



РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) RU (11)

14 809 (13) U1

(51) МПК  
A23G 3/00 (2000.01)

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21), (22) Заявка: 2000106621/20, 20.03.2000

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
20.03.2000

(46) Опубликовано: 10.09.2000

Адрес для переписки:  
428015, г. Чебоксары, Московский пр., д.15,  
Чув.ГУ, отдел интеллектуальной  
собственности

(71) Заявитель(и):

Открытое акционерное общество "АКконд"

(72) Автор(ы):

Иванов В.Н.

(73) Патентообладатель(и):

Открытое акционерное общество "АКконд"

(54) КАРАМЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ

(57) Формула полезной модели

1. Карамельное изделие, представляющее собой оболочку, сформированную из карамельной массы, содержащей уваренные сахарный сироп с добавленной патокой, внутри которой помещена начинка, приготовленная из состава, содержащего сахар, отличающееся тем, что карамельная масса, из которой сформирована оболочка, дополнительно содержит последовательно добавленные в нее перед увариванием желатин, жировой продукт, лимонную кислоту и фосфатиды, а состав, из которого изготовлена начинка, дополнительно содержит патоку, пектин и лимонную кислоту.

2. Карамельное изделие по п.1, отличающееся тем, что карамельная масса, из которой сформирована оболочка, и состав, из которого изготовлена начинка, дополнительно содержит ароматизатор.

3. Карамельное изделие по пп.1, 2, отличающееся тем, что карамельная масса, из которой сформирована оболочка, содержит, вес.%:

Сахар-песок - 49,5-59,1

Патока - 35,0-42,6

Желатин - 0,2-0,6

Жировой продукт - 4,7-6,0

Лимонная кислота - 0,5-1,6

Фосфатиды - 0,2-0,4

Амортизатор - 0,1

4. Карамельное изделие по пп. 1, 2, отличающееся тем, что состав, из которого изготовлена начинка, содержит, вес.%:

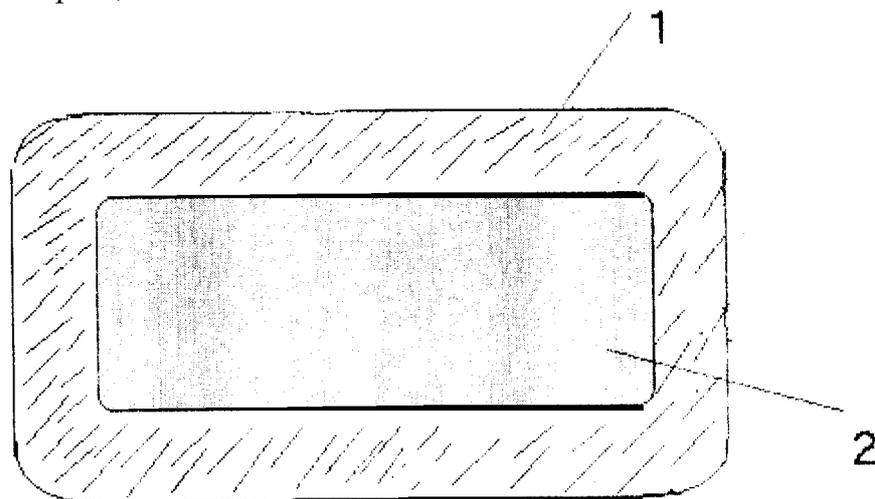
Сахар-песок - 51,92-64,92

Патока - 41,83-45,24

Пектин - 0,58-0,71

Кислота лимонная - 1,12-2,09

Ароматизатор - 0,17



RU 14809 U1

RU 14809 U1

2000106621

МПК<sup>0</sup> А23G 3/00

## КАРАМЕЛЬНОЕ ИЗДЕЛИЕ

Полезная модель относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской, и может быть использовано для приготовления сахаристых изделий в виде карамели..

Известно карамельное изделие, сформированное из предварительно приготовленной карамельной массы [ 1 ].

Наиболее близким аналогом по совокупности признаков является карамельное изделие, содержащее оболочку, сформированную из карамельной массы, содержащей уваренные сахарный сироп с добавленной патокой и введенными вкусовыми добавками, внутри которой помещена начинка, содержащая сахар в составе фруктово-ягодной начинки [ 2 ].

Однако, такое карамельное изделие обладает недостаточно высокими показателями органолептических свойств.

