



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **263**

(51)) **МПК(2006) А 23 G**
3/00

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 0900340

(22) 23.07.2009

(46) Бюл.56 (4), 2009

(71) ОАО «Ширин».

(72) Давлатов М.К. (ТJ); Миразорова С.Ф (ТJ);
Шарипова А.Ф. (ТJ).

(73) Давлатов М.К. (ТJ); Миразорова С.Ф (ТJ);
Шарипова А.Ф. (ТJ).

(54) **ГЛАЗИРОВАННАЯ КОНФЕТА ИЗ СУХО-
ФРУКТОВ (ВАРИАНТЫ) И СПОСОБ ЕЕ ПРИГО-
ТОВЛЕНИЯ (ВАРИАНТЫ)**

(56) 1. RU 2335136 ОТ 06.12.2005, МПК А 23 G 3/48

2. SU 1168181, А23G1/06, 1985

3. SU 1306551, А23G3/00, 1987

(57) Изобретение относится к пищевой промыш-
ленности. Конфеты включают сухофрукты 40-77%,
глазурь 15-42%, наполнитель 1-20%, сахар песок
2,5-10%, патоку 1-2% и воду питьевую. Су-

2

хофрукты промывают водой, варят в сахарном
сиропе, удаляют косточки отделяют от сахарного
сиропа, вводят наполнителя (миндаля, арахиса,
фундука, фисташки, грецкого ореха, ореха кешью,
ядро абрикосовой косточки, мармелада, изюм
очищенный и мёд) и придают корпусу конфет
круглую, овальную, удлинённо-овальную или пря-
моугольную форму. Перед глазированием корпуса
конфет раскладывают на лотки с сетчатым дном и
подвергают сушке в специальной сушильной ка-
мере в течение 12-24 часов до влажности корпуса
25-27%.

Охлажденные корпуса конфет подают на сет-
ку глазировочной машины, где покрывают глазу-
рью в два приёма, глазурью шоколадной, шоко-
ладно - молочной, шоколадно - жировой, белой –
молочной или помадной.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к кондитерской, и может быть использовано при производстве глазированных конфет из сухофруктов.

Прототипом заявленного изобретения для конфеты является кондитерское изделие по патенту RU 2335136 от 06.12. 2005, МПК А 23 G 3/48, представляющее собой конфету, содержащую патоку 16-20%, глазурь шоколадную 16-22%, орех дробленый 14-17%, белок молочный сывороточный 6-13%, воду питьевую 2-5%, цукаты 1,5-4%, обогатитель кальциевый 1,5-2%, пищевые волокна 1-2%, сыворотку сухую молочную 0,7-1,3%, кислоту аскорбиновую 0,15-0,165%, соль поваренную 0,15-0,155%, белок йодированный молочный 0,0075-0,0085% и сахар-песок остальное.

Известен способ производства фруктовых десертов из сухофруктов (SU, 1168181, А23G1/06, 1985), включающий в себя сушку косточковых плодов, бланширование их, удаление косточки, смешивание с рецептурами, водорастворимыми добавками, подсушивание плодов, формирование, глазирование.

Недостатком данного способа является длительность технологического процесса.

Ближайшим аналогом заявленного способа является способ производства глазированных конфет из сухофруктов с вафельной прослойкой (SU, 1306551, А23G3/00, 1987), включающий промывку сухофруктов водой, бланшировку, удаление косточки, пропитку сахарным сиропом, отделение сухофруктов от сахарного сиропа, измельчение, введение вкусовых добавок, перемешивание массы, формирование и глазирование корпусов конфет.

Существенным недостатком описываемого способа является снижение питательной (витаминной) ценности изделия, происходящее в процессе измельчения сухофруктов, что является дополнительной операцией в технологическом процессе, при этом вызывает быстрое окисление продукта, что приводит к минимизации срока хранения.

В предлагаемом способе поставлена цель - ускорить и упростить технологический процесс получения глазированных конфет из сухофруктов при одновременном улучшении питательной ценности продукта, увеличении срока его хранения и разработки принципиально нового дизайнерского решения.

Для решения поставленной задачи в конфету содержащую патоку, глазурь шоколадную, сахарный песок, воду питьевую, дополнительно введены сухофрукты и наполнитель при следующем соотношении компонентов масс. %:

Сухофрукты	40 – 77
Глазурь	15 – 42
Наполнитель	1 - 20
Сахар песок	2,5 – 10

Патока

Вода

1 - 2

остальное

В этой рецептуре и далее в качестве наполнителя могут быть использованы орех грецкий, миндаль, арахис, фундук, фисташка, орех кешью, ядро абрикосовой косточки, мармелад, изюм, мёд.

