



(19) KG (11) 2159 (13) C1
(51) A23G 3/00 (2019.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20180043.1

(22) 25.04.2018

(46) 31.07.2019, Бюл. № 7

(76) Турганбаева Ж. Т. (KG)

(56) Борубаев Т. Киргизская кухня. - Фрунзе: Кыргызстан, 1982. - 142 с.

(54) Конфеты “Супара-талкан”

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в кондитерской отрасли при производстве конфет.

Задачей изобретения являются расширение ассортимента конфет из экологически чистых натуральных продуктов с национальным колоритом, повышение пищевой ценности, улучшение органолептических свойств за счет нового сочетания компонентов и придания нового вкуса, что обеспечивается включением в состав продукта сухофруктов и орехов.

Задача решается в конфетах «Супара-талкан», изготовленных из состава, содержащего талкан, топленое коровье масло, мед, где дополнительно содержатся измельченные сухофрукты, выбранные из плодов чернослива, фиников или изюма с обжаренными ядрами грецких орехов, при следующем соотношении компонентов, в мас. %:

талкан ячменный	16,7-17,1
талкан кукурузный	16,7-17,1
топленое коровье масло	17,7-18,3
мед натуральный	17,7-18,3
измельченные сухофрукты	остальное.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов может быть включен измельченный чернослив.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов могут быть включены финики.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов могут быть включены смесь изюма и обжаренных ядер грецких орехов.

В варианте изобретения конфеты покрыты шоколадной глазурью.

В варианте изобретения конфеты поверх шоколадной глазури покрыты измельченными ядрами фисташковых орехов.

1 н. п. ф., 5 з. п. ф., 2 табл.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в кондитерской отрасли при производстве конфет.

Изделия из экологически чистых и натуральных продуктов с национальным колоритом на сегодняшний день востребованы на внутреннем и внешнем рынке Кыргызстана.

Известен пищевой продукт «Көөлөгөн талкан» (Борубаев Т. Киргизская кухня. - Фрунзе: Кыргызстан, 1982. - 142 с.), содержащий 300 г талкана, 200 г меда, топленого масла, молока, приготовленный следующим образом: талкан мелкого помола из хорошо прожаренного зерна смешивают с медом, топленным маслом, молоком, массу перемешивают, затем из нее формируют колочки.

К недостаткам известного продукта можно отнести невысокие потребительские и органолептические свойства, высокие белково-жировые показатели и полное отсутствие органических кислот и растительной клетчатки, маленький срок хранения из-за наличия в составе скоропортящегося компонента - молока.

Задачей изобретения является расширение ассортимента конфет из экологически чистых натуральных продуктов с национальным колоритом, повышение пищевой ценности, улучшение органолептических свойств.

Задача решается в конфетах «Супара-талкан» изготовленных из состава, содержащего талкан, топленое коровье масло, мед, где дополнительно содержатся измельченные сухофрукты, выбранные из плодов чернослива, фиников или изюма с обжаренными ядрами грецких орехов, при следующем соотношении компонентов, в мас. %:

талкан ячменный	16,7-17,1
талкан кукурузный	16,7-17,1
топленое коровье масло	17,7-18,3
мед натуральный	17,7-18,3
измельченные сухофрукты	остальное.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов может быть включен измельченный чернослив.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов могут быть включены финики.

В варианте изобретения в состав в качестве измельченных сухофруктов могут быть включены смесь изюма и обжаренных ядер грецких орехов.

В варианте изобретения конфеты покрыты шоколадной глазурью.

В варианте изобретения конфеты поверх шоколадной глазури покрыты измельченными ядрами фисташковых орехов.

Технологический процесс изготовления конфет состоит из следующих стадий:

1. Подготовка сырья;
2. Формование корпусов конфет, глазирование, отделка и охлаждение;
3. Упаковка и маркировка.

1. Подготовка включает:

- проверку поступающего в производство сырья на количественный и качественный состав;
- органолептическую оценку сырья;
- проверку контроль по физико-химическим и микробиологическим показателям при необходимости.

После установления пригодности сырья для переработки, его подвергают соответствующей переработке.

Используемый талкан должен представлять собой однородную дробленую массу зернового сырья (смеси ячменя и кукурузы).

Топленое коровье масло при необходимости (если оно имеет твердую консистенцию), расплавляют на водяной бане до текучего состояния и процеживают через металлическое сито. Если масло используют в жидком виде, его тоже процеживают.

Мед подогревают до температуры 40-50 °С для уменьшения вязкости, а затем процеживают через сито для удаления посторонних примесей и включений, после чего используют в производстве.

Сухофрукты (чернослив, изюм, финики) перебирают, удаляют плодоножки, веточки, посторонние примеси, а также испорченные, поврежденные и другие дефектные плоды, удаляют также косточки, при их наличии.

Подготовленные плоды тщательно промывают проточной водой питьевой, промытые плоды помещают на сито для стекания излишней влаги, после чего плоды подсушивают в жарочном шкафу, охлаждают, измельчают (нарезают на мелкие кусочки) и используют в производстве.

Грецкие орехи очищают от скорлупы, ядра очищают от посторонних примесей, проверяют на качество.

Для улучшения вкуса и аромата ядра орехов перед использованием обжаривают при температуре от 120-140 °С до влажности от 2 до 3 %.

Фисташковые орехи очищают от скорлупы и посторонних примесей, удаляют оболочку, после чего измельчают (протирают).

Шоколад или глазурь шоколадную подвергают темперированию до температуры от 33 °С до 35 °С градусов при тщательном помешивании расплавленной шоколадной массы.

Подготовленное сырье дозируют в соответствии с принятой рецептурой.

Формование корпусов конфет осуществляют вручную.

