



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147266** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A23G 3/00

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 02151	(72) Винахідник(и): Сіверчук Михайло Станіславович (UA), Шугаєв Євгеній Олександрович (UA)
(22) Дата подання заявки: 31.03.2020	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 29.04.2021	(73) Володілець (володільці): Сіверчук Михайло Станіславович, бул. Перова, 10-а, кв. 19, м. Київ, 02125 (UA), Шугаєв Євгеній Олександрович, вул. Белінського, 95-б, м. Вінниця, 21010 (UA)
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 28.04.2021, Бюл.№ 17	(74) Представник: Білоцький Владислав Валерійович

(54) ЦУКЕРКА В ШОКОЛАДІ

(57) Реферат:

Цукерка в шоколаді (шоколадній глазури) характеризується тим, що містить фруктову або фруктово-ягідну суміш, виготовлену методом випарювання з натуральних (природних) фруктово-ягідних компонентів, висушування та випресування фруктів та/або ягід, горіхи/ізом/курагу/фундук/мигдаль/злаки/соняшникове, гарбузове, лляне насіння/олію, шоколад (молочний, чорний або білий) або шоколадну глазур з можливим додаванням цукрозамінників або підсолоджувачів (екстракт стевії, цикорію, мальтитол, еритротол та ін.), воду, натуральний барвник (залежно від виду ягід/фруктів).

UA 147266 U

UA 147266 U

Корисна модель належить до харчової промисловості.

Рівень техніки: на даний момент в Україні та в інших країнах не має відомостей, які б розкривали аналогічний чи схожий спосіб приготування цукерки в шоколаді.

Суть корисної моделі

5 Технічна задача корисної моделі цукерка в шоколаді полягає у створенні за допомогою особливого способу приготування цукерки, застосування якого направлене на задоволення харчових потреб населення.

10 Цукерка в шоколаді є цукеркою, виготовленою методом випресування з натуральних (природних) фруктово-ягідних компонентів без додавання штучно створених компонентів та без додавання цукру та/або його замінників чи підсолоджувачів та шляхом покриття виробу шоколадом (шоколадною глазур'ю), при цьому цукерка має наступний склад, мас. %:

фрукти/ягоди –	від 40 до 80,
горіхи/ізом/курага/фундук/мигдаль/злаки/соняшникове, гарбузове,	
ляляне насіння/олія –	до 30,
шоколад (молочний, чорний або білий) або шоколадна глазур з	
можливим додаванням цукрозамінників або підсолоджувачів (екстракт	
стевії, цикорію, мальтитол, еритритол та ін.) –	від 15 до 40,
вода –	до 5,
натуральний барвник (залежно від виду ягід/фруктів) –	від 0,001 до 0,1.

Виробництво даних фруктових або фруктово-ягідних цукерок в шоколаді методом випресування включає чотири етапи:

1. Підготовка фруктової або фруктово-ягідної суміші.
- 15 2. Висушування фруктової або фруктово-ягідної суміші.
3. Пресування висушеної фруктової або фруктово-ягідної суміші шляхом її перепускання через вакуумний шнековий прес або інший прес або будь-який інший механізм.
4. Покриття шоколадом (шоколадною глазур'ю).

Перший етап, а саме етап підготовки фруктово-ягідної суміші, полягає в:

- 20 очистці фруктів, овочів та ягід;
- видалення серцевин, кісточок, шкірок;
- термічній обробці фруктів, овочів та ягід шляхом їх уварювання до моменту (стадії), поки вони не перетворюються в однорідну фруктову, ягідну чи іншу плодову масу.

Під час уварювання може додаватися вода та натуральні барвники.

- 25 Важливо, що під час приготування суміші ні в якому разі не додаються будь-які консерванти, штучні барвники, стабілізатори, цукор та ароматизатори.

Отримані суміші розливаються у спеціальні ємності або запаковуються в гарячому вигляді у стерильні асептичні мішки для більш тривалого зберігання.

- 30 Другий етап: для висушування увареної фруктової або фруктово-ягідної суміші її розливають у лотки та ставлять у конвекційні, інфрачервоні або вакуумні сушильні камери (або інше сушильне обладнання) та висушують її до рівня вологості не більше 35 %. Після закінчення даної процедури фруктово-ягідної суміш має вигляд пласта товщиною від 1 до 15 міліметрів, щільної консистенції, без вмісту кісточок, шкірки плодів, овочів або ягід, і за органолептичними властивостями нагадує звичайну пастилу.

- 35 Третій етап: пласти висушеної фруктово-ягідної суміші поміщаються в шнековий прес або інший прес або в будь-який інший механізм, за допомогою якого можливо спресувати пласти до однорідної маси. Також під час пресування можливе додавання до пластів горіхів, ізюму, кураги, фундуку, мигдалю, злаків, соняшnikового, гарбузового, лляного насіння, бобових, олії тощо. Пресування може відбуватись як у вакуумному середовищі, без доступу атмосферного повітря, так і з доступом повітря.

- 40 Далі ущільнена однорідна маса за допомогою шнекового механізму проштовхується через металеву або фторопластову матрицю, в якій знаходяться отвори. Проходячи через отвори, фруктово-ягідної суміш ущільнюється, набуваючи форми отвору матриці. На виході плодово-ягідна суміш має чітку форму, за консистенцією є однорідною, щільною, але при цьому м'якою
- 45 та еластичною.

- Четвертий етап: Цукерки покриваються шоколадом (шоколадною глазур'ю) за допомогою глазурувальної камери, темперуючи її від 20 до 55 градусів Цельсія. З глазурувальної камери відправляють в камеру для охолодження з температурою повітря від 4 до 15 градусів Цельсія. Тривалість перебування в камері - від 3 до 15 хвилин. Після закінчення процесу в камері для охолодження передаються для укладення в упаковку.
- 50

- Відомості, які підтверджують можливість здійснення корисної моделі: можливість здійснення даної корисної моделі підтверджується тим, що пристрої, які використовуються під час виготовлення цукерки в шоколаді, є загальновідомими у харчовій промисловості та широко використовуються в ній, крім того, дані цукерки вже протягом тривалого часу виготовляються та реалізуються на території України.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Цукерка в шоколаді (шоколадній глазури), яка характеризується тим, що містить фруктову або фруктово-ягідну суміш, виготовлену методом випарювання з натуральних (природних) фруктово-ягідних компонентів, висушування та випресування фруктів та/або ягід, горіхи/ізом/курагу/фундук/мигдаль/злаки/соняшникове, гарбузове, лляне насіння/олію, шоколад (молочний, чорний або білий) або шоколадну глазур з можливим додаванням цукрозамінників або підсолоджувачів (екстракт стевії, цикорію, мальтитол, еритротол та ін.), воду, натуральний
- 15 барвник (залежно від виду ягід/фруктів), при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| фрукти/ягоди | від 40 до 80 |
| горіхи/ізом/курага/фундук/мигдаль/злаки/соняшникове, гарбузове, лляне насіння/олія | до 30 |
| шоколад (молочний, чорний або білий) або шоколадна глазур з можливим додаванням цукрозамінників або підсолоджувачів (екстракт стевії, цикорію, мальтитол, еритротол та ін.) | від 15 до 40 |
| вода | до 5 |
| натуральний барвник (залежно від виду ягід/фруктів) | від 0,001 до 0,1. |