



(19) **UA** (11) **14 027** (13) **U**  
(51)МПК

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12)

(21), (22) Заявка: u200601306, 09.02.2006

(24) Дата начала действия патента: 17.04.2006

(46) Дата публикации: 15.04.2006A23G 3/00  
20060101CFI20060220VNUA

(72) Изобретатель:

Логвинов Олег Николаевич, UA

(73) Патентовладелец:

Логвинов Олег Николаевич, UA

(54) ПОМАДНАЯ КОНФЕТА "БЕЛИССИМО" БЪЯНКО"

(57)

Помадная конфета имеет корпус, покрытый шоколадной или кондитерской глазурью, которая состоит из оболочки и начинки. Начинка выполнена из конфетной массы типа молочного ириса и содержит сахар-песок, патоку, молоко сгущенное с сахаром, жир растительный, лецитин и спирт.

Официальный бюлетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2006, N 4, 15.04.2006. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 1 4 0 2 7 U

U A 1 4 0 2 7 U



(19) **UA** (11) **14 027** (13) **U**  
(51) Int. Cl.

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF  
UKRAINE  
STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL  
PROPERTY

(12)

(21), (22) Application: u200601306, 09.02.2006

(24) Effective date for property rights: 17.04.2006

(46) Publication date: 15.04.2006A23G 3/00  
20060101CFI20060220BHUA

(72) Inventor:  
Lohvinov Oleh Mykolaiovych, UA

(73) Proprietor:  
Lohvinov Oleh Mykolaiovych, UA

(54) FONDANT SWEET "BELISSIMO" BIANKO

(57)

A fondant sweet consists of a center coated with chocolate or confectionery cover and containing an encapsulation and filling. The filling is a cream mass as milk toffee and contains sugar, molasses, condensed milk with sugar, vegetable fat, lecithin and alcohol.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2006, N 4, 15.04.2006. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U  
A  
1  
4  
0  
2  
7  
U

U  
A  
1  
4  
0  
2  
7  
U



(19) **UA** (11) **14 027** (13) **U**  
(51)МПК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12)

(21), (22) Дані стосовно заявки:  
u200601306, 09.02.2006

(24) Дата набуття чинності: 17.04.2006

(46) Публікація відомостей про видачу патенту  
(деклараційного патенту): 15.04.2006A23G 3/00  
20060101CFI20060220VNUA

(72) Винахідник(и):  
Логвінов Олег Миколайович, UA

(73) Власник(и):  
Логвінов Олег Миколайович, UA

(54) ПОМАДНА ЦУКЕРКА "БЕЛІССІМО" Б'ЯНКО"

(57)

Помадна цукерка має корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки та начинки. Начинка

виконана з цукеркової маси типу молочного ірису і містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин та спирт.

U A 1 4 0 2 7 U

U A 1 4 0 2 7 U

## Опис винаходу

5 Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерської, і може бути використана для виготовлення цукерок на помадній основі.

Помадні цукерки займають одну з позицій, що лідирує серед усіх видів цукерок, і є традиційними та доступними широким верствам населення за ціною. Кондитерські фабрики виробляють глазуровані та неглазуровані помадні цукерки.

10 Відомо склад для виготовлення помадних цукерок "Мелодика" вишнева мелодія, що містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, який складається з оболонки - цукеркової молочної помадної маси та начинки - цукеркової фруктової помадної маси. Кількісне співвідношення оболонки і начинки становить, мас. %:

цукеркова молочна помадна маса 55-65

15 цукеркова фруктовая помадна маса 35-45,

а кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус 76-80

глазур 20-24.

20 [патент України №8981 на корисну модель, А23G3/00, 2005].

В основу корисної моделі поставлено задачу створити склад для виготовлення помадних цукерок з начинкою типу ірису, що дозволило би отримати цукерки, відмінні від існуючих сортів, з високими органолептичними властивостями та розширити асортимент кондитерських виробів, підвищуючи їх купівельний попит.

25 Поставлену задачу вирішують тим, що у складі для виготовлення помадних цукерок, який містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки, згідно з корисною моделлю, як начинку використовують цукеркову масу типу молочного ірису, яка містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

30 цукор-пісок 20,1-23,1

молоко згущене з цукром 33,1-35,1

жир рослинний 1,9-3,9

лецитин 0,1-0,3

35 спирт 3,0-5,0

патока решта,

причому кількісне співвідношення оболонки та начинки наступне, мас. %:

40 оболонка 70-80

начинка 20-30.

Цукеркова молочна маса містить молочну помаду, жир рослинний, кислоту лимонну, ароматизатор „Кокос-крем” при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

45 молочна помада 91,3-93,3

жир рослинний 7,1-9,1

кислота лимонна 0,14

ароматизатор "Кокос-крем" 0,13.

50 Молочна помада містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор-пісок 59,1-62,1

патока 7,9-10,9

55 молоко згущене з цукром 28,7-31,7.

Кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

корпус 75-79

60 глазур 21-25.

Створення корпусу з цукеркової молочної маси (оболонки) та цукеркової маси типу молочного ірису (начинки) дозволяє організувати випуск помадних цукерок з високими органолептичними властивостями на основі недефіцитної сировини. Помадні цукерки мають оригінальний комплексний смаковий і ароматний букет, відмінний від існуючих сортів.

