



(19) **KG** (11) **1695** (13) **C1**
(51)) **A23L 1/236** (2014.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(21) 20140001.1

(22) 08.01.2014

(46) 30.01.2015. Бюл. № 1

(76) Бабаев А. Ж. (KG)

(56) Патент RU № 2297160 C2,
кл. A23L 1/236, 2007

(54) Витаминка "Ягодка"

(57) Изобретение относится к кондитерским изделиям, точнее, к таблетированным конфетам и может использоваться в качестве витаминсодержащей сладости.

Задачей изобретения является создание состава, обеспечивающего упрощение производства и упрощение состава изделия при сохранении и умножении полезных вкусовых и витаминных свойств.

Поставленная задача решается в витаминке «Ягодка», включающем сахар и аскорбиновую кислоту, где содержится лимонная кислота, фруктово-ягодный сироп, крахмал, ароматизатор, стеарат магния и краситель при следующем соотношении компонентов (мас. %):

| | |
|------------------------------|------------|
| Аскорбиновая кислота | 3-7 |
| Фруктово-ягодный сироп | 5-7 |
| Лимонная кислота | 0,5-1,5 |
| Крахмал | 1-2 |
| Ароматизатор малина APF 41/2 | 0,07-0,09 |
| Стеарат магния | 0,1-0,3 |
| Краситель красный В 130 | 0,003 |
| Сахар | остальное. |

1 н. п. ф., 3 пр.

Изобретение относится к кондитерским изделиям, точнее, к таблетированным конфетам и может использоваться в качестве витаминсодержащей сладости.

Известно множество кондитерских и пищевых изделий, например «Витаминизированная карамель» (патент RU № 2442429 кл. A23G 3/00, 2012), следующего состава: изомальт, патока, лимонная кислота, стевиозид, ароматизатор, витамины, «Состав для приготовления конфет» (патент RU 2128446, кл. A23G 3/00, 1999), содержащий сахар, патоку, агар, молоко, ароматизатор и др.

Все они служат для пополнения в рационе углеводсодержащих продуктов, но более всего используются в качестве лакомств. Однако, ассортимент витаминизированных кондитерских изделий очень ограничен.

В качестве прототипа изобретения представлено «Подслащивающее средство» (патент RU № 2297160, кл. A23L 1/236, 2007), включающее сахарный песок, пищевые волокна, аскорбиновую кислоту, поваренную соль, патоку, кокосовую стружку, воду, гемоглобин, лактулозу и какао, выпускаемое в форме таблеток.

Продукт отвечает своему назначению, однако, состав его очень сложный, технология изготовления трудоемкая, особенно получение пищевых волокон.

Задачей изобретения является разработка состава, обеспечивающего упрощение

производства и упрощение состава кондитерского изделия при сохранении и умножении полезных вкусовых и витаминных свойств.

Поставленная задача решается в витаминке «Ягодка», включающем сахар и аскорбиновую кислоту, где содержится лимонная кислота, фруктово-ягодный сироп, крахмал, ароматизатор, стеарат магния и краситель при следующем соотношении компонентов (мас. %):

| | |
|------------------------------|------------|
| Аскорбиновая кислота | 3-7 |
| Фруктово-ягодный сироп | 5-7 |
| Лимонная кислота | 0,5-1,5 |
| Крахмал | 1-2 |
| Ароматизатор малина APF 41/2 | 0,07-0,09 |
| Стеарат магния | 0,1-0,3 |
| Краситель красный В 130 | 0,003 |
| Сахар | остальное. |

Сущность изобретения состоит в том, что изделие отличается своей простотой от прототипа, но тем не менее полноценное по калорийности, содержанию витамина С и вкусовым качествам. Улучшение продукта достигнуто за счет упрощения его состава с сохранением всех полезных свойств и за счет упрощения технологии производства. Внесение в рецептуру фруктово-ягодного сиропа обогащает целевой продукт витаминами, антиоксидантами, микроэлементами, пищевыми волокнами. Витаминка изготавливается из обычных продуктов и выпускается в форме сосательных таблеток.

Примеры исполнения.

Пример 1 (мас. %):

| | |
|------------------------------|------------|
| Аскорбиновая кислота | 1 |
| Лимонная кислота | 0,2 |
| Фруктово-ягодный сироп | 2 |
| Крахмал | 0,5 |
| Ароматизатор малина APF 41/2 | 0,05 |
| Стеарат магния | 0,08 |
| Краситель красный В 130 | 0,001 |
| Сахар | остальное. |

Пример 2 (мас. %):

| | |
|------------------------------|------------|
| Аскорбиновая кислота | 10 |
| Лимонная кислота | 2,5 |
| Фруктово-ягодный сироп | 10 |
| Крахмал | 3 |
| Ароматизатор малина APF 41/2 | 0,1 |
| Стеарат магния | 0,5 |
| Краситель красный В 130 | 0,005 |
| Сахар | остальное. |

Пример 3 (мас. %):

| | |
|------------------------------|------------|
| Аскорбиновая кислота | 5 |
| Лимонная кислота | 1 |
| Фруктово-ягодный сироп | 4 |
| Крахмал | 1,5 |
| Ароматизатор малина APF 41/2 | 0,08 |
| Стеарат магния | 0,2 |
| Краситель красный В 130 | 0,003 |
| Сахар | остальное. |

Анализ примеров показывает, что рецептура по примеру 1 с уменьшенным количеством ингредиентов не отвечает поставленной задаче, особенно по содержанию витамина С. Рецептура

по примеру 2, содержащая повышенное количество ингредиентов, также не отвечает поставленной задаче, поскольку значительно ухудшает все показатели продукта, в частности, избыток сиропа препятствует высушиванию гранул и таблетированию продукта, кроме того, рецептура экономически нецелесообразна. И только рецептура по примеру 3 полностью соответствует поставленной задаче.

Технология изготовления таблеток «Ягодка»:

Берут готовый полифруктовый сироп или готовят фруктово-ягодный сироп из яблок, барбариса, малины, вишни, черной смородины, упаривают до образования кристаллов сахара, высушивают и размалывают, ингредиенты смешивают, гомогенизируют, гранулируют и таблетуют.

Преимущества изобретения состоят в том, что Витаминка «Ягодка» содержит очень полезный и нужный витамин С, фруктово-ягодный сироп, ароматизатор, краситель, лимонную кислоту, придающие изделию приятные вкусовые и визуальные качества, компоненты изделия доступные, технология изготовления простая.

Формула изобретения

Витаминка, содержащая сахар и аскорбиновую кислоту, отличающаяся тем, что дополнительно содержит фруктово-ягодный сироп, крахмал, лимонную кислоту, ароматизатор, стеарат магния и краситель при следующем соотношении компонентов (мас. %):

| | |
|------------------------------|------------|
| Аскорбиновая кислота | 3-7 |
| Фруктово-ягодный сироп | 5-7 |
| Лимонная кислота | 0,5-1,5 |
| Крахмал | 1-2 |
| Ароматизатор малина APF 41/2 | 0,07-0,09 |
| Стеарат магния | 0,1-0,3 |
| Краситель красный В 130 | 0,003 |
| Сахар | остальное. |

Выпущено отделом подготовки материалов

Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики,
720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03