



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 100 938** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) МПК⁶ **A 23 G 3/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 96102472/13, 09.02.1996
(46) Дата публикации: 10.01.1998
(56) Ссылки: 1. SU, авторское свидетельство, 1375225, кл. А 23 G 3/00, 1988. 2. SU, авторское свидетельство, 2003261, кл. А 23 G 3/00, 1993.

(71) Заявитель:
Залесов Алексей Сергеевич,
Залесова Людмила Ивановна,
Кошелев Юрий Антонович,
Миренков Виктор Алексеевич
(72) Изобретатель: Залесов Алексей Сергеевич,
Залесова Людмила Ивановна, Кошелев Юрий
Антонович, Миренков Виктор Алексеевич
(73) Патентообладатель:
Залесов Алексей Сергеевич,
Залесова Людмила Ивановна,
Кошелев Юрий Антонович,
Миренков Виктор Алексеевич

(54) СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРАЖЕ "ПАНТОГРАМ" И СПОСОБ ЕГО ПОЛУЧЕНИЯ

(57) Реферат:
Использование: в пищевой промышленности, а именно в кондитерской отрасли для получения нового продукта с высокими вкусовыми качествами повышенной биологической ценности. Сущность изобретения: состав для приготовления драже содержит сахар песок, сахарную пудру, патоку, сухую растительную добавку, масло растительное, воск пчелиный и воду, а также дополнительно измельченные до порошкообразного состояния панты марала и шрот марала, мед натуральный, тальк и краситель пищевой, выбранный из группы тертразин, пунцовый 4Р гранулированный С1-1625 Е 124 или их смесь в любом соотношении. В качестве сухой растительной добавки - тонкоизмельченные траву душицы, листья мяты перечной и бадана толстолистного при следующем соотношении компонентов, кг на 1 тонну готовой продукции: сахар-песок 100-110; сахарная пудра 799-809; патока 50 - 62; трава душицы 3,0-3,5; листья мяты перечной 3,7-4,0; листья бадана толстолистного 3,0-3,4; панты марала 2,8-3,2; шрот пантов марала 15,0-15,3; мед натуральный 18,0-19,0; краситель пищевой 0,15-0,17; масло растительное 0,2-0,3; тальк 1,0-1,2; воск

пчелиный 0,18-0,24; вода остальное. Предлагается также способ приготовления драже, который включает изготовление корпусов драже, многократную обработку их сахаропаточным сиропом с последующей накаткой сахарной пудрой и глянцеование полученного полуфабриката. Изготовление корпусов осуществляют путем обработки предварительно приготовленной сахарной крупки размером 2-3 мм, сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед, и накатки на нее смеси сухих тонкоизмельченных листьев мяты перечной, бадана толстолистного, травы душицы, порошкообразных пантов марала и шрота пантов марала до наращивания массы корпусов 50-70% от массы готового драже. Дальнейшую обработку корпусов проводят сахаропаточным сиропом, в который добавляют пищевой краситель, и сахарной пудрой, а в состав для глянцеования дополнительно вводят тальк. Полученный продукт обладает повышенной биологической активностью, улучшенными вкусовыми свойствами и увеличенным сроком хранения, а способ приготовления драже прост, технологичен, не требует использования дополнительного оборудования. 2 с. п. ф-лы.

RU 2 100 938 C1

RU 2 100 938 C1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 100 938** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁶ **A 23 G 3/00**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 96102472/13, 09.02.1996

(46) Date of publication: 10.01.1998

(71) Applicant:

Zalesov Aleksej Sergeevich,
Zalesova Ljudmila Ivanovna,
Koshelev Jurij Antonovich,
Mirenkov Viktor Alekseevich

(72) Inventor: Zalesov Aleksej Sergeevich,
Zalesova Ljudmila Ivanovna, Koshelev Jurij
Antonovich, Mirenkov Viktor Alekseevich