Заявляемая полезная модель решает задачу создания сахаристого изделия в виде карамельного изделия, расширяющего ассортимент изделий с улучшенными органолептическими свойствами.

Таким образом, техническим результатом, достигаемым при реализации заявляемой полезной модели является улучшение органолептических свойств карамели и расширение ассортимента карамели..

Этот технический результат достигается тем, что в карамельном изделии, представляющем собой оболочку, сформированную из карамельной массы, содержащей уваренные сахарный сироп с добавленной патокой, внутри которой помещена начинка, приготовленная из состава, содержащего сахар, карамельная масса, из которой сформирована оболочка дополнительно содержит последовательно добавленные в нее перед увариванием желатин, жировой продукт, лимонную кислоту и фосфатиды, а состав, из которого приготовлена начинка, дополнительно содержит патоку, пектин и лимонную кислоту

Содержание в карамельной массе желатина и фосфатидов придает карамельному изделию вязкопластичные свойства, что положительно сказывается на органолептических свойствах, а содержание в составе, из которого изготавливают начинку, в сочетании с сахаром патоки, пектина и лимонной кислоты придает карамельному изделию в целом оригинальный вкус в сочетании с вязкопластичными свойствами.

При этом карамельная масса, из которой сформирована оболочка, и состав, из которого изготовлена начинка, могут дополнительно содержать ароматизатор. Это также улучшает органолептические свойства карамельного изделия.

При этом карамельная масса, из которой сформирована оболочка, может содержать, в вес. % :

Сахар-песок	49,5 – 59,1
Патока	35,0 – 42,6
Желатин	0,2 – 0,6
Жировой продукт	4,7 – 6,0
Лимонная кислота	0,5 – 1,6
Фосфатиды	0,2 – 0,4
Ароматизатор	0,1

Поверхность оболочки получается сухая и матовая, структура материала оболочки – мелкопористая.

При этом состав из которого изготовлена начинка может содержать в вес. %-:

Сахар-песок	51,92 – 64,92
Патока	41,83 – 45,24
Пектин	0,58 – 0,71
Кислота лимонная	1,12 – 2,09
Ароматизатор	0,17

Такое содержание компонентов в составе, из которого изготовлена начинка, подобранное эмпирическим путем позволяет изготовить карамель с улучшенными свойствами.

На рис. изображено заявляемое карамельное изделие, где 1 – оболочка карамельного изделия, сформированная из карамельной массы, содержащей уваренные сахарный сироп с добавленной патокой а также желатином, жировым продуктом, лимонной кислотой и фосфатидами, внутри оболочки помещена начинка 2, изготовленная из состава, содержащего сахар и дополнительно - патоку, пектин и лимонную кислоту

Карамельное изделие изготавливают следующим образом: смешивают сахар и воду. К полученной смеси добавляют патоку, а затем последовательно при перемешивании желатин, фосфатид (например, лецитин), при этом может быть добавлен жир, например, растительный, после чего смесь уваривают до получения готовой карамельной массы. Полученную массу в виде нитевидного конгломерата охлаждают, добавляют лимонную кислоту и ароматизатор, после чего пропускают через экструдер с отверстиями (через периферийные отверстия) вместе с начинкой, изготовленной из состава, содержащего сахар-песок, патоку, пектин, кислоту лимонную (начинку пропускают через центральное отверстие) до получения карамельного жгута. При этом в состав начинки может входить ароматизатор. Карамельный жгут с начинкой подвергается вытяжению и формованию в отдельные изделия.

Для изготовления карамели может быть использовано следующее сырье: сахар-песок ГОСТ 21-94, патока крахмальная ГОСТ 21-94, желатин ГОСТ 11293-89, жир кондитерский ГОСТ 28414-89, пищевые фосфатиды ГОСТ 10-04-02-59-89, лимонная кислота ГОСТ 18-103-84, ароматизатор ОСТ 18-103-84 или ТУ 9154-008-00334557-96, пектин яблочный сухой ОСТ.111-3-82, ароматизаторы ТУ 9154-008-00334557-96. В качестве пектина можно использовать пектин цитрусовый импортного производства (Гигиенический сертификат "Пищевая добавка ГЕНУ пектин150 - изготовитель - Дания: №77.72.33.916.П.04739.1197. от 21 ноября 1997г.: выдан на 3 года Центром гигиенической сертификации пищевой продукции при институте питания РАНН).

