



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 207 005** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) МПК⁷ **A 23 G 3/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21), (22) Заявка: 2001102731/13, 01.02.2001
(24) Дата начала действия патента: 01.02.2001
(43) Дата публикации заявки: 10.03.2003
(46) Дата публикации: 27.06.2003
(56) Ссылки: Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, с.51, Рецепт 17 Конфеты "Крымское яблоко". Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, с.79, Рецепт 31 Конфеты "Осенний сад". RU, 2153265 C1, 27.07.2000.
(98) Адрес для переписки:
440034, г. Пенза, ул. Калинина, 112а,
Закрытое акционерное общество "Пензенская
кондитерская фабрика", производственный
отдел

(71) Заявитель:
Закрытое акционерное общество "Пензенская
кондитерская фабрика"
(72) Изобретатель: Миронова Т.С.,
Пастухова Л.П.
(73) Патентообладатель:
Закрытое акционерное общество "Пензенская
кондитерская фабрика"

(54) **СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНФЕТ "РЯБИНУШКА"**

(57)
Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской ее отрасли, и может быть использовано при производстве конфет с помадными корпусами, глазированных шоколадной глазурью. Состав содержит шоколадную глазурь, сахар-песок, патоку, спирт, пюре из красной рябины, кислоту лимонную, ароматизатор, при следующем соотношении

компонентов, мас. %: шоколадная глазурь 22,5-23,5; патока 6,7-7,0; пюре из красной рябины 6,4-6,7; спирт 0,8-0,9; кислота лимонная 0,04-0,05; ароматизатор "Клюква" 0,04-0,05; сахарный песок - остальное. При этом обеспечивается повышение биологической ценности готового изделия и улучшение его органолептических свойств, обладающих повышенной устойчивостью при хранении.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 207 005** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 G 3/00**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2001102731/13, 01.02.2001

(24) Effective date for property rights: 01.02.2001

(43) Application published: 10.03.2003

(46) Date of publication: 27.06.2003

(98) Mail address:
440034, g. Penza, ul. Kalinina, 112a,
Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo
"Penzenskaja konditerskaja fabrika",
proizvodstvennyj otdel

(71) Applicant:
Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo
"Penzenskaja konditerskaja fabrika"

(72) Inventor: Mironova T.S.,
Pastukhova L.P.

(73) Proprietor:
Zakrytoe aktsionernoe obshchestvo
"Penzenskaja konditerskaja fabrika"

(54) **COMPOSITION FOR MAKING CANDY "RYABINUSHKA"**

(57) Abstract:

FIELD: food industry, confectionary branch. SUBSTANCE: composition comprises chocolate glaze, granulated sugar, syrup, alcohol, mountain-ash berry puree, citric acid and aromatic principle taken in the following ratio of components, wt. -%: chocolate glaze, 22.5-23.5; syrup, 6.7-7.0; mountain-ash berry puree, 6.4-6.7; alcohol, 0.8-0.9; citric acid, 0.04-0.05; aromatic

principle "Klukva", 0.04-0.05; granulated sugar, the balance. Invention provides the enhancement of biological value of ready article and the improvement of its organoleptic properties exhibiting the enhanced stability at storage. Invention can be used in production of candies with pomade body glazed by chocolate glaze. EFFECT: improved quality and properties of product.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской ее отрасли, и может быть использовано при производстве конфет с помадными корпусами, глазированных шоколадной глазурью.

Известен состав для приготовления помадных конфет, глазированных шоколадной глазурью, с корпусом, содержащим сахар-песок, пюре абрикосовое, подварку абрикосовую, спирт, кислоту лимонную, эссенцию абрикосовую и краситель желтый.

(Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: ВНИИ кондитерской промышленности. 1986, с.79. Рецепт 31. Конфеты "Осенний сад").

Недостатком известного состава являются невысокие органолептические свойства. Кроме того, использование в данном рецептурном составе, в качестве растительного обогатителя дорогостоящих абрикосового пюре и абрикосовой подварки приводит к значительному удорожанию конечного продукта.

Наиболее близким по совокупности признаков к изобретению в части рецептуры является состав для приготовления помадных конфет, глазированных шоколадной глазурью, с корпусом, содержащим сахар-песок, пюре яблочное, лимонную кислоту, спирт и эссенцию. (Рецептуры на конфеты и ирис. - М.: ВНИИ кондитерской промышленности, 1986, с.51. Рецепт 17. Конфеты "Крымское яблоко").

Решая вопрос доступности сырья, данный состав проигрывает по отношению к предыдущему аналогу в оригинальности вкуса, а также в биологической ценности. Недостатком известного состава является также неустойчивость к высыханию.

Обоим вышеуказанным составам присущ общий недостаток - значительная сложность технологии производства, обусловленная трудностью подбора сырья с необходимыми параметрами из-за сильных колебаний показателя кислотности яблочного и абрикосового пюре в зависимости от сортов и степени зрелости фруктов.

Изобретение направлено на создание готового изделия с качественно новым вкусом, повышенной биологической ценностью и улучшенными органолептическими свойствами.