(73) Proprietor:

Zalesov Aleksej Sergeevich,
Zalesova Ljudmila Ivanovna,
Koshelev Jurij Antonovich,
Mirenkov Viktor Alekseevich

(54) **COMPOSITION FOR DRAGEE "PANTOGRAM" AND METHOD OF ITS PRODUCTION**

(57) Abstract:

FIELD: food industry, in particular, confectionery industry for preparation of new product with higher tastiness. SUBSTANCE: composition contains the following ingredients in ratio, kg per 1 t of product: granulated sugar, 100-110; sugar powder, 799-809; syrup, 50-62; finely-divided grass of origanum, 3.0-3.5; peppermint leaves, 3.7-4.0; leather bergenia leaves, 3.0-3.4; maral velvet antlers, 2.8-3.2; grits of maral velvet antlers, 15.0-15.3; natural honey, 18.0-19.0; food colorant, 0.15-0.17; vegetable oil, 0.2-0.3; talc, 1.0-1.2; beeswax, 0.18-0.24; water, the balance. Method for producing dragee

involves preparation of dragee cores, their multiple treatment with sugar syrup, rolling in sugar powder and polishing of half-finished product. Dragee cores is carried out by treatment of preliminarily prepared sugar grit of 2-3 mm size with sugar syrup where added are honey, mixture of dry finely-divided leaves of peppermint, leather bergenia and origanum, powder-like maral velvet antlers and grits of maral velvet antlers to grow of cores mass up to 50-70% from mass of ready-made dragee. Then processing the cores is carried out by sugar syrup where added are food colorant, sugar powder, and talc for polishing the products. EFFECT: higher biological value. 3 cl

RU 2 1 0 0 9 3 8 C 1

RU 2 1 0 0 9 3 8 C 1

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ее кондитерской отрасли, и может быть использовано для получения нового продукта с высокими вкусовыми качествами повышенной биологической ценности.

Известен способ приготовления кондитерского изделия типа драже, содержащего сахар, сахарную пудру, патоку, масло растительное, воск пчелиный, парафин и воду (Крылова Э.Н. Ураков О.А. "Производство драже". М. Пищевая промышленность, 1977, с. 53-62). Недостатками данного состава являются невысокая биологическая ценность полученного драже и повышенное содержание сахара, что обуславливает возникновение после употребления ощущения неприятного сахарного послевкусия.

Известно техническое решение [1] в котором приведен состав драже, содержащий сахар, сахарную пудру, поливочный сироп, кислоте лимонную и сухую растительную добавку порошок крапивы.

Недостатком такого состава является недостаточно высокая биологическая ценность готового продукта, а также необходимость использования в рецептуре лимонной кислоты как искусственного подкислителя.

Наиболее близким аналогом к изобретению по технической сущности и достигаемому результату является состав для приготовления кондитерского изделия типа драже "Лесовичок" [2] содержащий сахар, сахарную пудру, патоку, сухую растительную добавку, масло растительное, воск пчелиный, парафин и воду, причем в качестве растительной добавки он содержит сухой растительный экстракт с содержанием влаги не более 12% в виде тонкодисперсного водорастворимого порошка, полученный из листа женьшеня, или корня элеутерококка, или листа лимонника, при следующем соотношении компонентов, кг на 1 т готовой продукции:

Сахар 51-53
Сахарная пудра 902-906
Патока 42-52
Сухой растительный экстракт 0,5-1,5
Масло растительное 0,15-0,25
Воск пчелиный 0,08-0,12
Парафин 0,08-0,12
Вода Остальное

Способ приготовления драже "Лесовичок" заключается в следующем.