Для изготовления конфет, в емкость вносят предварительно подготовленный талкан, растопленное масло и мед, смесь тщательно перемешивают до получения однородной массы.

В полученную массу вносят измельченные сухофрукты в смеси с орехом грецким, затем полученную смесь вновь тщательно перемешивают, после чего из нее вручную формируют корпуса конфет в виде шариков.

В зависимости от наименования, конфеты могут быть изготовлены и без добавления сухофруктов и орехов.

Полученные корпуса конфет в виде шариков оставляют в покое при комнатной температуре до застывания (затвердения).

Затвердевшие корпуса конфет глазируют и обсыпают измельченным фисташковым орехом (или без него).

Глазирование осуществляют расплавленной шоколадной глазурью путем полного погружения в нее охлажденных корпусов конфет.

Покрытые глазурью готовые конфеты укладывают на сетки, дают избытку глазури стечь и затем охлаждают в холодильнике при температуре от 5 до 8 °С до полного застывания глазури.

При изготовлении конфет с обсыпкой поверхности глазированных конфет перед охлаждением обсыпают измельченными (протертыми) ядрами фисташковых орехов, после чего также направляют на охлаждение до полного застывания.

В зависимости от наименования, конфеты могут быть изготовлены без глазирования шоколадной глазурью и без обсыпки.

После охлаждения и приобретения устойчивой формы все виды готовых конфет направляют на упаковку и маркировку.

В таблице 1 приведена пищевая ценность 100 г конфет «Супара талкан», в зависимости от наименования.

Для получения заявляемого состава готовили 4 состава в мас. % (табл. 2).

Конфеты обладают приятным, выраженным вкусом обжаренного талкана, состоящим из зерен ячменя и кукурузы, коровьего масла топленого, меда и шоколада (или без него), с привкусом используемых сухофруктов: чернослива или фиников, или изюма в смеси с ядрами обжаренных грецких орехов (или без сухофруктов и орехов) и фисташек (при их использовании для обсыпки).

Запах конфет имеет выраженный, свойственный смеси обжаренного талкана (зерен ячменя и кукурузы), приятно сливочно-медовый или сливочно-медово-шоколадный аромат.

Конфеты изготовлены из традиционно используемых компонентов национальной кухни с добавлением местных органических грецких орехов, чернослива и фисташек.

При употреблении конфет с таким составом отступает голод и появляется чувство сытости, подъем энергии и бодрости, настроения. \

Таблица 1

Наименования конфет	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1. Супара-талкан с черносливом в шоколадной глазури без обсыпки	4,5	23,7	53,1	442,5 (1852,6)
2. Супара-талкан с черносливом в шоколадной глазури с обсыпкой	4,2	28,9	51,1	490,4 (2053,4)
3. Супара-талкан с изюмом и ядрами грецкого ореха в шоколадной глазури без обсыпки	5,8	30,4	48,0	488,0 (2043,0)
4. Супара-талкан с изюмом и ядрами грецкого ореха в шоколадной глазури с обсыпкой	8,0	34,6	45,3	523,6 (2192,4)
5. Супара-талкан с финиками в шоколадной глазури без обсыпки	4,5	23,6	54,7	448,4 (1877,4)
6. Супара-талкан с финиками в шоколадной глазури с обсыпкой	6,8	28,8	52,6	506,0 (2118,6)

7. Супара-талкан с черносливом без шоколадной глазури и без обсыпки	4,0	20,0	54,6	412,3 (1726,3)
8. Супара-талкан с изюмом и ядрами грецких орехов без шоколадной глазури и без обсыпки	5,7	28,8	48,0	446,1 (1867,7)
9. Супара-талкан с финиками без шоколадной глазури и без обсыпки	4,0	19,9	56,7	420,1 (1758,9)

Таблица 2

Наименование компонентов	Расход компонентов на одну закладку, г для конфет			
	Талкан с черносливом в шоколаде	Талкан с изюмом и ядрами грецкого ореха в шоколаде	Талкан с финиками в шоколаде	Талкан в шоколаде
Талкан ячменный	130,0	130,0	130,0	150,0
Талкан кукурузный	130,0	130,0	130,0	150,0
Масло коровье топленое	140,0	140,0	140,0	160,0
Мед натуральный	140,0	130,0	130,0	150,0
Чернослив	220,0	-	-	-
Изюм	-	100,0	-	-
Ядра грецких орехов	-	100,0	-	-
Финики	-	-	240,0	-
Шоколад черный для глазирования	260,0	260,0	260,0	310,0
Ядра фисташковых орехов для обсыпки	140,0	140,0	140,0	140,0
Итого:	1160,0	1130,0	1170,0	1060,0

Формула изобретения

1. Конфеты "Супара-талкан", содержащие талкан, топленое коровье масло, мед, отличающиеся тем, что дополнительно содержат измельченные сухофрукты, выбранные из плодов чернослива, фиников или изюма с обжаренными ядрами грецких орехов, при следующем соотношении компонентов, в мас. %:

талкан ячменный	16,7-17,1
талкан кукурузный	16,7-17,1
топленое коровье масло	17,7-18,3
мед натуральный	17,7-18,3
измельченные сухофрукты	остальное.

2. Конфеты по п. 1, отличающиеся тем, что сухофрукты представляют собой измельченный чернослив.

3. Конфеты по п. 1, отличающиеся тем, что сухофрукты представляют собой измельченные финики.

4. Конфеты по п. 1, отличающиеся тем, что сухофрукты представляют собой смесь изюма и обжаренных ядер грецких орехов.

5. Конфеты по пп. 1-4, отличающиеся тем, что дополнительно покрыты шоколадной глазурью.

6. Конфеты по п. 5, отличающиеся тем, что поверх шоколадной глазури покрыты измельченными ядрами фисташковых орехов.

Выпущено отделом подготовки официальных изданий