



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК

A23G 3/46 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021105869, 09.03.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.03.2021

Дата регистрации:
22.11.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 09.03.2021

(45) Опубликовано: 22.11.2021 Бюл. № 33

Адрес для переписки:

107140, Москва, ул. Малая Красносельская, 7,
отдел Центр Инноваций, Федотову А.Г.

(72) Автор(ы):

Бурсакова Мария Николаевна (RU),
Милорадова Елена Васильевна (RU),
Пиха Оксана Павловна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ
ОБЩЕСТВО "КОНДИТЕРСКИЙ
КОНЦЕРН БАБАЕВСКИЙ" (ОАО
"Кондитерский Концерн Бабаевский") (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете

о поиске: RU 2307520 C1, 10.10.2007. RU
2630500 C1, 11.09.2017. RU 2428045 C1,
10.09.2011. RU 2548469 C1, 20.04.2015. RU
2646055 C1, 01.03.2018. RU 2618100 C2,
02.05.2017. US 2018160708 A1, 14.06.2018.

(54) Комбинированное кондитерское изделие в виде конфеты

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, к ее кондитерской отрасли. Предложено комбинированное кондитерское изделие в виде конфеты, при этом корпус конфеты состоит из двух масс пралине, которые расположены в виде сегментов, представляющих собой конфетные массы, полученные путем смешивания компонентов, выбранных из сахарной пудры, ядра арахиса жареного тертого, сухого творога, сухого цельного молока, жира специального назначения, вафель дробленых, взрывной карамели, порошка из фруктов и ягод или какао-порошка, антиокислителя, ароматизаторов, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %: сахарная пудра 33,0-40,0; ядро арахиса жареное тертое 13,0-17,0; творог сухой 1,0-10,0; молоко сухое цельное 5,0-12,0; жир специального назначения 16,0-20,0; вафли дробленые 2,0-12,0; взрывная карамель 0,0-6,0; порошок из фруктов и ягод или какао-порошок 0,0-2,0; антиокислитель 0,04-0,06; ароматизаторы 0,10-0,30, при этом

комбинированное кондитерское изделие имеет следующие физико-химические показатели, а именно массовую долю влаги 1,0-3,0%, массовую долю жира 27,0-32,0%, активность воды 0,4-0,45, плотность 0,9-1,2 г/мл, пластическую прочность 1000-1200 г, твердость 190-350 г. При этом изделие является неглазированным или глазированным кондитерским изделием. В качестве сухого творога в рецептуре используется творог сухой с массовой долей жира 4,5%, который является ферментативным натуральным продуктом, сквашенным под воздействием лактобактерий и высушенным методом распылительной сушки. В качестве порошков из фруктов и ягод используются сублимированные порошки из фруктов и ягод. Изобретением обеспечивается разработка кондитерского изделия в виде конфеты, покрытого глазурью или без глазури, с комбинированным корпусом двух масс пралине, которые расположены в виде сегментов, с устойчивыми структурно-реологическими характеристиками и обладающего высокими

органолептическими показателями за счет добавления натурального сухого ферментированного творога и сухих порошков

из фруктов и ягод для расширения ассортимента кондитерских изделий. 3 з.п. ф-лы, 2 ил., 2 табл., 6 пр.

RU 2760191 C1

RU 2760191 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.

A23G 3/46 (2006.01)*A23G 3/48* (2006.01)*A23G 3/54* (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC

A23G 3/46 (2021.08)(21)(22) Application: **2021105869, 09.03.2021**(24) Effective date for property rights:
09.03.2021Registration date:
22.11.2021

Priority:

(22) Date of filing: **09.03.2021**(45) Date of publication: **22.11.2021 Bull. № 33**

Mail address:

**107140, Moskva, ul. Malaya Krasnoselskaya, 7,
otdel Tsentr Innovatsij, Fedotovu A.G.**

(72) Inventor(s):