Поставленная задача решается тем, что в состав для приготовления конфет "Рябинушка", содержащий шоколадную глазурь, патоку, спирт, кислоту лимонную, ароматизатор, сахарный песок, в качестве растительного обогатителя вводят пюре из красной рябины, в качестве ароматизатора - аромат "Клюква", при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Шоколадная глазурь - 22,5 - 23,5
Патока - 6,7 - 7,0
Пюре из красной рябины - 6,4 - 6,7
Спирт - 0,8 - 0,9
Кислота лимонная - 0,04 - 0,05
Ароматизатор "Клюква" - 0,04 - 0,05
Сахарный песок - Остальное

Введение в состав для приготовления помадных конфет пюре из красной рябины позволяет значительно повысить биологическую ценность готового изделия за счет обогащения его всеми качествами, присущими этому компоненту. Пюре из

красной рябины является богатым источником аскорбиновой кислоты, каротина. По содержанию витамина Р красная рябина стоит на одном из первых мест среди плодов и ягод. В красной рябине присутствуют пектины, соли натрия, кальция, магния, содержатся парасорбиновая, сорбиновая кислоты, сорбин, являющиеся желчегонными веществами, понижающими содержание жира и холестерина в крови. Пюре из красной рябины придает конфетам качественно новый приятный терпкий, горьковато-вяжущий вкус, обусловленный наличием в нем дубильных веществ. Содержащийся в пюре из красной рябины сорбит (до 7%) имеет большое значение как вещество, стабилизирующее влажность кондитерских изделий. Конфеты, содержащие сорбит, приобретают большую устойчивость как против высыхания, так и против увлажнения. При внесении в процессе приготовления помады пюре из красной рябины увеличивается количество образующихся редуцирующих веществ, за счет внесения кислот, содержащихся в пюре. Кроме этого, при сбивании помады кристаллы помады смешиваются с пищевыми волокнами пюре, что также ослабляет структуру полученных изделий.

Сущность изобретения поясняется следующими примерами приготовления конфет данного состава.

Приготовление сахаропаточного сиропа осуществляют на универсальной сироповарочной станции ШСА-1, куда подают воду, подогретую до 70°C, сахар и патоку. Готовый сироп с влажностью 18-22% пропускают через фильтр и направляют в смеситель, где согласно рецептуре в него добавляют пюре из красной рябины. После перемешивания массу подают в змеевик варочной колонки и уваливают до влажности 10-13%. Затем, пропустив массу через пароотделитель, подают ее в помадосбивальную машину, сбивают и охлаждают до 75-85°C. К полученной помаде при перемешивании и одновременном темпировании в темперирующей машине добавляют вкусовые и ароматические ингредиенты. Готовую конфетную массу отливают в ячейки, отштампованные в крахмале. После завершения процесса структурообразования конфетные корпуса глазируют, завертывают и упаковывают. Для приготовления сахаропаточного сиропа на станции ШСА-1 сахарный песок подают в бункер шнека-дозатора, который транспортирует сахар в смеситель станции. Сюда же подают воду, подогретую до 70°C. Плунжерным насосом-дозатором непрерывно вводят патоку согласно рецептуре.

Пример 1

Полученный сироп уваливают до влажности 18-22%, пропускают через фильтр и подают в смеситель. Туда же загружают согласно рецептуре пюре из красной рябины. После перемешивания массу подают в змеевик варочной колонки, где уваривают до влажности 12%. Затем полученную помадную массу через пароотделитель подают в помадосбивальную машину, сбивают и охлаждают ее до температуры 80°C. После этого смесь подают в темперирующую машину, где при постоянном перемешивании и темпировании добавляют спирт, ароматизатор "Клюква", лимонную кислоту.

После вымешивания и темперирования готовую конфетную массу отливают в ячейки. Полученные конфетные корпуса глазируют шоколадной глазурью, завертывают и упаковывают. При этом состав для приготовления конфет состоит из следующих компонентов, мас. %:

Шоколадная глазурь - 23,5
Патока - 6,7
Пюре из красной рябины - 6,4
Спирт - 0,8
Кислота лимонная - 0,04
Ароматизатор "Клюква" - 0,04
Сахарный песок - 62,52
Пример 2

Приготовление продукта осуществляют аналогично примеру 1, но компоненты состава для приготовления конфет берут в следующем соотношении, мас. %:

Шоколадная глазурь - 22,5
Патока - 7,0
Пюре из красной рябины - 6,7
Спирт - 0,9
Кислота лимонная - 0,05
Ароматизатор "Клюква" - 0,05
Сахарный песок - 62,8
Готовые конфеты, полученные в

результате экспериментов (пример 1, 2), имеют приятный, оригинальный вкус и аромат. Изделия обогащены минеральными солями, микроэлементами и витаминами, содержащимися в пюре из красной рябины. При этом значительно снизилась себестоимость продукции.

Формула изобретения:

Состав для приготовления конфет, содержащий шоколадную глазурь, патоку, растительный обогатитель, спирт, кислоту лимонную, ароматизатор и сахарный песок, отличающийся тем, что в качестве растительного обогатителя он содержит пюре из красной дикорастущей рябины, а в качестве ароматизатора - ароматизатор "Клюква", при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Шоколадная глазурь - 22,5 - 23,5
Патока - 6,7 - 7,0
Пюре из красной дикорастущей рябины - 6,4 - 6,7
Спирт - 0,8 - 0,9
Кислота лимонная - 0,04 - 0,05
Ароматизатор "Клюква" идентичный натуральному - 0,04 - 0,05
Сахарный песок - Остальное