

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202392928** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки
2024.05.31

(51) Int. Cl. *A21D 13/80* (2017.01)
A21D 13/24 (2017.01)
A23G 3/24 (2006.01)
A23P 20/17 (2016.01)

(22) Дата подачи заявки
2023.11.16

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ И КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ**

(31) **2022124670**

(74) Представитель:
Поливец В.А. (RU)

(32) **2022.09.20**

(33) **RU**

(71)(72) Заявитель и изобретатель:

**МАРЧЕНКО АЛЕКСАНДР
ВЛАДИМИРОВИЧ; ЗУБАРЕВ
РОМАН ВАЛЕРЬЕВИЧ; ОЛЮНИН
АЛЕКСЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ;
РЯБЦЕВ НИКОЛАЙ СЕРГЕЕВИЧ
(RU)**

(57) Группа изобретений относится к хлебопекарному производству, а именно к обработке готовых мучных изделий, в частности к готовым мучным изделиям с нанесением на них покрытия после выпечки, характеризуемых составом покрытия, и может быть использована для удобства в употреблении с привлекательным набором свойств. Техническим результатом заявляемой группы изобретений является расширение качественных характеристик кондитерских изделий типа соломка в глазури по обеспечению непрерывной технологичности процессов их производства с одновременной возможностью вариативности расширенной номенклатуры их вкусовых характеристик. Для достижения указанного технического результата предлагается способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури и кондитерское изделие типа соломка в глазури. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури состоит из следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приёмный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури. Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазурью. Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5-13,5 мас.% посыпочной смеси, 34,5-46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное - пищевой глазурью.

A1

202392928

202392928

A1

A21D13/00

A21D13/24

A21D13/28

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ И КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ

Группа изобретений относится к хлебопекарному производству, а именно, к обработке готовых мучных изделий, в частности, к готовым мучным изделиям с нанесением на них покрытия после выпечки, характеризуемых составом покрытия, и может быть использована для удобства в употреблении с привлекательным набором свойств.

Из существующего уровня техники известен способ приготовления мучного кондитерского изделия типа соломка (Патент RU2376768 С1, 27.12.2009, А21D13/00), характеризующийся тем, что он предусматривает последовательное смешивание воды, инвертного сиропа с пищевой солью, предварительно расплавленным до температуры 38-42°C жировым компонентом и углеаммонийной солью, взятой в количестве 2-2,5 мас.%, подачу в подготовленную смесь муки пшеничной, в количестве обеспечивающем влажность готового теста в пределах 32-35%, перемешивание теста при температуре 28-34°C с частотой вращения мешалки 60-90 об/мин в течение 12-18 мин, его выпрессовывание через экструзионную головку, пропускание отформованных жгутов через щелочной раствор концентрации 1,3-1,6% температурой 58-62°C в течение 10-15 с, посыпку жгутов вкусовым компонентом, их резку на отдельные изделия, выпекание с поддержанием в начале процесса выпечки температуры в пределах 280-295°C с постепенным снижением температуры на 20-25°C до достижения влажности готовых изделий 1,5-4%, охлаждение и упаковку.

Также из уровня техники известен способ приготовления мучного кондитерского изделия типа соломка (Патент RU2375876 С2, 20.12.2009, А21D13/08), характеризующийся тем, что он предусматривает последовательное смешивание следующих компонентов: воды с температурой 18-22°C, растворов соли пищевой и соли углеаммонийной, инвертного сиропа с содержанием редуцирующих веществ 79-80%, предварительно расплавленного до температуры 38-42°C жирового компонента, подачу в подготовленную смесь муки пшеничной, в количестве, обеспечивающем влажность готового теста в пределах 32-35%, перемешивание теста при температуре 28-34°C с частотой вращения мешалки 60-90 об/мин в течение 12-18 мин, выпрессовывание

подготовленной тестовой массы через экструзионную головку, пропускание отформованных жгутов через щелочной раствор концентрации 1,6-1,8% и температурой 58-62°C в течение 10-15 с, надрезание жгутов на отдельные изделия, посыпку жгутов вкусовым компонентом, выпекание с поддержанием в начале процесса выпечки температуры в пределах 280-295°C с постепенным снижением температуры на 20-25°C до достижения влажности готовых изделий 1,5-4%, охлаждение и упаковку.

Наиболее близкими техническими решениями, выбранными в качестве прототипа, являются способ нанесения шоколадного покрытия (Патент RU2280369 С2, 27.07.2006, А23G1/54, А23G3/24, А23G9/24) и бисквитная палочка (Патент KR200231810 Y1, 03.07.2001, А23G3/00).