**Bursakova Mariya Nikolaevna (RU),
Miloradova Elena Vasilevna (RU),
Pikha Oksana Pavlovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**OTKRYTOE AKTSIONERNOE
OBSHCHESTVO "KONDITERSKIJ
KONTSEKERN BABAIEVSKIJ" (OAO
"Konditerskij Kontsekn Babaevskij") (RU)****(54) COMBINED CANDY-SHAPED CONFECTIONARY GOODS**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to the food industry, to its confectionery industry. The proposed combined confectionery product in the form of a candy, while the body of the candy consists of two masses of pralines, which are arranged in the form of segments, which are candy masses obtained by mixing components selected from powdered sugar, roasted grated peanut kernels, dried cottage cheese, dry whole milk, special-purpose fat, crushed wafers, explosive caramel, fruit and berry powder or cocoa powder, antioxidant, flavorings, with the following ratio of starting components, wt. %: icing sugar 33.0-40.0; roasted grated peanut kernels 13.0-17.0; dry cottage cheese 1.0-10.0; whole milk powder 5.0-12.0; special-purpose fat 16.0-20.0; crushed waffles 2.0-12.0; explosive caramel 0.0-6.0; fruit and berry powder or cocoa powder 0.0-2.0; antioxidant 0.04-0.06; flavors 0.10-0.30, while the combined confection has the following physical and chemical parameters, namely, the mass fraction of

moisture 1.0-3.0%, mass fraction of fat 27.0-32.0%, water activity 0, 4-0.45, density 0.9-1.2 g/ml, plastic strength 1000-1200 g, hardness 190-350 g. In this case, the product is an unglazed or glazed confectionery product. As dry cottage cheese in the recipe, dry cottage cheese is used with a mass fraction of fat 4.5%, which is an enzymatic natural product fermented under the influence of lactobacilli and dried by spray drying. Freeze-dried fruit and berry powders are used as fruit and berry powders.

EFFECT: development of a confectionery product in the form of a candy, coated with glaze or without glaze, with a combined body of two masses of praline, which are arranged in the form of segments, with stable structural and rheological characteristics and having high organoleptic characteristics due to the addition of natural dry fermented cottage cheese and dry powders from fruits and berries to expand the range of confectionery products.

4 cl, 2 dwg, 2 tbl, 6 ex

Область техники

Изобретение относится к пищевой промышленности, к ее кондитерской отрасли, а именно к комбинированному кондитерскому изделию в виде конфеты из массы пралине.

Уровень техники

Из уровня техники известна масса пралине, которая может быть использована при производстве кондитерских изделий, включающая какао тертое, какао-масло, кокосовое масло, спирт, соль и сахарную пудру, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит бальзам "Новониколаевский", ароматизатор миндальный, ароматизатор вишневый, какао-порошок, ядро ореха жареное тертое, кедровый орех, концентрат фосфатидный пищевой, а также молочно-паточный черемуховый сироп, имеющий влажность 19% и приготовленный в варочном котле в течение 30-40 мин при давлении пара 0,3-0,4 МПа из молока сгущенного, патоки, порошка ягод черемухи и сахарного песка, взятых в следующей пропорции: (3,0-4,0):(1,0-1,5):(5,0-6,0):(2,0-3,0), при этом рецептурные компоненты массы пралине взяты в следующем соотношении, мас. %:

какао-масло 8,0-11,0; кокосовое масло 5,0-7,0; бальзам "Новониколаевский" 0,8-1,0; спирт 2,3-2,5; ароматизатор миндальный 0,05-0,07; ароматизатор вишневый 0,03-0,04; какао тертое 7,0-8,0; какао-порошок 9,0-10,0; ядро ореха жареное тертое 17,0-18,0; кедровый орех 4,0-5,0; концентрат фосфатидный пищевой 0,09-0,1; соль 0,08-0,1; молочно-паточный черемуховый сироп 13,5-14,5; сахарная пудра остальное (патент RU 2243676, 10.01.2005).