В дражировочный котел загружают сахарный песок и сухой растительный экстракт. Полученный корпус обрабатывают поливочным сиропом из сахара, патоки и воды и накатывают на него сахарную пудру. Операции поливки и накатки осуществляют многократно. Полученный полуфабрикат гляncуют растительным маслом, воском и парафином, подсушивают, просеивают и отделяют мелочь и излишки через калибровочное сито. Полученное драже имеет зеленовато-коричневую окраску, обладает повышенной биологической активностью и неплохими вкусовыми качествами. Включение в рецептуру растительных добавок (сухие экстракты из листа женьшеня, или лимонника, или корня элеутерококка) определяет

общеукрепляющее, тонизирующее и адаптогенное свойства готового изделия.

Однако сравнительно небольшое содержание в драже биологически активных растительных добавок на уровне высокого содержания сахара, во-первых, снижает ожидаемый эффект воздействия на организм человека, а, во-вторых, не устраняет ощущения неприятного сахарного послевкусия.

В основу данного изобретения положена техническая задача создать рецептуру драже повышенной биологической ценности с широким спектром воздействия на человеческий организм, обеспечивающим благотворное влияние на нервную, сердечно-сосудистую, иммунную системы, систему пищеварения, и обладающую улучшенными вкусовыми свойствами, а также расширение ассортимента драже.

Поставленная техническая задача решается тем, что предлагается состав для приготовления драже, содержащий сахар-песок, сахарную пудру, патоку, сухую растительную добавку, масло растительное, воск пчелиный и воду, который дополнительно содержит измельченные до порошкообразного состояния панты марала и шрот пантов марала, мед натуральный, тальк и краситель пищевой, выбранный из группы тартразин, пунцовый 4Р гранулированный С1-1625 Е124 или их смесь в любом соотношении, а в качестве сухой растительной добавки тонкоизмельченные траву душицы, листья мяты перечной и бадана толстолистного при следующем соотношении компонентов, кг на 1 т готовой продукции:

Сахар-песок 100-110
Сахарная пудра 799-809
Патока 50-62
Трава душицы 3,0-3,5
Листья мяты перечной 3,7-4,0
Листья бадана толстолистного 3,0-3,4
Панты марала 2,8-3,2
Шрот пантов марала 15,0-15,3
Мед натуральный 18,0-19,0
Краситель пищевой 0,15-0,17
Масло растительное 0,2-0,3
Тальк 1,0-1,2
Воск пчелиный 0,18-0,24
Вода Остальное

Предлагается также способ приготовления драже, включающий изготовление корпусов драже, многократную обработку их сахаропаточным сиропом с последующей накаткой сахарной пудрой и гляncование полученного полуфабриката; изготовление корпусов осуществляют путем обработки предварительно приготовленной сахарной крупки размером 2-3 мм, сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед, и накатки на нее смеси сухих тонкоизмельченных листьев мяты перечной, бадана толстолистного, травы душицы, порошкообразных пантов марала и шрота пантов марала до наращивания массы корпусов 50-70% от массы готового драже; дальнейшую обработку корпусов проводят сахаропаточным сиропом, в который добавляют пищевой краситель, и сахарной пудрой, а в состав для гляncования дополнительно вводят тальк.

Предлагаемый состав для приготовления драже "Пантограм" обладает повышенной

биологической ценностью и улучшенными вкусовыми качествами. Это обусловлено включением в рецептуру растительных добавок в виде порошка лекарственных трав альпийских лугов алтайского высокогорья, добавок животного происхождения в виде тонко измельченных пантов и шрота пантов марала.

Листья бадана толстолистного (*Bergenia Crassifolia* L.) содержат в своем составе до 20% дубильных веществ, сахара, эфирные масла, галловую кислоту; до 22% глюкозида арбутина. Препараты на его основе обладают адаптогенными, антисептическими, вяжущими, противовоспалительными и кровоостанавливающими свойствами. Использование листьев бадана для приготовления кондитерских изделий из уровня техники не выявлено.

