



(19) **TJ** (11) **556**

Республика Таджики-
стан
(51)

МПК(2012.01) A23L1/064

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание**
изобретения
К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

(21) 1200732

(22) 19.12.2012

(46) Бюл.84, 2013

(71) Мародалиев Д.М.(TJ).

(72) Мародалиев Д.М.(TJ).

(73) Мародалиев Д.М.(TJ).

(54) **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ ЯГОД**

ШЕЛКОВИЦЫ (ВАРИАНТЫ).

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии производства батончиков из перемолотых и прессованных ягод шелковицы.

Поставленная цель достигается 4 вариантами изготовления в состав которых входит сушеные ягоды шелковицы, сушеный инжир, сушеный абрикос без косточек и сладкий миндаль.

Вариант 1. Кондитерское изделие, содержащее сушеные ягоды шелковицы и воду (влагу) при следующем соотношении компонентов, масс %:

Сушеные ягоды шелковицы 90-92

Вода (влага)- остальное 8-10

Вариант 2. Кондитерское изделие, содержащее сушеные ягоды шелковицы, сушеный инжир и воду (влагу) при следующем соотношении компонентов, масс %:

Сушеные ягоды шелковицы 67.5 - 68.5

Сушеный инжир 22.5 - 23.5

Вода (влага)- остальное

Вариант 3. Кондитерское изделие, содержащее сушеные ягоды шелковицы, сушеный абрикос без косточек и воду (влагу) при следующем соотношении компонентов, масс %:

Сушеные ягоды шелковицы 67.5-68.5

Сушеный абрикос без косточек 22.5-23.5

Вода (влага)- остальное

Вариант 4. Кондитерское изделие, содержащее сушеные ягоды шелковицы, сладкий миндаль и воду (влагу) при следующем соотношении компонентов, масс %:

Сушеные ягоды шелковицы 67.5 - 68.5

Сладкий миндаль 22.5 - 23.5

Вода (влага)- остальное.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии производства батончиков из перемолотых и прессованных ягод шелковицы.

При патентном поиске аналогов, имеющих сходные существенные признаки к заявляемому изобретению, не выявлено.

Целью изобретения является изготовление кондитерского изделия с повышенным качеством за счет придания оригинального вкуса и внешнего вида, увеличенного срока хранения с улучшенными органолептическими свойствами и уменьшение количества используемых дорогих компонентов.

Поставленный технический результат достигается четырьмя вариантами изготовления кондитерского изделия. Общим для всех четырех вариантов являются конструктивные признаки изделия в виде начинки с включением в состав массы сушеных перемолотых фруктов. Сушеные ягоды шелковицы и вода (влажность) являются основными компонентами.

В первом варианте состав батончиков включает следующее соотношение компонентов, масс. %:

Сушеные ягоды шелковицы 90-92

Вода (влажность)- остальное 8-10

Во втором варианте состав включает сушеные ягоды шелковицы и инжира при следующем соотношения компонентов, масс. %:

Сушеные ягоды шелковицы 67.5-68.5

Сушеный инжир 22.5 - 23.5

Вода (влажность)- остальное

В третьем варианте состав включает сушеные ягоды шелковицы и абрикоса без косточки при следующем соотношения компонентов, масс. %:

Сушеные ягоды шелковицы 67.5-68.5

Сушеный абрикос без косточек 22.5 - 23.5

Вода (влажность)- остальное

В четвертом варианте состав включает сушеные ягоды шелковицы и сладкого миндаля при следующем соотношения компонентов, масс. %:

Сушеные ягоды шелковицы 67.5-68.5

Сладкий миндаль 22.5 - 23.5

Вода (влажность)- остальное

Особенности структуры и конструкция заявляемого кондитерского изделия обеспечивают ему привлекательный вид, нежность и мягкость при надкусывании и рассасывании, изделие, легко жует и рассыпается во рту на мелкие фруктовые кусочки.

Плоды шелковицы богаты флавоноидами, витаминами С, РР, В1, В2, каротином, органическими кислотами (лимонная, яблочная), высшими жирными кислотами (каприловая, энантовая, миристиновая, пальмитиновая, стеа-

риновая, олеиновая, линолевая, линоленовая), эфирным маслом, солями железа, сахаром, преимущественно фруктозой, пигментами, дубильными веществами.

