



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24545 (13) A

(51)6 A 23 L 1/06

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДбез проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769 XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДУ

1

(21) 97063265

(22) 27.06.97

(24) 21.07.98

(46) 30.10.98. Бюл. № 5

(47) 21.07.98

(72) Перцевой Федір Всеволодович, Овсяннікова Людмила Геннадіївна, Тіщенко Леонід Миколайович, Полевич Віталій Вадимович, Гарнцарек Барбара Чеславівна, Савгира Юрій Олексійович

(73) Перцевой Федір Всеволодович, Овсяннікова Людмила Геннадіївна, Тіщенко Леонід Миколайович, Полевич Віталій Вадимович, Гарнцарек Барбара Чеславівна, Савгира Юрій Олексійович

2

мович, Гарнцарек Барбара Чеславівна, Савгира Юрій Олексійович

(57) Способ получения желейного мармелада, включающий приготовление раствора студнеобразователя, введение в него многоатомного спирта и буферной соли, приготовление редуцирующей смеси, ее уваривание, охлаждение, подкисление и введение хлористого железа, ароматизацию, формирование и структурообразование, отличающийся тем, что при приготовлении раствора к агароиду добавляют альгинат натрия в соотношении 1:1:0,5.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а также к способу производства желейных сортов мармелада, и может быть использовано в предприятиях кондитерского производства.

Известен способ получения мармелада, включающий набухание агароида в воде, приготовление агароидно-сахарно-паточного сиропа с добавлением многоатомного спирта и соли органической кислоты, подкисление, ароматизацию, последующее формирование и выстойку массы. В состав этого мармелада входит, кг/1000 кг: сахар-песок 615,0; патока 256,0; кислота лимонная 12,8; многоатомный спирт (ксилит, сорбит, глицерин) 4,0; соль органической кислоты (тарترات, лактат натрия) 10,0; эссенция 0,4; краситель 0,5; агароид 15,0; вода – остальное.

Известен также способ получения желейного мармелада, включающий набухание агароида в воде, приготовление агароидно-сахарно-паточного сиропа с добавлением глицерина и соли органической кислоты, подкисление и введение хлорного железа, ароматизацию, последующее формирование и выстойку массы. В состав этого мармелада входит, кг/1000 кг: сахар-песок 607,6; патока 255,5; агароид 10,5; кислота лимонная 12,4; лактат натрия 9,5; глицерин 3,0; эссенция 0,35; краситель 0,4; хлорное железо 0,2; вода – остальное [2].

Недостатком перечисленных способов является большой расход агароида, выпуск которого в Украине с каждым годом уменьшается, а цена на него растет. Особо следует отметить, что агароид с каждым годом становится все дефицитнее.

(19) UA (11) 24545 (13) A

Задачей изобретения является уменьшение расхода агароида при производстве желейного мармелада.

Указанная задача решается тем, что в способе производства желейного мармелада, включающем приготовление раствора агароида, приготовление рецептурной смеси, ее уваривание, охлаждение, подкисление, ароматизацию, формирование и структурообразование.

В агароид перед его замачиванием вводят альгинат натрия и ацетат натрия при соотношении агароид: альгинат натрия: ацетат натрия – 1:1:0,5; при следующем соотношении компонентов, кг/1000 кг:

Сахар-песок	678,0–718,0
Кислота лимонная	12,7–14,0
Эссенции разные	0,45–0,55
Красители разные	0,4–0,6
Патока	106,0–122,0
Агароид	4,0–8,0
Альгинат натрия	4,0–8,0
Ацетат натрия	2,0–4,0

Для лучшего понимания сущности данного изобретения приведем примеры конкретных соотношений компонентов.

Пример 1. Агароид в количестве 6,0 кг промывают в проточной воде, затем добавляют 6,0 кг альгината натрия и 3,0 кг ацетата натрия и замачивают на 60 минут. При перемешивании распускают агароид и альгинат натрия до полного растворения, добавляют 705,0 кг сахара и уваривают. В конце варки добавляют 117,0 кг патоки. Содержание сухих веществ составляет 78%. В уваренную мармеладную смесь с температурой 70°C добавляют 12,5 кг лимонной кислоты; 0,4 кг эссенции; 0,45 кг красителя, тщательно перемешивают, отливают в сахар, в отформованные ячейки и выдержива-

ют 10–15 минут до структурообразования мармелада.

Введение альгината натрия и ацетата натрия позволяет снизить расход агароида на 40%. Альгинат натрия используется в качестве эмульгатора и стабилизатора. В качестве гелеобразователя он не применяется. Установлено, что он в присутствии ацетата натрия существенно качественно изменяет функциональные свойства при определенном соотношении агароид: альгинат натрия и ацетат натрия – 1:1:0,5. Изменение этого соотношения в ту или иную сторону приводит к понижению прочности геля.

Пример 2. Аналогичен примеру 1, только берут: сахара-песка 685,0 кг; кислоты лимонной 13,0; альгината натрия 8,0; эссенций разных 0,5; патоки 110,0; агароида 8,0; красителя 0,5; ацетата натрия 4,0.

Пример 3. Аналогичен примеру 1, только берут: сахара-песка 718,0; кислоты лимонной 14,0; эссенций разных 0,55; красителя 0,5; патоки 122,0; агароида 4,0; альгината натрия 4, ацетата натрия 2,0.

Оптимальным содержанием агароида является 6,0 кг на 1000 кг готового продукта. При уменьшении концентрации структурообразователя происходит уменьшение прочности структуры, что снижает производительность (процентную способность) технологической линии (пример 3). Увеличение концентрации агароида (более 6,0 кг на 1000 кг готового продукта) приводит к возрастанию прочности готового продукта (пример 2).

Оптимальным соотношением агароид: альгинат натрия: ацетат натрия является 1:1:0,5. При уменьшении или увеличении соотношения добавок и агароида механическая прочность изделий уменьшается. Концентрация вводимых добавок разрешена органами здравоохранения.

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор О.Обручар

Замовлення 4595

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101