Трава душицы обыкновенной (*Origanum vulgare* L.) обладает приятным запахом, содержит до 1,2% эфирных масел, флавоноиды, дубильные вещества и аскорбиновую кислоту. Широко применяется при заболеваниях нервной системы и желудочно-кишечного тракта, язвенных болезнях желудка и двенадцатиперстной кишки, а также при заболеваниях органов дыхания, заболеваниях печени и желчного пузыря. Для изготовления драже использование травы душицы из уровня техники не выявлено.

Листья мяты перечной (*Mentha piperita* L.) содержат эфирное масло, состоящее из ментола, ментонина, пинена, дипентена, феландрена, цениола, эфиров ментола, валериановой и уксусной кислот, а также до 40 мг% каротина, гисперидин, бетаин, рамнозу, глюкозу, урсоловую, мелисиновую, линолевою и олеанолевою кислоты. Содержание в листьях мяты перечной такого широкого набора биологически активных веществ (БАВ) позволяет использовать препараты на ее основе в качестве желчегонного, противовоспалительного, болеутоляющего средства. В составе драже применение мяты перечной неизвестно.

Панты марала, измельченные до порошкообразного состояния, широко используются в китайской и тибетской медицине при упадке сил, тяжелых изнурительных болезнях, для повышения тонуса стареющего организма, при лечении малокровия и сердечной недостаточности, для ускорения заживления вялотекущих инфицированных ран и повышения адаптогенных свойств организма человека.

Шрот пантов марала отходы переработки пантов марала после извлечения из них пантокрин экстракцией водно-спиртовой жидкостью. Шрот пантов марала является ценным вторичным сырьем. Он богат веществами высокой биологической активности. Наибольший интерес представляют содержащиеся в нем белковые компоненты, а также витамины, микроэлементы, остаточный пантокрин и большое количество клетчатки.

Применение пантов марала и шрота пантов марала в кондитерской промышленности из уровня техники не выявлено.

Мед натуральный уникален по комплексу входящих в его состав компонентов, нормализующих обмен веществ в организме

человека. Он содержит глюкозу, фруктозу, сахарозу, декстрины, минеральные вещества (соли фосфора, железа, калия, кальция, магния, марганца, натрия, хлора, серы, йода, алюминия, брома, меди, никеля, олова), органические кислоты (яблочную, молочную, винную, щавелевую, муравьиную, янтарную), растительный белок и ряд не менее важных для человека витаминов (B2, B6, H, C, K, фолиевая кислота, пантотеновая кислота) и ферментов (глюкогеназа, амилаза, инвертаза, каталаза).

Мед в связи с присутствием в нем эфирных масел и смолистых веществ оказывает на кровеносную и нервную системы легкое возбуждающее действие, что особенно полезно для людей физически и умственно утомленных, а также выздоравливающих после болезней. Мед обладает бактерицидным, обезболивающим, регенеративным и адаптогенным свойствами.

Добавки растительного и животного происхождения вводят в состав драже в виде сухих, тонкоизмельченных порошков. Влажностью не более 6% с размером частиц 500-600 микрон по результатам ситового рассева. Такой размер частиц обеспечивает эффективное смешивание с компонентами состава при изготовлении драже и равномерное распределение по слоям готового изделия. Использование для приготовления порошков сухих добавок с влажностью более 6% нецелесообразно, так как затрудняет процесс их измельчения до рекомендуемых размеров, что в свою очередь усложняет процесс дражирования из-за снижения прочности корпусов драже, включающих эти добавки.

Количественное соотношение компонентов растительного и животного происхождения и меда выбрано, с одной стороны, из условия оптимального содержания в готовом продукте БАВ. В 100 г драже содержится 1/3 суточной дозы потребления лекарственного препарата пантокрин, из них в среднем 80% в пантах марала и 20% в шроте пантов марала. Содержание листа мяты перечной, листа бадана и травы душицы также составляет 1/3 суточной дозы, рекомендуемой для использования (Машковский М.Д. Лекарственные средства). С другой стороны, именно такое сочетание и количественное соотношение трав и меда позволяет полностью исключить специфическое послевкусие, присущее пантам и шроту пантов марала, которые, являясь наиболее биологически ценными компонентами, привносят с собой легкий привкус крови.