Свежие плоды инжира кроме воды содержат следующие полезные вещества: сахар (в основном глюкозы и фруктозы, в малом количестве — сахарозы); белки; клетчатки; пектиновые вещества; органические кислоты (лимонная, яблочная и уксусная; витамины А, С, В1, В2; микроэлементы — натрий, калий, железо и др.

Плоды абрикоса содержат до 20—27% сахаров, органические кислоты — салициловую, яблочную, лимонную. Абрикос богат солями калия (укрепляющего сердечную деятельность), кальция (участвующего в образовании тканей), железа (повышающего гемоглобин крови). Абрикос оказывает целебное действие при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, почек и при ожирении.

Миндаль содержит белки, жиры, углеводы (крахмал, дисахариды и пищевые волокна), тиамин, рибофлавин, ниацин, пантотеновую кислоту, пиридоксин, фолацин, токоферол, кальций, железо, магний, фосфор и калий.

Заявляемое кондитерское изделие по четырем вариантам изготавливают следующим образом: вначале ведется подготовка сырья.

Вариант 1. Порцию сушеных ягод шелковицы помещают в дробильный аппарат на 3-4 минуты. Полученное порошкообразное вещество оставляют в емкости. Изготовление формы кондитерского изделия осуществляется в следующей последовательности. Порошкообразное вещество полученное путем перемалывания сухих ягод шелковицы засыпают в металлические формы и оставляют в помещении при температуре 38-40 градусов на протяжении 3-4 часов. После чего изделие охлаждают до температуры 15-18 градусов, вынимают и проводят его герметичную упаковку.

Вариант 2. Предварительно сушеный инжир нарезают на мелкие кусочки для удаления влаги. После этого перемешивают сушеные ягоды шелковицы с сушеным инжиром при соотношении 75% на 25% и помещают в дробильный аппарат на 3-4 минуты. Полученное порошкообразное вещество оставляют в емкости. Изготовление формы кондитерского изделия осуществляется аналогично варианту 1.

Вариант 3. Предварительно сушеный абрикос отделяется от косточки и разрезается на куски. После этого перемешивают сушеные ягоды шелковицы с абрикосом при соотношении 75% на 25% и помещают в дробильный аппарат на 3-4 минуты. Полученное порошкообразное вещество оставляют в емкости. Изготовление формы кондитерского изделия осуществляется аналогично варианту 1.

Вариант 4. Предварительно перемешивают сушеные ягоды шелковицы с сладким миндалем при соотношении 75% на 25% и помещают в дробильный аппарат на 3-4 минуты. Полученное порошкообразное вещество оставляют в емкости. Изготовление формы кондитерского изделия осуществляется аналогично варианту 1.

Из таблицы 1 следует, что показатели влажности изделия достаточно низкие, что позволит продлить его срок хранения. Потребительские свойства изделий в результате хранения в течение 18 месяцев не ухудшаются, вкус изделий яркий, гармоничный и с увеличением срока хранения усиливается, ясно ощущается вкус и запах фруктов. Признаков порчи, прогорклости, "старения", не обнаружено.

Таким образом, предлагаемое изобретение позволяет расширить ассортимент кондитерских изделий с новым оригинальным вкусом, с улучшенными свойствами и увеличенным сроком хранения.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Кондитерское изделие, содержащие сушеные ягоды шелковицы и воду (влагу) при соотношении компонентов, масс %:

Сушеные ягоды шелковицы 90-92
Вода (влагу)- остальное- 8-10

2. Кондитерское изделие, содержащие сушеные ягоды шелковицы, сушеный инжир и воду (влагу) при следующем соотношении компонентов, масс%:

Сушеные ягоды шелковицы 67,5-68,5
Сушеный инжир 22,5-23,5
Вода (влагу)- остальное

3. Кондитерское изделие, содержащие сушеные ягоды шелковицы, сушеный абрикос без косточек и воду (Влагу) при следующем соотношении компонентов, масс%:

Сушеные ягоды шелковицы 67,5-68,5
Сушеный абрикос без косточек 22,5-23,5
Вода (влагу)- остальное

4. Кондитерское изделие, содержащие сушеные ягоды шелковицы, сладкий миндаль и воду (влагу) при следующем соотношении компонентов, масс%:

Сушеные ягоды шелковицы 67,5-68,5
Сладкий миндаль 22,5-23,5
Вода (влагу)- остальное.

Компьютерный набор: Фатхуллова М.С.

Заказ

Тираж

Подписное

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