Недостатками данной массы пралине являются наличие в составе массы пралине черемухового сиропа с высокой массовой долей влаги (19%), что отрицательно влияет на текстурные характеристики массы, а также снижает сроки годности кондитерского изделия, так как продукт в большей степени подвержен микробиологической порче;

усложнение технологии производства конфетной массы и удлинение производственного цикла приготовления продукта в связи с предварительной подготовкой черемухового сиропа; необходимость в дополнительном оборудовании для изготовления черемухового сиропа; технологическая схема производства не предусматривает стадию отминки пралиновой массы, что отрицательно влияет на вкусовые и текстурные характеристики продукта; наличие в составе изделия спирта и бальзама «Николаевский» ограничивает круг потребления продукта и приводит к удорожанию продукта; а также то, что изделие состоит из моно-массы и имеет традиционный внешний вид.

Из уровня техники также известна масса пралине, которая может быть использована при производстве кондитерских изделий, содержащая молоко сухое обезжиренное, вафельный лист дробленый, подсластитель, арахис жареный дробленый, какао продукт, жировой компонент и ароматические добавки, отличающаяся тем, что в качестве подсластителя используется сухой солодовый экстракт и пудра сахарная, а в качестве жирового компонента - жир растительный и кокосовое масло, при следующем соотношении компонентов, мас. %: пудра сахарная 18,03; солодовый экстракт ячменя порошкообразный 18,03; молоко сухое обезжиренное 17,09; арахис жареный дробленый 12,3; вафельный лист дробленый 7,04; какао-порошок 4,70; жир растительный 14,27; кокосовое масло 8,45; ванилин кристаллический остальное, (патент RU 2630500, 11.09.2017).

Недостатками данной массы пралине являются использование смеси жиров с различным жирнокислотным составом (кокосового масла и растительного жира), что может привести к их несовместимости и образованию эвтектики, что может негативно отразиться на органолептических характеристиках пралиновых масс и снизить сроки годности готового изделия; технологическая схема не предусматривает стадию отминки

пралиновой массы, что отрицательно повлияет на вкусовые и текстурные характеристики продукта, а также то, что изделие состоит из моно-массы и имеет традиционный внешний вид.

Наиболее близким аналогом к заявленному изобретению является способ производства конфет типа пралине, предусматривающий смешивание сахарной пудры, порошкообразного наполнителя, сухого молока и части жира, предусмотренного рецептурой, измельчение полученной смеси, введение в нее оставшейся части жира, отминку, введение в эту массу ароматизатора, формование массы, охлаждение, заворачивку и упаковку, отличающийся тем, что в качестве порошкообразного наполнителя используют ферментативно модифицированный продукт из зерна ячменя, полученный путем замачивания целого зерна ячменя в растворе, содержащем ферментный препарат целлюлитического действия "Биобейк-721" в количестве 0,15% от массы сухих веществ зерна ячменя при температуре 40°C, pH 4,5 в течение 1,5 ч, с последующей экструзией полученного гидролизата, при температуре 140°C и давлении экструзии 9 МПа, измельчения и высушивания до влажности 6%, в количестве 14,2-14,4% от общей массы рецептурных компонентов (патент RU 2307520, 10.10.2007).

Недостатками данного способа являются наличие в составе массы пралине порошкообразного продукта с высокой массовой долей влаги (6%), что отрицательно влияет на текстурные характеристики массы, а также снижает сроки годности кондитерского изделия, так как продукт в большей степени подвержен микробиологической порче; усложнение технологии производства конфетной массы и удлинение производственного цикла приготовления продукта в связи с предварительной подготовкой порошкообразного наполнителя; необходимость использования дополнительного оборудования для изготовления порошкообразного наполнителя - ферментативно-модифицированного продукта из зерна ячменя; а также то, что изделие состоит из моно-массы и имеет традиционный внешний вид.

Раскрытие изобретения

Техническими результатами заявляемого изобретения являются разработка кондитерского изделия в виде конфеты, покрытого глазурью или без глазури с комбинированным корпусом 2-х различных масс пралине, которые расположены в виде сегментов, с устойчивыми структурно-реологическими характеристиками и обладающего высокими органолептическими показателями за счет добавления натурального сухого ферментированного творога и сухих порошков из фруктов и ягод для расширения ассортимента кондитерских изделий.

