



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **136631** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 02604	(72) Винахідник(и): Іващенко Маргарита Федорівна (UA), Іванов Олег Миколайович (UA), Лепський Владислав Ігорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 18.03.2019	(73) Власник(и): ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ,
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2019	вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2019, Бюл.№ 16	

(54) ПРЯНИКИ ГЛАЗУРОВАНІ "ІМБИРНІ ПІКАНТНІ"

(57) Реферат:

Пряники глазуровані "Імбирні пікантні", до рецептурного складу яких входить борошно пшеничне та житнє, житній солодовий екстракт, цукор-пісок, інвертний сироп, патока, маргарин, суха підсирна сироватка, вуглеамонійна сіль, сода питна, порошок кореня імбиру, порошок суцвіть бузини, вода, крім того, зверху глазуровані шоколадною глазур'ю, виготовленої з порошку какао-бобів, цукру, сухого молока, з додаванням або без додавання різних смакових або ароматичних компонентів та має вміст жирів 36-38 % та вологи не більше 1 %.

UA 136631 U

Корисна модель належить до кондитерської промисловості, а саме до харчового виробництва пряників і може бути використане для виготовлення нових видів пряників зі специфічними та унікальними харчовими властивостями.

- 5 Відоме виготовлення заварних пряників "Північні" згідно з типовими рецептурами ("Рецептуры на пряники", М, 1983, ГОСАГРОПРОМ ССРСР, с. 77), що містять у своєму складі наступні компоненти, мас. %:

борошно пшеничне 1 ґатунку	51,1
цукор-пісок	33,9
патока	9,7
маргарин	4,4
олія	1,5
сода харчова	0,1
есенція	0,3
вуглеамонійна сіль	0,4.

Недоліком запропонованого аналога є недостатня збалансованість за поживними речовинами, малий термін зберігання, втрат товарного виду при довготерміновому зберіганні.

- 10 Відомі пряники "Медівнички Івано-Франківські", що містять борошно пшеничне, цукор-пісок, мед штучний, маргарин, олію, згущене молоко, підварку яблучну, меланж, гвоздику, корицю, паленку, вуглеамонійну сіль, соду харчову (патент України UA № 74717, A21D13/08), та глазуровані цукровою патокою.

- 15 Але й цей склад недостатньо збагачений біологічно-активними речовинами та є не досить збалансованим за поживними речовинами, при транспортуванні цукрова глазур руйнується та відпадає від пряників, що призводить до втрати товарного виду кондитерських виробів та зменшення терміну зберігання.

Найближчим аналогом є пряники глазуровані цукровою патокою та вироблені на основі рецептурного складу з таким співвідношенням компонентів, мас%:

борошно пшеничне 1 ґатунку	36,3-37,7
борошно житнє обдирне	12,6-2,8
житній солодовий екстракт	2,6-2,8
цукор-пісок	26,1-27,0
інвертний сироп	5,3-5,5
патока	8,3-8,5
маргарин	3,0-3,4
суха підсирна сироватка	2,7-3,1
вуглеамонійна сіль	0,5
сода питна	0,17
порошок кореня імбиру	0,25-0,3
порошок суцвіть бузини	0,06-0,1
вода	решта.

- 20 Недоліками пряників, виготовлених за рецептурним складом аналоа, є руйнування глазурованого шару з плином часу або при транспортуванні, що призводить до втрати товарної привабливості, харчової цінності та усушуванню.

В основу корисної моделі поставлена задача зберегти при транспортуванні товарний вигляд продукту та запобігти передчасному висиханню пряників, чим збільшити термін придатності продукту, привабливості зовнішнього вигляду та збереженні харчової цінності.

- 25 Поставлене завдання вирішено тим, що пряники на основі рецептурного складу, до якого входить борошно пшеничне та житнє, житній солодовий екстракт, цукор-пісок, інвертний сироп, патока, маргарин, суха підсирна сироватка, вуглеамонійна сіль, сода питна, порошок кореня імбиру, порошок суцвіть бузини, вода, зверху глазуровані шоколадною глазур'ю, виготовленої з порошку какао-бобів, цукру, сухого молока, з додаванням або без додавання різних смакових або ароматичних компонентів та має вміст жирів 36-38 % та вологи не більше 1 %.