Также поставленная цель достигается тем, что при осуществлении способа по первому варианту предусматривающего переборку и промывку сухофруктов водой, варка и пропитка сухофруктов в сахарном сиропе, отделение сухофруктов от сахарного сиропа, удаление косточки, (при использовании сухофруктов с косточкой), введение вкусовых добавок, формирование и глазирование корпусов конфет, согласно изобретению после переработки и промывки сухофрукты варят в сахарном сиропе при температуре 100°C в течение 15-20 мин. для пропитки, размягчения и лучшего отделения косточки.

При осуществлении способа по второму варианту, согласно изобретению после переборки и промывки сухофрукты варят в воде при температуре 100°C в течение 15 мин. для лучшего отделения косточки. Пропитку или варку сухофруктов в сахарном сиропе проводят в течение 15-20 мин. при температуре 100°C. Далее, отделение сухофруктов от сахарного сиропа, удаление косточки, введение вкусовых добавок, формирование и глазирование корпусов конфет.

При осуществлении способа по третьему варианту, согласно изобретению, предусматривающего переборку и промывку сухофруктов водой, пропитка или варка в сахарном сиропе при температуре 100°C в течение 15-20 мин., отделение сухофруктов от сахарного сиропа, процесс удаления косточки не предусмотрен, потому что используются сухофрукты без косточки.

Формование корпуса конфеты при всех 3-х вариантах способа осуществляют путем вложения в мякоть сухофруктов наполнителя и придания корпусу круглой, овальной, удлиненно-овальной или прямоугольной формы.

Вложение ореха или другого наполнителя существенно повышает питательную (витаминную) ценность продукта. Последующая перед глазированием выстойка и подсушка сухофруктов производится в сушильной камере в течение 12-24 ч. до влажности 25-27%.

Отсутствие в заявляемом способе операций измельчения и дробления сырья, вызывающее окисление сухофруктов и орехов, позволяет значительно увеличить срок хранения готовой продукции.

Пример 1. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован миндаль, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	60
Глазурь	15

Миндаль	10
	5

Сахар-песок	8,5
Патока	1,5

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 2. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован грецкий орех, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	55
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Грецкий орех	15
--------------	----

Сахар-песок	8,5
-------------	-----

Патока	1,5
--------	-----

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 3. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован арахис, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	55
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Арахис	15
--------	----

Сахар-песок	8,5
-------------	-----

Патока	1,5
--------	-----

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 4. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован фундук, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	60
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Фундук	10
--------	----

Сахар-песок	8,5
-------------	-----

Патока	1,5
--------	-----

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 5. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован орех кешью, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	60
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Орех кешью	13
------------	----

Сахар-песок	5,5
-------------	-----

Патока	1,5
--------	-----

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 6. Конфета, в которой в качестве наполнителя использована фисташка, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	60
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Фисташка	15
----------	----

Сахар-песок	4
-------------	---

Патока	1
--------	---

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 7. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован ядро абрикосовой косточки, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	60
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Ядро абрикосовой косточки	15
---------------------------	----

Сахар-песок	4
-------------	---

Патока	1
	6

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 8. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован мармелад, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	55
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Мармелад	20
----------	----

Сахар-песок	4
-------------	---

Патока	1
--------	---

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 9. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован изюм, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	58
------------	----

Глазурь	15
---------	----

Изюм	18
------	----

Сахар-песок	4
-------------	---

Патока	1
--------	---

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 10. Конфета, формируется сама фруктовая масса без какого либо наполнителя и содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	71,5
------------	------

Глазурь	15
---------	----

Патока	1,5
--------	-----

Сахар-песок	7
-------------	---

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Пример 11. Конфета, в которой в качестве наполнителя использован мёд, содержит следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сухофрукты	71,5
------------	------

Глазурь	15
---------	----

Мёд	1,5
-----	-----

Сахар-песок	5,5
-------------	-----

Патока	1,5
--------	-----

Вода питьевая	остальное
---------------	-----------

Заявляемые способы на примере использования абрикоса сушеного с косточкой и без неё осуществляется следующим образом.

Пример 1.

Переработанный и отсортированный по качеству абрикос с косточкой заливается холодной водой и в течение 5-7 мин. производится тщательное перемешивание, после чего вода и посторонние примеси сливаются. Операция повторяется 3-4 раза до получения чистой смывной воды. Затем, готовят сахарный сироп и в течение 15 мин. проваривают в нем абрикос при температуре 100°C. Абрикос, насыщенный сахарным сиропом, помещают на сетки и освобождают от сиропа. Затем вручную из абрикоса удаляют косточку. В мякоть абрикоса вместо вынутой косточки вкладывают очищенный и высушенный миндаль или другой, какой - либо наполнитель (в зависимости от рецептуры). Корпус конфеты состоит из одного или нескольких слоёв абрикоса. Придают корпусу

конфеты овальную форму. Корпуса конфет раскладывают на лотки с сетчатым дном и подверга-

7

263

ют выстойке и подсушке в специальной сушильной камере в течение 12 ч. до влажности корпуса 25-27%. Охлажденные при комнатной температуре, корпуса подают на сетку глазировочной машины, где покрывают глазурью в два приема.