Поставленные результаты достигаются за счет создания комбинированного кондитерского изделия в виде конфеты с корпусом, состоящим из двух масс пралине, которые расположены в виде сегментов, представляющих собой конфетные массы, полученные путем смешивания компонентов, выбранных из сахарной пудры, ядра арахиса жареного тертого, сухого творога, сухого цельного молока, жира специального назначения, вафель дробленых, взрывной карамели, порошка из фруктов и ягод или какао-порошка, антиокислителя, ароматизаторов, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

Сахарная пудра	33,0-40,0
Ядро арахиса жареное тертое	13,0-17,0
Творог сухой	1,0-10,0
Молоко сухое цельное	5,0-12,0

Жир специального назначения 16,0-20,0

Вафли дробленые	2,0-12,0
Взрывная карамель	0,0-6,0
Порошок из фруктов и ягод или какао-порошок	0,0-2,0
Антиокислитель	0,04-0,06
Ароматизаторы	0,10-0,30

при этом комбинированное кондитерское изделие имеет следующие физико-химические показатели, а именно массовую долю влаги 1,0-3,0%, массовую долю жира 27,0-32,0%, активность воды 0,4-0,45, плотность 0,9-1,2 г/мл, пластическую прочность 1000-1200 г, твердость 190-350 г.

Комбинированное кондитерское изделие является неглазированным или глазированным кондитерским изделием.

В качестве сухого творога в рецептуре используется творог сухой с массовой долей жира 4,5%, который является ферментативным натуральным продуктом, сквашенным под воздействием лактобактерий и высушенным методом распылительной сушки.

В качестве порошков из фруктов и ягод используются сублимированные порошки из фруктов и ягод (малины, вишни и т.д.).

Краткое описание чертежей

На рис. 1 представлена кривая ДСК образца 1 - Батончики с творогом, какао и взрывной карамелью - в атмосфере азота при нагреве 5 К/мин (красным) и при последующем охлаждении 5 К/мин (синим).

На рис. 2 представлена кривая ДСК образца 2 - Батончики с малиной и творогом - в атмосфере азота при нагреве 5 К/мин (красным) и при последующем охлаждении 5 К/мин (синим).

Осуществление изобретения

Производство заявленного комбинированного кондитерского изделия в виде конфеты включает процесс приготовления рецептурной смеси в смешивающем оборудовании, в которое подаются последовательно следующие компоненты в зависимости от рецептуры: сахар-песок, кондитерский жир, творог сухой, молоко сухое, какао порошок или порошок из фруктов и ягод, ядра орехов тертые и другие виды сырья, кроме вкусовых и ароматических добавок, при этом кондитерский жир вводят в расплавленном состоянии, а массу тщательно перемешивают до однородной смеси.

Полученная масса подается на вальцевание. В процессе вальцевания массы происходит уменьшение размеров частиц твердой фазы за счет их раздавливания, в результате чего общая поверхность твердых частиц возрастает. При этом количество жира, заложенное в массу перед вальцеванием, становится недостаточным для связывания частиц в однородную массу. Измельченный полуфабрикат массы пралине в результате вальцевания приобретает порошкообразную консистенцию. Далее полученная масса выстаивается, после чего направляется на отминку, в результате которой она смешивается в смесителе с оставшимся количеством расплавленного жира, ароматическими и вкусовыми добавками (взрывная карамель, ароматизаторы).

ормование конфетных масс пралине производится методом выпрессовывания. При формировании комбинированных конфет в загрузочные воронки подаются одновременно предварительно подготовленные две различные массы, которые в процессе выпрессовывания соединяются в жгут с определенным узором в виде сегментов.

После структурообразования в охлаждающем шкафу жгуты поступают на резку.

Готовые конфеты поступают на заверточные машины, где происходит их завертка.

