



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 087 103** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **A 23 G 1/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

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

(21), (22) Заявка: 95110728/13, 23.06.1995

(46) Дата публикации: 20.08.1997

(56) Ссылки: 1. Кокашинский Г.Р. Производство шоколадных изделий. - М.: Пищевая промышленность, с. 79. 2. Авторское свидетельство СССР N 1369723, кл. A 23 G 1/00 1988. 3. Авторское свидетельство СССР N 1472038, кл. A 23 G 1/00, 1989.

(71) Заявитель:

Акционерное общество открытого типа
"Бабаевское"

(72) Изобретатель: Ратников В.И.,
Лялина Л.Г., Бессараб В.Г., Акатьева
В.С., Хлопонина В.Я., Гарелкина Г.А., Случок
Е.М., Зайченко М.и.

(73) Патентообладатель:

Акционерное общество открытого типа
"Бабаевское"

(54) **СОСТАВ ГЛАЗУРИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

(57) Реферат:

Использование: в пищевой промышленности, в частности в кондитерской, в технологии приготовления кондитерских изделий для изготовления глазури с заменой какао масла на заменитель сходный с качественным показателям с какао-маслом, в расширении сырьевой базы, используемой для производства глазурей и в снижении себестоимости готового продукта. Сущность изобретения: состав глазури содержит

жировой продукт, какао порошок, сахарную пудру, соевый фосфатидный концентрат и эссенцию. В качестве жирового продукта данный состав содержит натуральный твердый жир "Иллексао", не лауриновый и не гидрированный, при следующем соотношении компонентов, мас. %: какао-порошок 21,0-21,2, жир "Иллексао" 33,0-35,0, соево-фосфатидный концентрат 0,04-0,041, эссенция 0,003-0,0031, сахарная пудра остальное до 100%. 1 табл.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 087 103** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **A 23 G 1/00**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 95110728/13, 23.06.1995

(46) Date of publication: 20.08.1997

(71) Applicant:
**Aktsionernoe obshchestvo otkrytogo tipa
"Babaevskoe"**

(72) Inventor: Ratnikov V.I.,
Ljalina L.G., Bessarab V.G., Akat'eva
V.S., Khloponina V.Ja., Garelkina G.A., Sluchok
E.M., Zajchenko M.i.

(73) Proprietor:
**Aktsionernoe obshchestvo otkrytogo tipa
"Babaevskoe"**

(54) **GLAZE COMPOSITION FOR CONFECTIONERY ARTICLES**

(57) Abstract:

FIELD: food industry. SUBSTANCE: glaze composition has fatty product, cacao powder, sugar powder, soybean phosphatide concentrate and essence. Composition has natural nonlaurate and nonhydrogenated solid fat "Illexao" as fatty product at the

following ratio of components, wt.-%: cacao powder 21.0- 21.2; fat "Illexao" 33-35; soybean phosphatide concentrate 0.04-0.041; essence 0.003-0.0031, and sugar powder - the rest up to 100%. EFFECT: enhanced quality, decreased net cost, broadened raw base.

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

Известен состав для приготовления глазури, содержащий твердую фазу - мельчайшие частицы какао и сахарной пудры диаметром 10-25 мкм и жидкой фазы - расплавленного какао масла (до 30-36%) [1]

Недостатками известного состава являются то, что на его приготовление расходуются весьма дорогостоящие какаопродукты, что приводит к удорожанию готовых изделий.

Известен также состав для приготовления шоколадной глазури для кондитерских изделий, содержащий какао-масло, какао тертое, соевый фосфатидный концентрат, эссенцию ванильную и сахарную пудру, при этом он дополнительно содержит жир Глазурин, при следующем соотношении компонентов, мас. какао тертое 36,3-37,2; какао-масло 4,5-9,9; жир Глазурин 6,0-8,0; соевый фосфатидный концентрат 0,4-0,42; эссенция ванильная 0,1-0,11; сахарная пудра остальное [2]

Недостатками известного состава является невозможность его приготовления без использования дорогостоящих какао-продуктов.

При этом жир глазури использован для увеличения срока хранения изделий путем предотвращения поседения отглазированных кондитерских изделий.

Наиболее близким аналогом по решаемой задаче и достигаемому техническому результату является техническое решение [3] в котором описан состав для приготовления глазури для кондитерских изделий, содержащий жировую основу, какао-порошок, сахарную пудру, разжижитель и эссенцию, при этом в качестве жировой основы используют жировой продукт, полученный CO₂ экстракцией из какавеллы, при следующем соотношении рецептурных компонентов, мас. жировой продукт, полученный CO₂ экстракцией из какавеллы 30-33; разжижитель в виде соевого фосфатидного концентрата 0,3-0,4; какао-порошок 28-32; эссенция 0,1-0,15; сахарная пудра остальное.

Недостатками известного состава являются недостаточно высокое качество полученных готовых изделий и то, что для его производства требуется побочный продукт переработки какао-бобов, то есть только при его переработки возможно приготовить данную глазурь.