Способ нанесения шоколадного покрытия, предусматривающий стадии подачи ряда кондитерских продуктов или продуктов типа мороженого и нанесения на указанные продукты частичного покрытия путем подачи покрывающего материала из выданного покрывающего устройства непосредственно на, по меньшей мере, часть каждого продукта в указанном ряду, при перемещении выданного покрывающего устройства по пути вдоль ряда продуктов, причем указанный ряд продуктов остается неподвижным при перемещении выданного покрывающего устройства по указанному пути и покрывающий материал подается из выданного покрывающего устройства под действием центробежной силы, возникающей вследствие вращения этого устройства.

Бисквитная палочка, выполненная в форме стержня, часть внешней поверхности которой покрыта шоколадом, таким образом, что до того, как шоколад застывает, на него распыляют разноцветные частицы сахара.

Основным недостатком вышеописанных технических решений является недостаточно качественное их производство по технологичности и низкая возможность обеспечения вариативности расширенной номенклатуры по их вкусовым качествам.

Техническим результатом заявляемой группы изобретений является расширение качественных характеристик кондитерских изделий типа соломка в глазури по обеспечению непрерывной технологичности процессов их производства с одновременной возможностью вариативности расширенной номенклатуры их вкусовых характеристик.

Для достижения указанного технического результата предлагается способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури и кондитерское изделие типа соломка в глазури.

Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури состоит из следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приёмный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури.

В частности, после обмакивания и частичного глазирования в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: транспортировка упомянутых заготовок к ванне с посыпочной смесью; обмакивание и частичная обвалка в ванне с посыпочной смесью упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера.

При этом в качестве упомянутой посыпочной смеси могут быть использованы кондитерские посыпки или посыпки, выбранные из специй или соли, или тертого твердого сыра, или кунжута, а в качестве упомянутой пищевой глазури – шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь.

В качестве кондитерских посыпок может быть использован арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колорированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак.

Кроме этого, после охлаждения упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: их фасовка, упаковка и складирование.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5-13,5 мас.% посыпочной смеси, 34,5-46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Частный случай реализации способа производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури и кондитерское изделие типа соломка в глазури может быть выполнен следующим образом.

Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури состоит из следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приёмный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури.

После обмакивания и частичного глазирования в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: транспортировка упомянутых заготовок к ванне с посыпочной смесью; обмакивание и частичная обвалка в ванне с посыпочной смесью упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера.

При этом в качестве упомянутой посыпочно́й смеси могут быть использованы кондитерские посыпки или посыпа́нки, выбранные из специ́й или соли, или тертого твердого сыра, или кунжута, а в качестве упомянутой пищевой глазури – шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь.

В качестве кондитерских посыпок может быть использован арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак.

Кроме этого, после охлаждения упомянутых заготовок могут быть осуществлены следующие этапы: их фасовка, упаковка и складирование.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13,5 мас.% арахиса жаренного дробленого (фракцией 2-3 мм), 34,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% риса воздушного (фракцией 2-2,5 мм), 41 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13,5 мас.% кокоса (фракцией 1-3 мм), 40,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13,5 мас.% овсяных хлопьев (глазированных овсяных хлопьев, фракцией 2,5-4 мм), 34,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% крошек печенья (фракцией 2-3 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% сахара колированного (фракцией 1-1,5 мм), 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% кофе (фракцией 2-3 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% шоколадной крошки (фракцией 1-2 мм), 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% сублимата ягод (фракцией 1-3 мм), 40,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% вафельной крошки (фракцией 2-4 мм), 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% бананового кранча (фракцией 1-2 мм), 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% сахарной посыпки, 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% порошка фруктово-ягодного (фракцией 1-2 мм), 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13,5 мас.% миндаля дроблённого (фракцией 2-3 мм), 34,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% конфетти (разноцветные звёзды, фракцией 1-3 мм), 42,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% взрывной карамели (фракцией 1-3 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% кокосовой стружки, 40,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5 мас.% клубничного кранча (фракцией 1-3 мм), 46,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 10 мас.% мака, 44 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% крошек печенья карамелизованного (фракцией 2-3 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% соли (фракцией 1-3 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13,5 мас.% тёртого твёрдого сыра (фракцией 1-3 мм), 34,5 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное указанным способом, содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 13 мас.% кунжута (фракцией 1-2 мм), 35 мас.% соломки сладкой, а остальное – пищевой глазури.