Введение в рецептуру драже добавок растительного и животного происхождения в отличие от прототипа не в виде экстрактов, а в виде натуральных тонкоизмельченных компонентов позволяет сохранить весь комплекс БАВ, присущих каждой добавке, снизить за счет содержащейся в них клетчатки количество сахара в готовом продукте и улучшить его диетологические свойства, так как клетчатка стимулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, способствует лучшей усвояемости продукта.

Большое количество добавок растительного и животного происхождения в виде тонкоизмельченного порошка придает

готовому продукту сероватый цвет, поэтому для придания продукту товарного вида в рецептуру введен пищевой краситель из группы: тартразин, пунцовый 4 Р гранулированный С 1- 1625 Е 124, или их смесь в любом соотношении. При этом выбор красителя определяет только цвет готового продукта и не влияет на его пищевую ценность и вкус.

Следует отметить, что попытки использовать для этой цели натуральные красители из ягод и овощей приводят к дисбалансу вкусовых и ароматических ощущений готового изделия. Обладая собственным вкусом и ароматом, они оказались несовместимы по органолептическим показателям с компонентами драже.

Используемый в рецептуре пищевой краситель безвкусен и его присутствие не нарушает вкусовой и ароматический баланс драже и обеспечивает придание ему товарного вида.

Готовое драже "Пантограм" обладает оригинальным приятно-терпким, освежающим, не очень сладким вкусом без ярко выраженного преобладания вкуса или аромата какого-либо компонента.

Таким образом применение сухих тонкоизмельченных добавок растительного и животного происхождения и меда в совокупности с сахаром, сахарной пудрой и другими составляющими рецептуры драже "Пантограм" позволяет получить готовое изделие, обладающее благоприятным комплексом воздействия на человеческий организм, приятным вкусовым и ароматическим букетом.

Заявляемая рецептура драже "Пантограм" оптимизирована по количественным показателям компонентов. Увеличение или уменьшение количества какого-либо компонента добавки (растительного или животного происхождения) или меда по сравнению с заявляемым приводит к дисбалансу комплекса БАВ и нарушению вкусовых и ароматических свойств готового продукта. Увеличение общего количества добавок сверх заявленного нецелесообразно, так как, с одной стороны, по общему количеству БАВ драже по действию приблизится к лекарственным препаратам, а с другой стороны, затрудняется процесс дражирования. Снижение общего количества добавок ниже заявленного влечет уменьшение биологической ценности и ухудшение вкусовых характеристик. Количество сахара, сахарной пудры, патоки, талька, воска пчелиного и воды определяется технологией дражирования и изменение их количественных показателей сверх заявляемых пределов, влечет за собой нарушение технологического процесса.

При употреблении готовое изделие оказывает тонизирующее воздействие при переутомлении, повышенных физических и умственных нагрузках, невралгии, в состояниях после острых инфекционных заболеваний, противовоспалительное, адаптогенное действие, улучшает деятельность желудочно-кишечного тракта.

Способ изготовления драже "Пантограм" заключается в следующем.

Из патоки (ГОСТ 5194-68 сорт высший /КВ/), взятой в количестве 50-62 кг на 1 т

готовой продукции (в дальнейшем кг/т), сахара-песка (ГОСТ 21-78) в количестве 50-62 кг/т и воды готовят сахаропаточный сироп, который уваривают до содержания сухих веществ 75-80%