65 Вибір компонентів складу та їх кількісне співвідношення забезпечують одержання помадних цукерок із

заданими властивостями. Інтервал кількісного вмісту кожного компоненту заявленої рецептури є оптимальним для досягнення технічного результату. Діапазони граничних значень за кількісним вмістом кожного компоненту рецептури складу, що заявляється, знаходяться в досить вузьких інтервалах і обумовлені специфікою рецептурних вимог в кондитерському виробництві.

Склад, що заявляється, дозволяє розширити асортимент кондитерської продукції.

Склад для виготовлення помадних цукерок "Беліссімо" б'яно готують з напівфабрикатів: окремо готують корпус з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки - цукеркової маси типу молочного ірису і кондитерську або шоколадну глазур для покриття цукерок куполоподібної форми.

Спочатку готують молочну помаду.

Згідно з рецептурою дозують воду і цукор у співвідношенні 1:3, перемішують, додають патоку, перемішують і нагрівають до температури 70-75°C. Потім суміш змішують зі згущеним молоком. Приготований молочний сироп подають до плівкових варильних установок роторного типу, де його остаточно уварюють до вмісту сухих речовин 90-90,5%. Далі в помадозбивальній машині молочний сироп збивають у молочну помаду - в'язку, густу рідину темно-коричневого кольору. На виході з помадозбивальної машини додають рослинний жир, а потім - кислоту лимонну, ароматизатор "Кокос-крем", отримуючи цукеркову молочну масу.

Для приготування цукеркової маси типу молочного ірису згідно з рецептурою змішують воду, цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний та лецитин і нагрівають до температури 65-70°C. Готову суміш подають до вакуум-апарату та уварюють до вмісту сухих речовин 85-86%. У зварену масу додають спирт, отримуючи цукеркову масу типу молочного ірису - начинку.

Цукеркову молочну масу та цукеркову масу типу молочного ірису подають на відливальну двосекційну головку, де здійснюють відливання корпусів помадних цукерок з оболонкою (цукеркова молочна маса) та начинкою (цукеркова маса типу молочного ірису) у вигляді купола.

Окремо за традиційною технологією готують шоколадну або кондитерську глазур, якою покривають корпуса помадних цукерок у заданому співвідношенні.

Помадні цукерки, отримані з використанням даного складу, мають такі органолептичні показники:

смак - шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний

аромат - шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний

колір - глазуровані цукерки, оболонка корпусу - біла, начинка корпусу - кольору акацієвого меду.

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Склад помадних цукерок "Беліссімо" б'яно:

Склад цукеркової молочної маси, мас. %:

молочна помада	92,3
жир рослинний	7,43
кислота лимонна	0,14
ароматизатор "Кокос-крем" 0,13.	

Склад молочної помади, мас. %:

цукор-пісок	60,0
патока	9,0
молоко згущене з цукром	31,0.

Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:

цукор-пісок	21,0
молоко згущене з цукром	34,0
жир рослинний	2,0
лецитин	0,2
спирт	3,0
патока	решта.

Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний смак і аромат. Оболонка корпусу - біла, начинка корпусу - кольору акацієвого меду. Цукерки глазуровані. Цукерки глазуровані шоколадною глазур'ю.

Приклад 2

Склад помадних цукерок "Беліссімо" б'яно:

Склад цукеркової молочної маси, мас. %:

молочна помада	91,6
жир рослинний	8,13
кислота лимонна	0,14
ароматизатор „Кокос-крем” 0,13.	

Склад молочної помади, мас. %:

цукор-пісок	59,1
патока	9,9
молоко згущене з цукром	31,0.

5

Склад цукеркової маси типу молочного ірису, мас. %:

цукор-пісок	23,1
молоко згущене з цукром	35,1
жир рослинний	3,9
лецитин	0,3
спирт	5,0
патока	решта.

10

15 Цукерки, виготовлені з використанням зазначеного складу, мають шоколадно-вершково-кокосово-алкогольний смак і аромат. Оболонка корпусу - біла, начинка корпусу - кольору акацієвого меду. Цукерки глазуровані кондитерською глазур'ю.

20

### Формула винаходу

1. Помадна цукерка, яка містить корпус, покритий шоколадною або кондитерською глазур'ю, що складається з оболонки - цукеркової молочної маси та начинки, яка відрізняється тим, що як начинку використовують цукеркову масу типу молочного ірису, яка містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром, жир рослинний, лецитин, спирт при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

25

цукор-пісок	20,1-23,1
молоко згущене з цукром	33,1-35,1
жир рослинний	1,9-3,9
лецитин	0,1-0,3
спирт	3,0-5,0
патока	решта,

30

причому кількісне співвідношення оболонки та начинки наступне, мас. %:

35

оболонка	70-80
начинка	20-30.

2. Помадна цукерка за п. 1, яка відрізняється тим, що цукеркова молочна маса начинки містить молочну помаду, жир рослинний, кислоту лимонну, ароматизатор "Кокос-крем" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

40

молочна помада	91,3-93,3
жир рослинний	7,1-9,1
кислота лимонна	0,14
ароматизатор "Кокос-крем"	0,13.

45

3. Помадна цукерка за п. 2, яка відрізняється тим, що молочна помада містить цукор-пісок, патоку, молоко згущене з цукром при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

50

цукор-пісок	59,1-62,1
патока	7,9-10,9
молоко згущене з цукром	28,7-31,7.

4. Помадна цукерка за п. 1, яка відрізняється тим, що кількісне співвідношення корпусу та шоколадної або кондитерської глазури наступне, мас. %:

55

корпус	75-79
глазур	21-25.

60

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2006, N 4, 15.04.2006. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

65