Заявителем также были проведены исследования для определения устойчивости пралиновых КИ при хранении. Для этого методом дифференциальной сканирующей калориметрии были определены фазовые переходы жировой фазы при поглощении/вы

делении теплоты.

Результаты исследований представлены в таблицах 1-2 и показаны на рис. 1-2.

На рис. 1 (образец 1 Батончики с творогом, какао и взрывной карамелью) при нагревании можно однозначно выделить 3 эффекта плавления (рис. 1, красным): самую
5 низкоплавкую фракцию с температурой плавления 5-20°C, фракцию, плавящуюся при 25-31°C и высокоплавкую фракцию, плавящуюся вплоть до 37°C.

При охлаждении этого образца (рис. 1, синим) наблюдалось 2 эффекта, при 17 и 21°C, площадь первого пика составила около 16 Дж/г, а второй имел площадь в 10 раз ниже.

На рисунке 2 (образец 2 (Батончики с малиной и творогом), аналогично образцу 1,
10 при нагревании можно однозначно выделить 3 эффекта плавления (рис. 2, красным), самую низкоплавкую фракцию с температурой плавления 5-19°C, фракцию, плавящуюся при 25-30°C, плавящуюся вплоть до 37°C, соотнесенную при сопоставлении с образцом 1 с полиморфом П.

При охлаждении этого образца (рис. 2, синим) наблюдалось 2 эффекта, при 14 и 20°C,
15 площадь первого составила около 14 Дж/г, а второй имел площадь приблизительно в 10 раз ниже. Хотя невозможно абсолютно точно соотнести эти эффекты с конкретными фазами, скорее всего, фаза с температурой кристаллизации 20 такая же, как и во 2-м образце, и высокая вероятность, что и полиморфная форма с низкой температурой кристаллизации (14°C) такая же, как и низкотемпературная фаза во 2-м образце.

Таблица 1.

Температура тепловых эффектов пралиновых масс на нагреве

Образец	Масса, мг	№ эффекта	Температура, °C	Количество тепла, Дж/г	Соотнесение эффекта: плавление/кристаллизация (какой полиморфной формы)
№1	16.75	1	19.5	2.5	Плавление (II)
		2	31.1 ¹	2	Плавление (α , она же III)
		3	36.9	10	Плавление (β , она же VI)
№2	15.06	1	19.1	2	Плавление (II)
		2	27.9 ²	1	Плавление (α , она же III)
		3	36.6	9	Плавление (β , она же VI)

Таблица 2.

Температура тепловых эффектов пралиновых масс при охлаждении

Образец	Температура, °C	Количество тепла, Дж/г	Соотнесение эффекта
№1	17.1	-15	T _{cr} (неизвестная фаза)
	21.3	-1	T _{cr} (неизвестная фаза)
№2	13.7	-14	T _{cr} (неизвестная фаза)
	19.8	-2	T _{cr} (неизвестная фаза)

В связи с тем, что при охлаждении образцов 1 и 2 с фиксированной скоростью наблюдалось 2 перехода, то вероятно, что эти образцы будут вести себя одинаковым образом при длительном хранении: в них в основном присутствуют устойчивая β фаза и меньшие количества фаз II и α , которые являются неустойчивыми и более низкоплавкими, и при длительном хранении потенциально ухудшают качество продукта, переходя в более устойчивое состояние и вызывая расслаивание. Фазовый состав и плавление пралиновых масс в значительной степени обусловлены темперированием (температурной программой при изготовлении), и могут заметно меняться при сохранении состава, но нарушении температурной программы при изготовлении или хранении. Можно рекомендовать ДСК, как метод, который хорошо подходит для контроля качества полученной продукции, поскольку позволяет выявить несоответствие рецептуре при производстве или нарушение условий хранения.

Сущность изобретения также поясняется следующими примерами.

Пример 1. Для приготовления комбинированных конфет последовательно в смесителях готовят две массы: светлую и цветную (с добавлением порошка фруктов и ягод).