5 В дражировочный котел загружают кристаллы сахара-песка в количестве 1,4-1,8 кг/т и обрабатывают поочередно сахаропаточным сиропом и сахарной пудрой до получения сахарной крупки размером 2-3 мм. Далее изготавливают корпуса драже, для чего сахарную крупку увлажняют сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед натуральный (ГОСТ 19792-87) в количестве 18,0-19,0 кг/т и накатывают на нее смесь тонкоизмельченных сухих травы душицы (ГФ XI, вып. 2, ст. 55) в количестве 3,0-3,5 кг/т, листа бадана толстолистного (СТП 05783969-006-99) в количестве 3,0-3,4 кг/т, листа мяты перечной (ГФ XI, вып. 2, ст. 18) в количестве 3,7-4,0 кг/т, порошкообразных пантов марала (ГОСТ 4227-76) в количестве 2,8-3,2 кг/т, порошкообразного шрота пантов марала (СТП 005-05783969-95) в количестве 15,0-15,3 кг/т.

10 Операции увлажнения крупки сахаропаточным сиропом и накатки на нее проводят до увеличения массы корпусов до 50-70% от веса готового изделия. Затем полученные корпуса многократно обрабатывают сахаропаточным сиропом с добавлением в него пищевым красителем, выбранным из ряда: тартразин, пунцовый 4Р гранулированный С1-1625 Е 124 и сахарной пудрой. В результате изделие увеличивается в объеме и принимает форму готового изделия.

15 Полученный полуфабрикат поступает на глянцевание маслом растительным (ГОСТ 1129 рафинированное) в количестве 0,2-0,3 кг/т с добавлением воска пчелиного (ГОСТ 21-79 пасечный) в количестве 0,18-0,24 кг/т и талька (ТУ 21-25-217-78) в количестве 1,0-1,2 кг/т; затем его подсушивают, просеивают, отделяют мелочь и излишки сахарной пудры через калибровочное сито.

20 Полученное изделие имеет правильную округлую форму, яркий желтый цвет, гладкую блестящую поверхность и обладает приятно-терпким освежающим, не очень сладким вкусом, оно хорошо растворимо во рту.

25 В 1 кг готового драже содержится 1800-2200 штук, средний размер одного драже 7-8 мм.

30 В отличие от прототипа в рецептуре заявляемого драже используется большое количество тонкоизмельченных компонентов растительного и животного происхождения (до 30 кг на 1 т), что затрудняет возможность формирования корпусов накаткой непосредственно на кристаллы сахара-песка. В этом случае корпуса имеют малую прочность и затрудняют дальнейший процесс формирования драже. Поэтому в предлагаемом способе формирование корпусов драже осуществляют многократной обработкой сахаропаточным сиропом с последующей накаткой смеси сухих тонкоизмельченных компонентов растительного и животного происхождения предварительно приготовленной крупки размером 2-3 мм, чем достигается требуемая прочность корпусов драже, увеличивается скорость дражирования. Введение сухих

тонкоизмельченных добавок с высоким содержанием БАВ в состав корпусов драже с последующей накаткой на них оболочки из сахарной пудры, уплотняемой по поверхности в процессе глянцеваания готовых изделий, обеспечивает капсулирование БАВ и дополнительную их сохранность, что обуславливает увеличение срока хранения готовых изделий.

Пример 1. Готовят сахаропаточный сироп из 50 кг патоки, 50 кг сахара-песка и воды. Сироп уваривают до содержания 75% сухих веществ.

В дражировочный котел загружают кристаллы сахара-песка в количестве 1,4 кг и обрабатывают поочередно сахаропаточным сиропом и сахарной пудрой до получения сахарной крупки размером 2-3 мм. Полученную сахарную крупку увлажняют сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед натуральный в количестве 18,0 кг и накатывают на нее смесь тонкоизмельченных сухих травы душицы в количестве 3,0 кг, листа бадана толстолистного в количестве 3,0 кг, листа мяты перечной в количестве 3,7 кг, порошкообразных пантов марала в количестве 2,8 кг, порошкообразного шрота пантов марала в количестве 15,0 кг.

