



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147530** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
C13B 50/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 11992	(72) Винахідник(и): Бондар Діана Валеріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 18.12.2019	(73) Володілець (володільці): Бондар Діана Валеріївна,
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 20.05.2021	вул. Отто Шмідта, 26-б, кв. 105, м. Київ, 04107 (UA)
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 19.05.2021, Бюл.№ 20	

(54) КОЛЬОРОВА ЦУКРОВА ПУДРА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва кольорової цукрової пудри включає подрібнення кристалів цукру до порошкоподібного стану за допомогою механічного розмелювання кристалів цукру на ударно-відбивних млинах або розмелювання цукру на кавомолці або у ступці. Кристалічний цукор попередньо зафарбовують харчовим барвником, висушують в тепломі місці та подрібнюють до порошкоподібного стану до розміру часток не більше ніж 0,1 мм.

UA 147530 U

UA 147530 U

Корисна модель належить до харчової промисловості. Галузь техніки - кольорова цукрова пудра призначена для реалізації в торговельній мережі, закладах ресторанного господарства та для промислового перероблення у різних галузях харчової промисловості, також вона необхідна для виробництва глазурі, збивання вершків та яєць, приготування коктейлів та інших безалкогольних напоїв, прикрашання кондитерських виробів.

Суть корисної моделі отримання кольорової цукрової пудри для використання в харчовій промисловості.

Кольорову пудру отримують шляхом розмелювання цукру кристалічного з додаванням відповідних барвників.

Спільні ознаки кольорової цукрової пудри і цукрової пудри: кристали цукру, подрібнені до порошкоподібного стану (з розміром часток не більше ніж 0,1 мм), виготовляють цукрову пудру за допомогою механічного розмелювання кристалів цукру на ударно-відбивних млинах. У домашніх умовах для приготування цукрової пудри розмелюють цукор на кавомолці або подрібнюють у ступці.

Відмінні ознаки кольорової цукрової пудри і цукрової пудри: кристалічний цукор попередньо зафарбовується харчовими барвниками, висушується та подрібнюється до порошкоподібного стану з розміром часток не більше ніж 0,1 мм.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва кольорової цукрової пудри, що включає подрібнення кристалів цукру до порошкоподібного стану, за допомогою механічного розмелювання кристалів цукру на ударно-відбивних млинах або розмелювання цукру на кавомолці або у ступці, який **відрізняється** тим, що кристалічний цукор попередньо зафарбовують харчовим барвником, висушують в теплому місці та подрібнюють до порошкоподібного стану до розміру часток не більше ніж 0,1 мм.