Для этого сахарную пудру, жир специального назначения, молоко сухое цельное, творог сухой, порошок фруктов и ягод (для цветного слоя), дробленые вафли, антиокислитель в рецептурных количествах загружают в смеситель и перемешивают до получения рецептурной смеси однородной консистенции. Полученные массы направляют на измельчение на пятивалковые мельницы. Далее массы направляются на выстойку.

После выстойки две предварительно подготовленные массы направляются на отминку. При этом в два разных смесителя параллельно загружаются предварительно подготовленные массы (светлая и цветная), оставшееся по рецептуре количество жира, в конце добавляется взрывная карамель и ароматизаторы. Время смешивания от 3 до 10 мин, конфетная масса (t воды в рубашке смесителей заданная от 32 до 38°C); t жира от 40 до 45°C.

Далее массы через термостатирующие машины направляются в формовочную воронку экструдера. Температура воды для обогрева воронки экструдера от 28 до 35°C, t массы в экструдере от 28 до 33°C. При формовании комбинированных конфет

в процессе экструдирования через специальную матрицу массы соединяются в жгут узором в виде сегментов. После структурообразования в охлаждающем шкафу жгуты поступают на резку, далее на окончательное охлаждение. Затем на завертку и упаковку. Процентное соотношение компонентов указано в таблице ниже.

Конфеты неглазированные с корпусом пралине с творогом, порошком из фруктов и ягод и взрывной карамелью	
Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, %
Сахарная пудра	34,16
Ядро арахиса жареное тертое	15,74
Творог сухой	6,13
Молоко сухое цельное	8,19
Кондитерский жир специального назначения	18,96
Вафли дробленые	10,21
Взрывная карамель	4,81
Порошок из фруктов и ягод	1,50
Антиокислитель	0,06
Ароматизаторы	0,24
Итого	100,0

Пример 2. Осуществляют аналогично примеру 1, только при следующем сочетании компонентов, а также после охлаждения корпуса конфет направляются на глазирование, охлаждение и завертку и упаковку.

Глазированные конфеты с корпусом пралине с творогом, порошком из фруктов и ягод и взрывной карамелью	
Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, %
Глазурь для покрытия (шоколадная)	23,0
Сахарная пудра	26,3
Ядро арахиса жареное тертое	12,12
Творог сухой	4,72
Молоко сухое цельное	6,31
Кондитерский жир специального назначения	14,6
Вафли дробленые	7,86
Взрывная карамель	3,70
Порошок из фруктов и ягод	1,16
Антиокислитель	0,05
Ароматизаторы	0,18
Итого	100,0

Пример 3. Осуществляют аналогично примерам 1-2, только при следующем сочетании компонентов:

Конфеты неглазированные с корпусом пралине с творогом, какао порошком и взрывной карамелью	
Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, %
Сахарная пудра	34,90
Ядро арахиса жареное тертое	15,73
Какао порошок	4,09
Молоко сухое цельное	8,38
Кондитерский жир специального назначения	18,62
Вафли дробленые	9,85
Взрывная карамель	4,80
Творог сухой	3,30
Антиокислитель	0,06
Ароматизаторы	0,27
Итого	100,0

Пример 4. Осуществляют аналогично примерам 1-3, только при следующем сочетании компонентов:

Конфеты глазированные с корпусом пралине с творогом, какао порошком и взрывной карамелью	
Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, %
Глазурь для покрытия (шоколадная)	23,0
Сахарная пудра	26,87
Ядро арахиса жареное тертое	12,11
Какао порошок	3,15
Молоко сухое цельное	6,45
Кондитерский жир специального назначения	14,34
Вафли дробленые	7,58
Взрывная карамель	3,70
Творог сухой	2,54
Антиокислитель	0,05
Ароматизаторы	0,21
Итого	100,0

Пример 5. Осуществляют аналогично примерам 1-4, только при следующем сочетании компонентов:

Конфеты неглазированные с корпусом пралине с порошком из фруктов и ягод и творогом	
Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, %
Сахарная пудра	36,55
Ядро арахиса жареное тертое	16,81
Творог сухой	6,65
Молоко сухое цельное	8,60
Кондитерский жир специального назначения	19,77
Вафли дробленые	10,34
Порошок из фруктов и ягод	0,97
Антиокислитель	0,06
Ароматизаторы	0,25
Итого	100,0

Пример 6. Осуществляют аналогично примерам 1-5, только при следующем сочетании компонентов:

Глазированные конфеты с корпусом пралине с порошком из фруктов и ягод и творогом	
Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, %
Глазурь для покрытия (шоколадная)	23,0
Сахарная пудра	28,14
Ядро арахиса жареное тертое	12,94
Творог сухой	5,12
Молоко сухое цельное	6,62
Кондитерский жир специального назначения	15,22
Вафли дробленые	7,96
Порошок из фруктов и ягод	0,75
Антиокислитель	0,05
Ароматизаторы	0,20
Итого	100,0

Приведенные примеры конкретного выполнения подтверждают возможность получения предлагаемого комбинированного кондитерского изделия в виде конфеты в разных вариантах, а именно, глазированные конфеты с корпусом пралине с порошком фруктов и ягод и творогом; конфеты неглазированные с корпусом пралине с порошком

фруктов и ягод и творогом; конфеты неглазированные с корпусом пралине с творогом, какао порошком и взрывной карамелью; конфеты глазированные с корпусом пралине с творогом, какао порошком и взрывной карамелью; глазированные конфеты с корпусом пралине с творогом, порошком фруктов и ягод и взрывной карамелью и конфеты неглазированные с корпусом пралине с творогом, порошком фруктов и ягод и взрывной карамелью

Наличие в рецептуре сухого творога, богатого кальцием, а именно, среднее содержание кальция в конфетах составляет не менее 150 мг, что соответствует не менее 15% от средней суточной потребности взрослого человека в кальции на 100 г пищевой продукции, т.е. обогащает заявленный кондитерский продукт и с учетом этих данных разработанные конфеты являются источником по содержанию кальция.

Наличие в рецептуре кондитерского жира специального назначения в смеси с другими компонентами рецептуры дает возможность получить при разжевывании заявленного комбинированного кондитерского изделия в виде конфеты ощущение мягкой обволакивающей структуры, что очень нравится потребителям.

Наличие в рецептуре порошков фруктов и ягод и взрывной карамели в смеси с другими компонентами дает уникальность рецептуры и оригинальный вкус, не имеющих аналогов в РФ и за рубежом.

Новизна заявленного изобретения состоит в оригинальности рецептуры.

(57) Формула изобретения

1. Комбинированное кондитерское изделие в виде конфеты, характеризующееся тем, что корпус конфеты состоит из двух масс пралине, которые расположены в виде сегментов, представляющих собой конфетные массы, полученные путем смешивания компонентов, выбранных из сахарной пудры, ядра арахиса жареного тертого, сухого творога, сухого цельного молока, жира специального назначения, вафель дробленых, взрывной карамели, порошка из фруктов и ягод или какао-порошка, антиокислителя, ароматизаторов, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

Сахарная пудра	33,0-40,0
Ядро арахиса жареное тертое	13,0-17,0
Творог сухой	1,0-10,0
Молоко сухое цельное	5,0-12,0
Жир специального назначения	16,0-20,0
Вафли дробленые	2,0-12,0
Взрывная карамель	0,0-6,0
Порошок из фруктов и ягод или какао-порошок	0,0-2,0
Антиокислитель	0,04-0,06
Ароматизаторы	0,10-0,30,

при этом комбинированное кондитерское изделие имеет следующие физико-химические показатели, а именно массовую долю влаги 1,0-3,0%, массовую долю жира 27,0-32,0%, активность воды 0,4-0,45, плотность 0,9-1,2 г/мл, пластическую прочность 1000-1200 г, твердость 190-350 г.