Технический результат предлагаемого технического решения заключается в возможности приготовления глазури с заменой какао-масла на заменитель, сходный по качественным с какао-маслом, в расширении сырьевой базы, используемой для производства глазури и в снижении себестоимости готового продукта.

Для достижения данного технического результата в состав глазури, содержащей жировой продукт, какао-порошок, сахарную пудру, соевый фосфатидный концентрат и эссенцию, в качестве жирового продукта входит натуральный твердый жир "Иллексао", не лауриновый и не гидрированный, при следующем соотношении компонентов, мас.

какао-порошок 21,0-21,2; жир "Иллексао" 33-35; соевый фосфатидный концентрат 0,04-0,041; эссенция 0,003-0,0031; сахарная пудра остальное.

Натуральный твердый жир "Иллексао" используется двух видов "Иллексао 30-62" или "Иллексао 30-97" не лауриновый и не гидрирован, является эквивалентом какао-масла, так как по физико-химическим и технологическим свойствам весьма близок к нему.

Сущность изобретения поясняется следующим примером приготовления данного состава.

Вначале ведутся подготовительные операции. Жир "Иллексао" расплавляется посредством парового обогрева, фильтруется через фильтр с диаметром не более 2 мм и непрерывно перекачивается в сборник. Температуру хранения жира в сборнике устанавливают не выше 60°C.

Затем ведут приготовление шоколадной массы, для чего в смеситель выгружают из накопителей после взвешивания компоненты в следующей последовательности: сахарная пудра, какаопорошок и жир "Иллексао" в количестве, чтобы общее содержание жира в массе составляло 24-28%

Смешивание рецептурных компонентов осуществляется в течение 5-10 мин. Температуру массы при смешивании поддерживают равной 33-35°C. Масса из верхней емкости выгружается в нижнюю после того, как нижняя полностью будет освобождена от массы. Из нижней емкости масса шнеком подается на ленточный транспортер, с которого она поступает на пятивалковую мельницу на размол.

Пятивалковая мельница оснащена механизмом для гидравлического регулирования зазора между валками. Валки пятивалковой мельницы регулируют таким образом, чтобы масса размещалась по всей длине вала ровным слоем. Зазоры между валками и их температура регулируется специальной системой. С последнего пятого вала измельченная порошкообразная масса снимается ножом и, пройдя магниты, сыпается на приемный фартук, откуда поступает в температурную машину. Степень измельчения массы должна быть не менее 90%

Порошкообразная масса поступает в температурную машину, куда предварительно подается 1/3 часть жира, идущего на разведение. При заполнении массой на 2/3 машины при непрерывном перемешивании добавляется остаточное количество жира и соевый фосфатидный концентрат, предварительно смешанный с жиром "Иллексао" в соотношении 1:1. Из температурной машины масса подается в четырехкорытный горизонтальный конш. Температура массы при коншировании должна быть не выше 60°C. Ароматические вещества (эссенция) добавляется в конш-машину.

Температура шоколадной глазури должна быть не выше 60°C, вязкость 90-100 Пуаз. Общее конширование во времени не менее 4 ч. При непрерывном перемешивании перед глазированием температуру снижают до 45-50 °C. Затем шоколадная масса поступает в темперующие машины, где масса

темперируется до 32-34 °С и подается на глазировочную машину для глазирования корпусов конфет или карамели.

В состав данной глазури входят следующие компоненты, мас. какао-порошок 21,0-21,2; жир "Иллексао" 33,0-35,0; соевый фосфатидный концентрат 0,04-0,041; эссенция 0,003-0,0031; сахарная пудра остальное.

Конкретные примеры состава глазури, используемой для приготовления кондитерских изделий приведены в таблице.

Таким образом, использование в производстве глазури для кондитерских изделий жира "Иллексао" обеспечивает расширение сырьевой базы производства жирового продукта без снижения качественных показателей готового кондитерского изделия и уменьшает

себестоимость изделия из-за того, что на его производство употребляется более дешевое сырье.

Формула изобретения:

5 Состав глазури для кондитерских изделий, содержащий жировой продукт, какао-порошок, сахарную пудру, соевый фосфатидный концентрат и эссенцию, отличающийся тем, что в качестве жирового продукта он содержит натуральный твердый жир

10 "Иллексао", не лауриновый и не гидрированный, при следующем соотношении компонентов, мас.

Какао-порошок 21,0 21,2
Жир "Иллексао" 33,0 35,0
15 Соевый фосфатидный концентрат 0,04 0,041
Эссенция 0,003 0,0031
Сахарная пудра Остальное

20

25

30

35

40

45

50

55

60

Компонент	количество, мас. %		
	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Какао-порошок	21,0	21,1	21,2
Жир "Иллексао"	33,0	34,0	35,0
Соевый фосфатидный концентрат	0,04	0,041	0,041
Эссенция	0,003	0,0031	0,0031
Сахарная пудра	остальное	до	100%