Операции увлажнения крупки сахаропаточным сиропом и накатки на нее проводят до увеличения массы драже до 50-70% от веса готового изделия. Затем полученные корпуса поочередно обрабатывают сахаропаточным сиропом с добавлением в него пищевым красителем тартразином в 0,15 кг и сахарной пудрой.

Полученный полуфабрикат поступает на глянцеваание маслом растительным в количестве 0,2 кг с добавлением воска пчелиного в количестве 0,18 кг и талька в количестве 1,0 кг; затем его подсушивают, просеивают, отделяют мелочь и излишки сахарной пудры.

Полученное изделие имеет средний размер 7 мм, правильную округлую форму, яркий желтый цвет, гладкую блестящую поверхность и обладает приятно-терпким освежающим, не очень сладким вкусом, оно хорошо растворимо во рту.

Пример 2. Приготовление драже "Пантограм" осуществляют аналогично примеру 1.

Готовят сахаропаточный сироп из 56 кг патоки, 56 кг сахара-песка и воды. Сироп уваривают до содержания 75-80% сухих веществ.

В дражировочный котел загружают кристаллы сахара-песка в количестве 1,6 кг и обрабатывают поочередно сахаропаточным сиропом и сахарной пудрой до получения сахарной крупки размером 2-3 мм. Полученную сахарную крупку увлажняют сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед натуральный в количестве 18,5 кг и накатывают на нее смесь тонкоизмельченных сухих травы душицы, листа бадана толстолистного, листа мяты перечной, порошкообразных пантов марала, порошкообразного шрота пантов марала взятых в количествах соответственно: 3,25 кг 3,2 кг 3,85 кг 2,8 кг 15,15 кг.

Операции увлажнения крупки сахаропаточным сиропом и накатки на нее проводят до увеличения массы драже до

50-70% от веса готового изделия. Затем полученные корпуса поочередно обрабатывают сахаропаточным сиропом с добавлением в него смеси пищевых красителей тартразина и пунцового 4Р гранулированного С1-1625 Е 124 (в любом соотношении) в количестве 0,16 кг и сахарной пудрой.

Полученный полуфабрикат поступает на глянцеваание маслом растительным в количестве 0,25 кг с добавлением воска пчелиного в количестве 0,20 кг и талька в количестве 1,1 кг, затем его подсушивают, просеивают, отделяют мелочь и излишки сахарной пудры.

Полученное изделие имеет средний размер 8 мм, правильную округлую форму, красно-оранжевый цвет, гладкую блестящую поверхность и обладает приятно-терпким освежающим, не очень сладким вкусом, оно хорошо растворимо во рту.

Пример 3. Приготовление драже "Пантограм" осуществляют аналогично примерам 1-2.

Готовят сахаропаточный сироп из 62 кг патоки, 62 кг сахара-песка и воды. Сироп уваривают до содержания 75-80% сухих веществ.

В дражировочный котел загружают кристаллы сахара-песка в количестве 1,8 кг и обрабатывают поочередно сахаропаточным сиропом и сахарной пудрой до получения сахарной крупки размером 2-3 мм. Полученную сахарную крупку увлажняют сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед натуральный в количестве 19,0 кг и накатывают на нее смесь тонкоизмельченных сухих травы душицы, листа бадана толстолистного, листа мяты перечной, порошкообразных пантов марала, порошкообразного шрота пантов марала, взятых в количествах соответственно: 3,5 кг 3,4 кг 4,0 кг 3,2 кг 15,3 кг.

Операции увлажнения крупки сахаропаточным сиропом и накатки на нее проводят до увеличения массы драже до 50-70% от веса готового изделия. Затем полученные корпуса поочередно обрабатывают сахаропаточным сиропом с добавленной в него смеси пищевых красителей тартразина и гранулированного С1-1625 Е 124 (в любом соотношении) в количестве 0,18 кг и сахарной пудрой.