- 30 Завдяки тому, що шоколадна глазур містить велику кількість жирів, вона, на відміну від цукрового сиропу, при висиханні не кристалізується та в ній не виникають внутрішні напруження. Саме із-за цього в процесі механічних навантажень, що діють на пряник при транспортуванні, не виникають пошкодження шару глазури, що в цілому забезпечує збереження товарного вигляду пряника, відсутність пошкоджень захисного шару глазури запобігає швидкому висиханню пряників, чим забезпечує збереження м'якої консистенції пряників та підвищує строки їх зберігання. Крім того, шоколадна глазур поліпшує смакові якості пряників.

Пряники готують у такій послідовності дій.

Здійснюється підготування сировини загальновідомим шляхом згідно з технологічною інструкцією. Потім проводять приготування сиропу. У варочному котлі заливають кислий інвертний сироп, далі завантажують при перемішуванні патоку і цукор. При постійному перемішуванні суміш нагрівають до температури 60-65 °С до повного розчинення цукру.

5 Готовий сироп фільтрують та охолоджують до температури 40-42 °С та подають у тістомісильну машину.

Приготування заварки. Частину цукрово-патокового сиропу заливають через сито у місильну машину, до нього поступово додають частину житнього борошна і житній солодовий екстракт. Тісто повинно бути рівномірно перемішано і не мати грудок.

10 Потім заварку вивантажують із місильної машини, складають пластами і охолоджують до температури 25-27 °С.

У тістомісильну машину дозують цукрово-патоковий сироп, маргарин, заварку, порошок кореня імбиру, порошок суцвіть бузини, сироватку суху підсирну, розпушувач. До рецептурної суміші поступово додають борошно і замішують тісто.

15 Готове тісто замішують 10-15 хв до однорідності.

Готове тісто формують на формувальній машині.

Сформовані та укладені рівними рядами тістові заготовки на кондитерських листах подаються на піддон тунельної печі, де вони випікаються при температурі 200-220 °С протягом 10-13 хвилин до готовності.

20 Охолодження пряників виконують на стрічковому транспортері до температури 50 °С.

Глазурування пряників шоколадною глазур'ю здійснюється таким чином. В машину завантажують заздалегідь приготовлену шоколадну глазур і підігрівають до температури 45 °С при постійному перемішуванні для запобігання розшаруванню та досягнення рівномірної температури.

25 Шоколадна глазур виготовлена на основі порошку какао-бобів, цукру, сухого молока, з додаванням або без додавання різних смакових або ароматичних компонентів має вміст жирів 36-38 % та вміст води не більше 1 %.

Глазур з температурою 45 °С подають у лійку глазурованої машини, з якої через щільовий отвір глазур стікає у вигляді безперервного потоку на пряники.

30 Пряники з температурою 28 °С укладають на сітку глазурованої машини.

Після глазурування пряники по сітчастому транспортеру надходять на охолодження до холодильної камери. Температура повітря в холодильній камері 8 °С, час проходження через камеру - 10 хвилин. Далі готові вироби надходять на пакування.

35 У результаті отримують пряники, які мають м'який шоколадно-пряний або пряний смак, набагато довше зберігають добрий зовнішній вигляд та мають м'яку консистенцію, та характеризуються тривалим терміном зберігання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Пряники глазуровані до рецептурного складу яких входить борошно пшеничне та житнє, житній солодовий екстракт, цукор-пісок, інвертний сироп, патока, маргарин, суха підсирна сироватка, вуглеамонійна сіль, сода питна, порошок кореня імбиру, порошок суцвіть бузини, вода, які **відрізняються** тим, що зверху глазуровані шоколадною глазур'ю, виготовленої з порошку какао-бобів, цукру, сухого молока, з додаванням або без додавання різних смакових або

45 ароматичних компонентів та має вміст жирів 36-38 % та води не більше 1 %.