

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

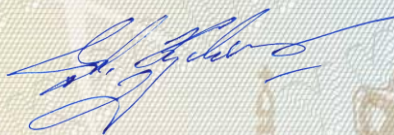
№ 147493

СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ НАСТОЮ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦІЇ
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
12.05.2021.

Генеральний директор
Державного підприємства
«Український інститут
інтелектуальної власності»

 А.В. Кудін



(19) UA

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/39 (2006.01)

C12G 3/06 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2020 07982

(22) Дата подання заявки: 14.12.2020

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 13.05.2021

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: 12.05.2021, Бюл. № 19

(72) Винахідники:

Фастівець Анна Віталіївна,

UA,

Дорогань-Писаренко

Людмила Олександрівна,

UA,

Чіп Людмила Олександрівна,

UA,

Ходаківська Лілія

Олександрівна, UA,

Грибовська Юлія

Миколаївна, UA,

Кононенко Жанна Андріївна,

UA,

Антонець Анатолій

Вікторович, UA,

Аранчій Валентина Іванівна,

UA,

Березіна Людмила

Михайлівна, UA,

Литвин Олександр

Юрійович, UA,

Прасолов Євген Якович, UA

(73) Володілець:

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА

АГРАРНА АКАДЕМІЯ,

вул. Сковороди, 1/13, м.

Полтава, 36000, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ НАСТОЮ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виготовлення настою для ароматизації кондитерських виробів, що включає підготовку, сортування, промивку, сушіння, обробку сировини етиловим спиртом, який **відрізняється** тим, що використовують свіжу квітучу зелень протягом 18...25 год. з моменту збирання, проводять 3,5...7 хв. сортування, замочування на 23...35 хв. і дво-триразове миття проточною водою з душовим ополіскуванням шару зелені товщиною 1,7...3,7 см, видаляють поверхневу воду 1,7...4,0 хв. обробкою зелені на трясучці, здрібноють на розмір 0,7...3,5 мм і сушать сировину на повітрі до відносної вологості 8...12 % при 67...37 °С, зі швидкістю подачі зелені 0,37...0,17 м/хв. і з витратою 25000...31000 м³/год. повітря протягом 4,1...5,3 год. з наступною подвійною обробкою водно-спиртовим розчином: при 17...23 °С з об'ємною часткою спирту 63...72 % при першій обробці і 34...42 % - при другій, з дво-триразовим перемішуванням тривалістю 7,5...11,8 хв. в екстракторі з тривалістю процесу настоювання 3,45...4,2 доби після першої обробки, і 3,6...5,3 доби після другої обробки, та зливають самопливом в ємність готовий продукт настою через фільтр-пастку після першої обробки протягом 2,7...3,6 год., після другої - протягом 3,2...4,2 год., з наступним змішуванням, фільтруванням, та перевіряють настій на наявність токсичних елементів, важких металів експрес-методом та вантажать в ємності для зберігання або для приготування купажного сиропу.