Полученный полуфабрикат поступает на глянцеваание маслом растительным в количестве 0,3 кг с добавлением воска пчелиного в количестве 0,24 кг и талька в количестве 1,2 кг; затем его подсушивают, просеивают, отделяют мелочь и излишки сахарной пудры.

Полученное изделие имеет средний размер 8 мм, правильную округлую форму, красно-оранжевый цвет, гладкую блестящую поверхность и обладает приятно-терпким освежающим, не очень сладким вкусом, оно хорошо растворимо во рту.

Таким образом в результате разработки предлагаемого состава драже "Пантограм" и способа его получения достигается следующий технический результат:

полученный продукт обладает повышенной биологической активностью и пищевой ценностью, улучшенными вкусовыми и ароматическими свойствами и привлекательным внешним видом;

полученное драже за счет наличия в своем составе добавок растительного и животного происхождения, а также за счет способа его приготовления обладает увеличенным сроком хранения (до 6 месяцев вместо 3 месяцев);

за счет комплекса биологических соединений, входящих в его состав, драже обладает широким спектром воздействия на организм человека;

способ приготовления драже прост, технологичен, не требует использования дополнительного оборудования.

Предлагаемый состав для приготовления драже "Пантограм" разработан на Акционерном обществе закрытого типа "Алтайвитамины" (г. Бийск, Алтайского края). Способ его получения в настоящее время отработан на этом предприятии; выпущена опытная партия продукта, готовится его промышленное производство.

Разработаны и согласованы с НИИ питания технические условия ТУ-1223-05783969 на драже "Пантограм", получен гигиенический сертификат N 1П-11/1365 от 30.10.95 г.

В настоящее время проводятся испытания и подготовлена документация в НИИ питания при Российской академии наук для рекомендации драже "Пантограм" как лечебно-профилактического средства.

Формула изобретения:

1. Состав для приготовления драже, содержащий сахар-песок, сахарную пудру, патоку, сухую растительную добавку, масло растительное, воск пчелиный и воду, отличающийся тем, что он дополнительно содержит измельченные до порошкообразного состояния панты марала и шрот пантов марала, мед натуральный, тальк и краситель пищевой, выбранный из группы тартразин, пунцовый 4Р гранулированный С1

1625 Е 124 или их смесь в любом соотношении, а в качестве сухой растительной добавки тонкоизмельченные траву душицы, листья мяты перечной и листья бадана толстолистного при следующем соотношении компонентов (кг на 1 т готовой продукции):

5	Сахар-песок 100 110
	Сахарная пудра 799 809
	Патока 50 62
10	Трава душицы 3,0 3,5
	Листья мяты перечной 3,7 4,0
	Листья бадана толстолистного 3,0 3,4
	Панты марала 2,8 3,2
	Шрот пантов марала 15,0 15,3
15	Мед натуральный 18,0 19,0
	Краситель пищевой 0,15 0,17
	Масло растительное 0,2 0,3
	Тальк 1,0 1,2
	Воск пчелиный 0,18 0,24
	Вода Остальное
20	2. Способ получения драже, включающий изготовление корпусов драже, многократную обработку их сахаропаточным сиропом с последующей накаткой сахарной пудрой и глянцевание полученного полуфабриката, отличающийся тем, что изготовление корпусов осуществляют путем обработки предварительно приготовленной сахарной крупки размером 2-3 мм сахаропаточным сиропом, в который добавляют мед, и накатки на нее смеси сухих тонкоизмельченных листьев мяты перечной, бадана толстолистного, травы душицы, порошкообразных пантов марала и шротов пантов марала до наращивания массы корпусов 50-70% от массы готового драже, дальнейшую обработку корпусов проводят сахаропаточным сиропом, в который добавляют пищевой краситель, и сахарной пудрой, а в состав для глянцевания дополнительно вводят тальк.
25	
30	
35	
40	
45	
50	
55	
60	