Предлагаемая группа изобретений используется следующим образом: вначале, осуществляют загрузку откалиброванных по длине и диаметру заготовок из сладкой

соломки в приёмный бункер конвейерной линии, где происходит их подхват на ленточный конвейер с последующей транспортировкой к цепному конвейеру, на котором происходит их подвеска на клампы. После чего, осуществляется транспортировка упомянутых заготовок к первой ванне с пищевой глазурью, где происходит обмакивание с частичным глазированием части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера. Далее, в зависимости от сводной рецептуры (таблица 1-24) кондитерского изделия типа соломка в глазури осуществляется либо сразу транспортировка упомянутых заготовок к первой холодильной камере, либо вначале – к ванне с посыпочной смесью, а затем – к упомянутой первой холодильной камере. При этом в ванне с посыпочной смесью происходит обмакивание с частичной обвалкой упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера, а в первой холодильной камере – охлаждение упомянутых заготовок с застыванием на их поверхности пищевой глазури с посыпочной смесью, либо без неё. Причём, в качестве упомянутой посыпочной смеси могут быть использованы кондитерские посыпки или гастрономические посыпки, а в качестве упомянутой пищевой глазури – шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь. В качестве кондитерских посыпок может быть использован арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колорированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак, а в качестве гастрономических посыпок – специи, или соль, или тёртый твёрдый сыр, или кунжут.. Затем, осуществляется транспортировка упомянутых заготовок ко второй ванне с пищевой глазурью, где происходит обмакивание с окончательным глазированием части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера. После чего, происходит транспортировка упомянутых заготовок ко второй холодильной камере, где осуществляется их охлаждение с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури. После этого, полученные готовые кондитерские изделия попадают на линию фасовки, упаковки и складирования.

Указанный технический результат достигается за счет того, что, благодаря наличию использования в технологичном процессе производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури набора различных ванн с глазурью и с посыпочной

смесью, а также непрерывности процессов обмакивания с глазированием и частичной обвалкой посредством кламп цепного конвейера, с одной стороны, в полной мере расширяется качественное повышение характеристик кондитерских изделий типа соломка в глазури по обеспечению технологичности их производства. А, с другой, – реализуется вариативность расширенной номенклатуры вкусовых возможностей в зависимости от состава глазури и посыпочных смесей.

Технических решений, совпадающих с совокупностью существенных признаков заявляемого изобретения, не выявлено, что позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого изобретения такому условию патентоспособности как «новизна».

Заявляемые существенные признаки, предопределяющие получение указанного технического результата, явным образом не следуют из уровня техники, что позволяет сделать вывод о соответствии заявляемого изобретения такому условию патентоспособности как «изобретательский уровень».

Таблица 1

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка двойная глазированная"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Соломка сладкая	0,38
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 2

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка арахис "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Арахис жареный дробленый (фракцией 2-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 3

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка рис "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Рис воздушный (фракцией 2-2,5 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,41
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 4

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка кокос "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кокос (фракцией 1-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,405
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 5

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с овсяными хлопьями "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Овсяные хлопья (фракцией 2,5-4 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 6

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с крошкой печенья "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Крошки печенья (фракцией 2-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 7

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка сахарная "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сахар колорированный (фракцией 1-1,5 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 8

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка кофейная "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кофе (фракцией 2-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 9

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с шоколадной крошкой "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Шоколадная крошка (фракцией 1-2 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 10

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с сублиматом ягод "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сублимат ягод (фракцией 1-3 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,405
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 11

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с вафельной крошкой "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Вафельная крошка (фракцией 2-4 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 12

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с банановым кранчем "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Банановый кранч (фракцией 1-2 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 13

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с сахарной посыпкой "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сахарная посыпка	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 14

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка фруктово-ягодная "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Фруктово-ягодный порошок (фракцией 1-2 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 15

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка миндальная "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Миндаль дроблённый (фракцией 2-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 16

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с конфетти "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Конфетти (фракцией 1-3 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,425
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 17

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка взрывная карамель "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Взрывная карамель (фракцией 1-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 18

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с кокосовой стружкой "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кокосовая стружка	0,75
Соломка сладкая	0,405
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 19

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с клубничным кранчем "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Клубничный кранч (фракцией 1-3 мм)	0,75
Соломка сладкая	0,465
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 20

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с маком "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Мак	0,1
Соломка сладкая	0,44
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 21

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с карамелизированным печеньем "

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Крошки карамелизированного печенья (фракцией 2-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 22

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с солью"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Соль (фракцией 1-3 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 23

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с сыром"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Сыр (фракцией 1-3 мм)	0,135
Соломка сладкая	0,345
Пищевая глазурь	остальное

Таблица 24

Сводная рецептура на кондитерское изделие "Соломка с кунжутом"

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг неупакованной продукции, мас.
Кунжут (фракцией 1-2 мм)	0,13
Соломка сладкая	0,35
Пищевая глазурь	остальное

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ И КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ТИПА СОЛОМКА В ГЛАЗУРИ

1. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури, осуществляющийся при выполнении следующих этапов: калибровки по длине и диаметру заготовок из сладкой соломки; загрузки упомянутых заготовок в приемный бункер конвейерной линии; подхвата упомянутых заготовок на ленточный конвейер с последующей их транспортировкой к цепному конвейеру; подхвата и подвески упомянутых заготовок на клампы цепного конвейера с последующей их транспортировкой к первой ванне с пищевой глазурью; обмакивание и частичное глазирование в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка к первой холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок в первой холодильной камере с застыванием на их поверхности пищевой глазури, а также последующая их транспортировка ко второй ванне с пищевой глазурью; обмакивание и окончательное глазирование во второй ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера и последующая их транспортировка ко второй холодильной камере; охлаждение упомянутых заготовок во второй холодильной камере с окончательным застыванием на их поверхности верхнего слоя пищевой глазури и получением готового кондитерского изделия типа соломка в глазури.

2. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по п. 1, отличающийся тем, что после обмакивания и частичного глазирования в первой ванне с пищевой глазурью части упомянутых заготовок осуществляются следующие этапы: транспортировка упомянутых заготовок к ванне с посыпочной смесью; обмакивание и частичная обвалка в ванне с посыпочной смесью упомянутых заготовок по уровню верхней части их крепления к клампам цепного конвейера.

3. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по п. 1 и п. 2, отличающийся тем, что в качестве упомянутой посыпочной смеси используются кондитерские посыпки или посыпки, выбранные из специй или соли, или тертого твердого сыра, или кунжута, а в качестве упомянутой пищевой глазури - шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, или белая шоколадная глазурь, или кондитерская глазурь, или сахарная глазурь.

4. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по п. 3, отличающийся тем, что в качестве кондитерских посыпок используется арахис жареный дробленый, или рис воздушный, или вафельная крошка, или кокосовая стружка/крошка, или овсяные хлопья, или крошки печенья, или сахар колированный, или кофе, шоколадная стружка/крошка, или сублимат ягод, или банановый кранч, или порошок фруктово-ягодный, или миндаль дробленый, или конфетти, или карамель, или клубничный кранч, или мак.

5. Способ производства мучного кондитерского изделия типа соломка в глазури по п. 1 и п.2, отличающийся тем, что после охлаждения упомянутых заготовок осуществляются следующие этапы: их фасовка, упаковка и складирование.

6. Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное способом по п. 1, отличающееся тем, что содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 38 мас. % соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

7. Кондитерское изделие типа соломка в глазури, полученное способом по п. 1 и п.2, отличающееся тем, что содержит в массе при расходе сырья на 1 кг неупакованной продукции 7,5-13,5 мас. % посыпочной смеси, 34,5-46,5 мас. % соломки сладкой, а остальное - пищевой глазури.

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ

(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

202392928**А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:**

МПК:

A21D 13/80 (2017.01)
A21D 13/24 (2017.01)
A23G 3/24 (2006.01)
A23P 20/17 (2016.01)

СПК:

A21D 13/80
A21D 13/24
A23G 3/24
A23P 20/17

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

A21D 13/00-13/80, A23G 3/24, A23P 20/00-20/25

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если возможно, используемые поисковые термины)
 Espacenet, EAPATIS, Google, Reaxys

В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
A	JPH 09070255 A (SAKUMA SABURO) 18.03.1997, формулы, реферат, фигуры 5, 6, параграф 4, пример	1-7
A	WO 02/45521 A2 (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.) 13.06.2002, страница 3, абзац 4-страница 4, абзац 1, пункты 1, 9-12, 19 формулы	1-7
A	RU 2663553 C2 (ДЖЕНЕРАЛ МИЛЛЗ, ИНК.) 09.08.2018, параграф [0036], [0048]	1-7
A	RU 2361414 C2 (НЕСТЕК С.А.) 20.07.2009, пункт 19 формулы, страница 17, строки 27-33	1-7
A	CN 210406885 U (TIANJIN KESENA FOOD MACHINERY EQUIPMENT CO LTD) 28.04.2020	1-7
A	RU 2376768 C1 (КОЧЕТОВ ВЛАДИМИР КИРИЛЛОВИЧ) 27.12.2009	1-7
A	RU 2375876 C2 (КОЧЕТОВ ВЛАДИМИР КИРИЛЛОВИЧ) 20.12.2009	1-7
A	KR 200231810 Y1 (HAITAI CONFECTIONERY CO., LTD.) 03.07.2001	1-7

 последующие документы указаны в продолжении графы

* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

«X» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

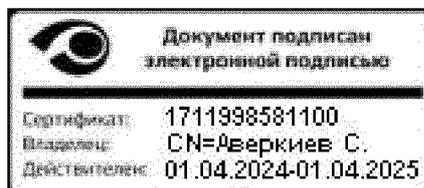
«Y» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: 20 мая 2024 (20.05.2024)

Уполномоченное лицо:
 Начальник Управления экспертизы



С.Е. Аверкиев