

(19) **KG** (11) **465** (13) **C1**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО ПО НАУКЕ И (51)⁷ **A23G 3/00**
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ПРИ
ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к предварительному патенту Кыргызской Республики

(21) 20000011.1

(22) 06.01.2000

(46) 01.08.2001, Бюл. №7

(71)(73) Жеенбаев Ж.Ж., Луговская С.А., Турдумамбетов К. (KG)

(72) Жеенбаев Ж.Ж., Луговская С.А., Турдумамбетов К., Джорупбекова Ж., Иманакунов Б.И., Содомбеков И.С., Омуркулова Э.О., Усубалиева Г.К. (KG)

(56) А.с. SU №1741726, кл. A23G 3/00, 1992

(54) **Халва ореховая**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ее кондитерской отрасли, и может быть использовано при производстве халвы с диетическими свойствами. Задача изобретения - разработка сладостей, обладающих повышенной биологической ценностью за счет использования фруктозного сиропа с диетическими, антидиабетическими и антисклеротическими свойствами за счет снижения жиросодержания. Сущность изобретения в том, что халва ореховая содержит белковую массу, пенообразователь при следующих соотношениях компонентов (мас. %):

| | |
|----------------------------|-----|
| жмых грецкого ореха | 68 |
| фруктозный сироп | 29 |
| экстракт солодкового корня | 2.0 |
| Ванилин | 1.0 |

3 пр., 1 табл.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к ее кондитерской отрасли, и может быть использовано при производстве халвы.

Известна халва подсолнечная, содержащая тертую подсолнечную массу из подсолнечного пищевого жмыха, подсолнечное масло и карамельную массу (Рецептура на халву. - М., 1978. - С. 23).

Недостатком известной халвы является низкое ее качество из-за наличия лузги в тертой массе.

Наиболее близким техническим решением к халве ореховой является халва подсолнечная с орехами, содержащая карамельную и подсолнечную массы, ядро ореха жареного, вкусовые и ароматические вещества. Недостатком указанной халвы является низкое ее качество, а именно пониженная биологическая ценность (а. с. SU №1741726, кл.

A23G 3/00, 1992).

Недостатком данной рецептуры халвы является повышенное содержание жира и сахара.

Задачей изобретения является разработка сладостей, обладающих повышенной биологической ценностью за счет использования фруктозного сиропа с диетическими, антидиабетическими свойствами за счет снижения жиросодержания.

Сущность изобретения в том, что халва ореховая содержит белковую и карамельную массы, пенообразователь при следующих соотношениях компонентов (мас. %):

| | |
|----------------------------|-----|
| жмых грецкого ореха | 68 |
| фруктозный сироп | 29 |
| экстракт солодкового корня | 2.0 |
| ванилин | 1.0 |

Наличие жмыха грецкого ореха вместо подсолнечной массы дает возможность получить халву диетическую с пониженным жиросодержанием. Большее содержание жира дает продукту салитые свойства, а при хранении - горьковатый вкус. Продукты переработки грецкого ореха являются богатым источником линолевой кислоты и токоферола. Одним из важнейших свойств токоферола (витамина Е) является антиоксидантная активность, способность замедлить окисление жиров, т.е. жиры меньше подвержены прогорклости. Жмых грецкого ореха - обогатитель ряда минеральных элементов - это фосфор, марганец, йод, кобальт, железо, которые отсутствуют в подсолнечнике.

Фруктозный сироп состоит из фруктозы и 25 % глюкозы. Сироп по своей консистенции и вкусу заменяет карамельную массу. Фруктоза - кетосахар, хорошо восстанавливает силы при умственной работе, не вызывая при этом ожирения, нормализует работу организма в зрелом возрасте, способствует оплодотворяющей способности спермы, повышает половую потенцию. Фруктоза незаменима при лечении сахарного диабета, не раздражает инсулярный аппарат, не способствует содержанию в крови холестерина и накоплению в организме жира.

Пример 1. 680 г жмыха грецкого ореха после прессования орехового масла с содержанием жира 28 % раскомковывается. 290 г фруктозного сиропа (содержание сухих остатков до 80 % и содержание редуцирующих веществ 70 %) смешивается с белковой массой (ореховым жмыхом). Параллельно ведут приготовление разведенного экстракта солодкового корня с водой в соотношении 1 : 5. Полученную смесь нагревают до температуры 90 - 100°C, выдерживают 5 мин и фильтруют.