2. Комбинированное кондитерское изделие по п. 1, отличающееся тем, что является неглазированным или глазированным кондитерским изделием.

3. Комбинированное кондитерское изделие по п. 1, отличающееся тем, что в качестве сухого творога в рецептуре используется творог сухой с массовой долей жира 4,5%, который является ферментативным натуральным продуктом, сквашенным под воздействием лактобактерий и высушенным методом распылительной сушки.

4. Комбинированное кондитерское изделие по п. 1, отличающееся тем, что в качестве

порошков из фруктов и ягод используются сублимированные порошки из фруктов и ягод.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

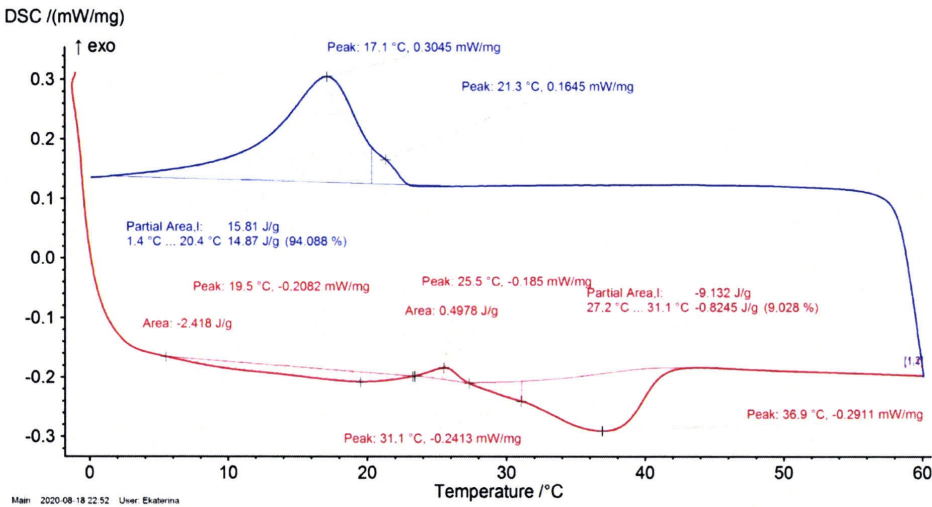


Рисунок 1

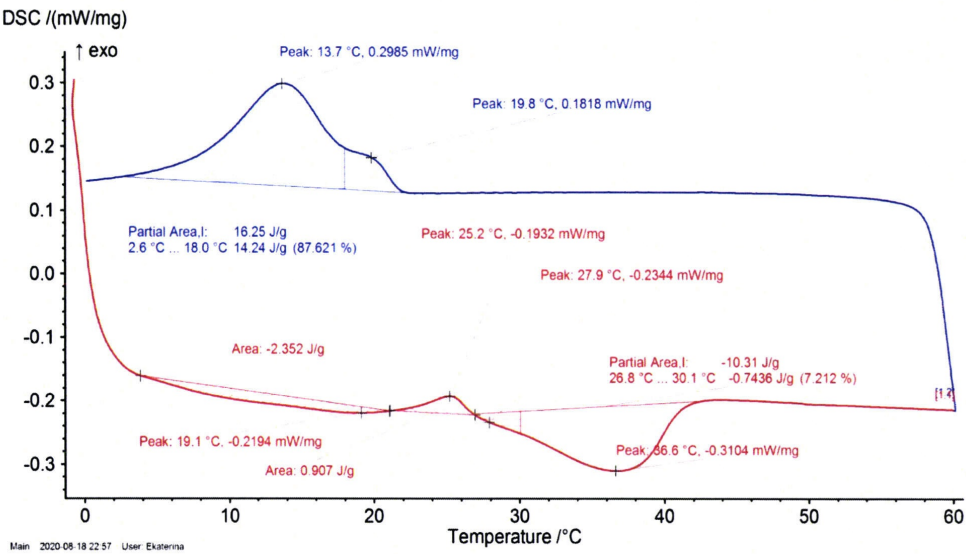


Рисунок 2