грильяж в шоколаде".

4. Рецептуры на конфеты и ирис. М.: Пищевая промышленность, 1971, с 380. Конфеты "Грильяж киевский".

Формула изобретения

1. Способ производства грильяжных конфет, характеризующийся тем, что он предусматривает приготовление клеевого сиропа путем уваривания меда, патоки, глицерина, мальтодекстринов, жирового компонента, соли пищевой, лецитина, воды при температуре 117-118°C до получения пластично-вязкой консистенции, приготовление конфетной массы путем смешения неохлажденного сиропа с отдельно приготовленной смесью размельченных орехов, цукатов и ароматизатора, формование из нее готовых изделий и их охлаждение.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что после охлаждения конфеты глазируют шоколадно-молочной глазурью.

3. Состав для производства грильяжных конфет, изготовленных по п.1, содержит мед натуральный, патоку, воду, глицерин, мальтодекстрины, соль пищевую, лецитин, ароматизатор, ванилин, цукаты в виде цукатов цитрусовых, ядро ореха жареного дробленого, жировой компонент и глазурь, при следующем соотношении компонентов в мас. %:

Ядро ореха жареного дробленого 28,64-33,32
Патока 22,13-25,21

5	Цукаты	15,75-18,02
	Жировой компонент	2,687-4,88
	Вода	2,60-3,16
	Мед натуральный	1,92-2,98
	Глицерин	1,74-2,26
	Мальтодекстрины	0,38-0,51
	Соль пищевая	0,28-0,31
	Лецитин	0,09-0,16
	Ароматизатор	0,04-0,06
	Ванилин	0,01-0,03
10	Глазурь	Остальное
15		
20		
25		
30		
35		
40		
45		
50		