Смешивают 2 г экстракта солодкового корня с содержанием сухих веществ 32 % с 1 г ванилина. Приготовленная масса взбивается с ореховым жмыхом и фруктозным сиропом при температуре 70°C в течение 30 минут.

Готовый продукт - халва представляет собой легкорезущую массу темно-желтого цвета, сладкую с запахом ореха. Содержание: жиров - 16.8 %, углеводов - 62.3 % (в пересчете на фруктозу).

Пример 2. 690 г жмыха грецкого ореха после прессования орехового масла раскомковывается. 280 г фруктозного сиропа смешивается с ореховым жмыхом. Параллельно ведут приготовление разведенного экстракта солодкового корня с водой в соотношении 1 : 5. Полученную смесь нагревают до температуры 90-100°C, выдерживают 5 мин и фильтруют. Смешивают 1.75 г экстракта солодкового корня с 1.2 г ванилина. Приготовленная масса взбивается с ореховым жмыхом.

Готовый продукт - халва представляет собой легкорезущую массу темно-желтого цвета, сладкую с запахом ореха. Содержание жиров - 17.3 %, углеводов - 59.8 % (в пересчете на фруктозу).

Пример 3. 700 г жмыха грецкого ореха раскомковывается. 270 г фруктозного сиропа взбивается с ореховым жмыхом, туда же добавляют 1.5 г экстракта солодкового

корня и 1.5 г ванилина. Приготовленная масса взбивается.

Готовый продукт - халва представляет собой легкорезущую массу темно-желтого цвета, сладкую с запахом ореха. Содержание жиров - 18.0 %, углеводов - 52.4 % (в пересчете на фруктозу).

Для получения халвы с хорошей структурой нужно брать 68-70 % орехового жмыха и 27-29 % фруктозного сиропа. При изменении соотношения ингредиентов халвы от приведенного качество ее ухудшается, а частности, внесение экстракта солодкового корня менее 1.5 % снижает пышность взбитой массы, увеличение количества экстракта (> 2 %) ухудшает вкус взбитой массы.

Сопоставительный анализ разработанного состава халвы и состава по прототипу (таблица 1) показал, что разработанная композиция существенно отличается от известного наличием в нем жмыха грецкого ореха и фруктозного сиропа, ванилина и экстракта корня солодки.

Анализ известных из уровня техники составов халвы, выпускаемых пищевой промышленностью, показал, что введение жмыха грецкого ореха и фруктозного сиропа в совокупности с остальными компонентами придает халве новые свойства, т.е. позволяет достичь вышеуказанный технический результат.

Таблица 1

| № п/п | Компоненты (% мас.) | | | |
|-------|---------------------|-------------|----------------------------|-----|
| | Прототипа | | Изобретенного продукта | |
| 1 | Карамельная масса | 12 – 15 | Фруктовый сироп | 29 |
| 2 | Подсолнечная масса | 76.0 – 70.6 | Ореховый жмых | 68 |
| 3 | Подсолнечное масло | 10 – 12 | Экстракт солодкового корня | 2.0 |
| 4 | - | | Ванилин | 1.0 |
| 5 | Сок лимона | 1.0 – 1.2 | - | |

Преимуществом изобретения является: повышение биологической активности (проявляет антидиабетический эффект); расширение ассортимента пищевых продуктов; реабилитационное действие при умственной работе, а также действие, нормализующее половую потенцию за счет присутствия в продукте фруктозы.

Формула изобретения

Халва ореховая, содержащая белковую и карамельную массу, пенообразователь, отличающаяся тем, что содержит жмых грецкого ореха, фруктозный сироп, экстракт солодкового корня, ванилин при следующем соотношении ингредиентов (мас. %):

| | |
|----------------------------|-----|
| жмых грецкого ореха | 68 |
| фруктозный сироп | 29 |
| экстракт солодкового корня | 2.0 |
| ванилин | 1.0 |

Ответственный за выпуск Арипов С.К.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41, факс: (312) 68 17 03