В табл. 1 представлены примеры составов карамельной массы, из которых может быть изготовлена оболочка карамельного изделия, а в табл.2 примеры составов начинки

Таблица 1

№	Компоненты	Состав, вес, %		
		1	2	3
1	Сахар-песок	49.5	53.4	59.1
2	Патока	42.6	39.4	35.0
3	Желатин	0.6	0.4	0.2
4	Жир кондитерский	6.0	5.0	4.7
5	Фосфатиды	0.2	0.3	0.4
6	Лимонная кислота	1.6	1.2	0.5
7	Ароматизатор	0.1	0.1	0.1

Таблица 2

№	Компоненты	Состав, вес, %						
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	Сахар-песок	51,92	53,91	56,17	51,92	53,91	56,17	64,92
2.	Патока	45,24	44,18	41,83	45,24	44,18	41,83	41,83
3.	Пектин цитрусовый	-	-	-	0,58	0,61	0,71	-
4.	Пектин яблочный	0,58	0,61	0,71	-	-	-	-
5.	Кислота лимонная	2,09	1,13	1,12	2,09	1,13	1,12	1,12
6.	Ароматизатор	0,17	-	-	-	0,17	0,17	-

20  
2000106621  
4

	"Вишня"							
7.	Ароматизатор "Персик"	-	0,17	-	-	-	0,17	-
8.	Ароматизатор "Оранж"	-	-	0,17	-	-	-	-
9.	Ароматизатор "Малина"	-	-	-	0,17	-	-	-
10.	Агар	-	-	-	-	-	-	1,43

В табл.3 и 4 представлены характеристики карамели

Таблица 3

Наименование Показателя	Характеристика
Вкус и аромат прив	Соответствующий данному наименованию изделия, без постороннего прив привкуса с запахом применяемого ароматизатора
Цвет	Равномерный, соответствующий применяемому красителю
Поверхность	Сухая, матовая, допускается неясность рисунка
Форма	Разнообразная
Структура и консистенция	Мягкая или полутвердая, мелкопористая, при жевании вязкопластичная

Таблица 4

№	Показатели	Составы		
		1	2	3
1	Влажность, %	7,0	6,0	6,0
2	Плотность кг/см <sup>3</sup>	0,96	0,95	0,93
3	Содержание редуцирующих веществ	20	22	22

Из табл. 3,4 следует, что заявляемая карамель имеет небольшое содержание редуцирующих веществ, поверхность у нее сухая, матовая, консистенция мягкая, с мелкопористой структурой, при жевании – вязкопластичная. При этом начинка, содержащаяся внутри корпуса, придает карамели в целом необычный вкус, так как близка по составу к составу, из

2000106621 5

которого изготовлен, но имеет более жидкую консистенцию, благодаря которой при жевании как бы просачивается через мелкопористую структуру корпуса, создавая впечатление «сочного» изделия.

**Источники информации, принятые во внимание при составлении описания и формулы полезной модели**

1. Технологическая инструкция по производству карамели. Москва, ЦНИИТЭ Пищепром, 1972г.

2. Авторское свидетельство СССР №1097255, кл. А23G 3/00

2000106621

Карамельное изделие

5/4

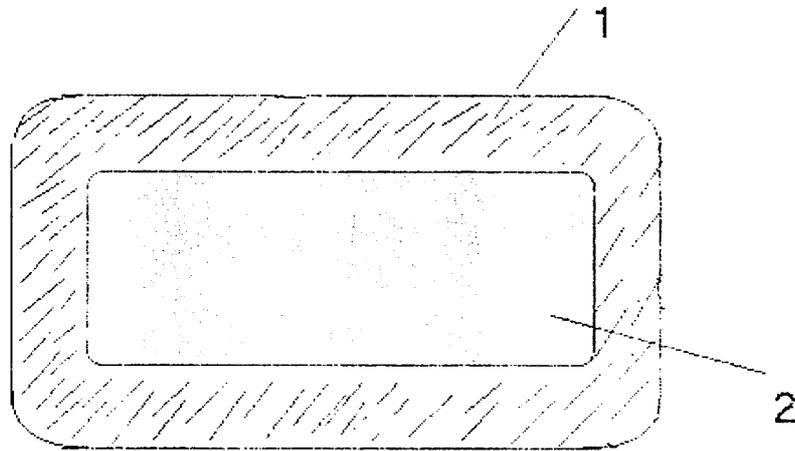


рис.