Пример 2.

При втором варианте способа после промывки сушеный абрикос варят в воде в течение 15 мин. при температуре 100°C для лучшего отделения косточки. Готовят сахарный сироп и в течение 15 мин. пропитывают в нем абрикос при температуре кипячения. Абрикос, насыщенный сахарным сиропом, помещают на сетки и освобождают от сиропа. Затем вручную из абрикоса удаляют косточку. В мякоть абрикоса вместо вынутой косточки вкладывают очищенный и высушенный грецкий орех, или другой какой - либо наполнитель (в зависимости от рецептуры). Корпус конфеты состоит из одного или нескольких слоёв абрикоса. Далее, придают корпусу конфеты круглую форму. Корпуса конфет раскладывают на лотки с сетчатым дном и подвергают выстойке и подсушке в специальной сушильной камере в течение 15 ч. до влажности корпуса 25-27%. Охлажденные при комнатной температуре, корпуса подают на сетку глазировочной машины, где покрывают глазурью в два приема.

Пример 3.

При третьем варианте способа, используют абрикос сушеный без косточки (кайса), что не

требует процесса удаления косточки. После промывки готовят сахарный сироп и в течение 15 мин.

8

пропитывают в нём кайсу при температуре кипячения. Кайсу насыщенную сахарным сиропом помешают на сетки и освобождают от сиропа. В мякоть абрикоса вкладывают кусочек мармелада, или другой какой - либо наполнитель (в зависимости от рецептуры). Корпус конфеты состоит из одного или нескольких слоёв абрикоса. Далее, придают корпусу конфеты прямоугольную форму. Корпуса конфет раскладывают на лотки с сетчатым дном и подвергают выстойке и подсушке в специальной сушильной камере в течение 12 ч. до влажности корпуса 25-27%. Охлажденные при комнатной температуре, корпуса подают на сетку глазировочной машины, где покрывают глазурью в два приема.

Корпуса конфет могут быть проглазированы шоколадной или какой - либо другой глазурью, в частности, шоколадно - молочной, белой - молочной, шоколадной - жировой, помадной, соответствующем технологическом режиме в зависимости от ассортимента.

Конфеты могут быть завернуты в ярко - красочные этикетки и фасованы в коробки до 5 кг, коробочки художественные весом от 0,5-2,5 кг. Также конфеты могут быть не завернуты, а уложены в капсулы из гофрированного пергамента или коррексы и фасованы в коробочки художественные весом от 150 гр. - до 500 гр. В 1 кг содержится не менее 55 шт. завернутых конфет.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Конфета, содержащая глазурь шоколадную, сахарный песок, воду питьевую, **отличающаяся тем, что** дополнительно содержит сухофрукты и наполнитель при следующем соотношении компонентов масс. %:

Сухофрукты	40 – 77
Глазурь	15 – 42
Наполнитель	1 - 20
Сахар песок	2,5 – 10
Патока	1 - 2
Вода	остальное

2. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют миндаль.

3. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют грецкий орех.

4. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют арахис.

5. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют фундук.

6. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют фисташку.

7. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют орех кешью.

8. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют ядро абрикосовой косточки.

9. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют мармелад.

10. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют изюм.

11. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** в качестве наполнителя используют мёд.

12. Конфета по п. 1, **отличающаяся тем, что** производится без наполнителя.

13. Конфета по пп. 1-12, **отличающаяся тем, что** содержит шоколадно – молочную глазурь.

14. Конфета по пп. 1-12, **отличающаяся тем, что** содержит шоколадно – жировую глазурь.

15. Конфета по пп. 1-12, **отличающаяся тем, что** содержит бело – молочную глазурь.

16. Конфета по пп. 1-12, **отличающаяся тем,**

9

263

что содержит помадную глазурь.

17. Способ приготовления глазированных конфет из сухофруктов, предусматривающий переборку и промывку сухофруктов водой, удаление косточки, варку и пропитку сахарным сиропом, отделение сухофруктов от сахарного сиропа, введение вкусовых добавок, формирование и глазиро-

вание корпусов конфет, **отличающийся тем, что** варку и пропитку сухофруктов в сахарном сиропе осуществляют перед удалением косточки при температуре 100⁰С в течение 15-20 мин., придают корпусу конфет круглую, овальную, удлиненно-овальную или прямоугольную форму, перед глазированием производят выстойку и подсушку сухо-

10

фруктов в течение 12-24 ч. в сушильной камере.

18. Способ по п. 17, **отличающийся тем, что** после переборки и промывки сухофрукты варят в воде при температуре 100⁰С в течение 15 мин.

19. Способ по п. 17, **отличающийся тем, что** используют сухофрукты без косточки.

Компьютерный набор: Назарова Дж.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.