

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202090032** (13) **A1**

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

(43) Дата публикации заявки
2021.07.30

(51) Int. Cl. *A23G 3/48* (2006.01)
A23L 25/00 (2016.01)

(22) Дата подачи заявки
2020.01.12

(54) **СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХАЛВЫ С МИНДАЛЬНЫМ ИЛИ МАРЦИПАНОВЫМ ВКУСОМ**

(96) 2020000003 (RU) 2020.01.12
(71)(72) Заявитель и изобретатель:
АКСЕНОВ ДАНИИЛ (RU)

(74) Представитель:
Гусев А.Ю. (RU)

(57) Изобретение относится к кондитерской отрасли пищевой промышленности и может быть использовано для производства сахарных изделий, в частности восточных сладостей, в частности подсолнечной, или кунжутной, или ореховой халвы. Технический результат изобретения заключается в создании способа, позволяющего приготовить халву с насыщенным вкусом и ароматом, например, марципана или миндаля. Способ изготовления халвы с миндальным или марципановым вкусом заключается в том, что при приготовлении карамели в бак заливают патоку и добавляют сахар, затем варят и добавляют растительный продукт для интенсификации пенообразования, взбивают полученную массу; для приготовления основной массы используют растительное сырьё и сушат его в сушильном баке, далее остужают его и размалывают в тёртую массу, готовую массу прессуют и отправляют на станок для резки халвы, отличающийся тем, что карамель варят при температуре 110-135°C и доводят на стадии её готовности до температуры 100-125°C, полученную массу смешивают с карамелью и марципановой или миндальной эссенцией в отдельной ёмкости до однородной массы.

202090032

A1

A1

202090032

A23G3/36

Способ изготовления халвы с миндальным или марципановым вкусом.

Изобретение относится к кондитерской отрасли пищевой промышленности и может быть использовано для производства сахарных изделий, в частности восточных сладостей, в частности подсолнечной или кунжутной или ореховой халвы.

Наиболее близким аналогом заявленного изобретения является способ приготовления халвы, который включает приготовление тертой белковой массы, экстракта мыла или солодового корня, сбитой карамельной массы, смешивание карамельной массы и тертой массы, охлаждение и фасовку полученного продукта. (RU 2199881 C1, 10.03.2003).

Недостатками данного способа является то, что технологический процесс изготовления халвы по этому способу является сложным, и как следствие материально затратным.

Задача, решаемая предложенным нами способом, заключается в приготовлении халвы с вкусовыми добавками.

Технический результат изобретения заключается в создании способа, позволяющего приготовить халву с насыщенным вкусом и ароматом, например, марципана или миндаля.

Технический результат достигается благодаря введению в состав рецептуры определенного соотношения компонентов и новых режимов обработки растительных веществ, которые оказывают влияние на вкус, консистенцию, внешний вид халвы, а также на срок хранения, обеспечивая биологическую и пищевую ценность готовому продукту.

Приготовление халвы с марципановым или миндальным вкусом и ароматом осуществляется следующим образом:

Для приготовления карамели в бак заливают патоку 35-40 кг, и добавляют сахар 18,5-21кг. Далее варят при температуре 110⁰ – 135⁰С, в течении 1 – 1,5 часа. Добавляют мыльный корень 0,453гр или другой известный растительный продукт семейства *Saponaria officinalis*, для интенсификации пенообразования.

Взбивают полученную массу в течение 20-30мин. Доводят карамель на стадии её готовности до температуры 100 – 125⁰С.

Для приготовления (халвичной) основной массы берут очищенное ядро подсолнечника и сушат в сушильном баке, далее остужают его до температуры 25-30⁰С. Размалывают в тёртую массу на жерновых мельницах. Также в место подсолнечной массы может быть использована кунжутная или арахисовая масса или другое известное растительное сырьё.

После этого смешивают подсолнечную массу (54кг) с карамелью (46кг) и марципановой или миндальной эссенцией (10-20гр) в отдельной деже (ёмкости) до однородной массы. Готовую массу раскладывают на тарелки для прессы. Далее массу отправляют на станок для резки халвы на кусочки. Эссенция (концентрат) изготавливается любым известным способом, например, миндаль или марципан измельчают до порошкообразной массы и заливают водой.

Для приготовления шоколадной глазури используют кондитерский шоколад с содержанием жира 36% и растапливают при температуре 32-34⁰С, затем шоколад заливают на готовые кусочки халвы. После остывания шоколада в течении 1-2 минут, кусочки халвы повторно заливают растопленным шоколадом. Далее готовую халву в шоколадной глазури отправляют в холодильную камеру на охлаждение при температуре 8-12⁰С.

Остывшую халву упаковывают в пленку на упаковочном станке, и укладывают в гофру. После чего фасованная халва отправляется на склад готовой продукции для хранения при температуре от 3 до 18⁰ С.

Таким образом, наличие миндальной или марципановой эссенции в совокупности с используемыми ингредиентами, и заданным температурным режимом в процессе изготовления халвы, позволяет приготовить ароматную халву с выраженными запахом и вкусом миндаля или марципана. При этом вкус растительного сырья, используемого при производстве халвы, остаётся слабо различимым при её употреблении.

1. Способ изготовления халвы с миндальным или марципановым вкусом заключающийся в том, что при приготовлении карамели в бак заливают патоку и добавляют сахар, затем варят и добавляют растительный продукт для интенсификации пенообразования, взбивают полученную массу; для приготовления основной массы используют растительное сырьё и сушат его в сушильном баке, далее остужают его и размалывают в тёртую массу, готовую массу прессуют и отправляют на станок для резки халвы, отличающийся тем, что карамель варят при температуре $110^{\circ} - 135^{\circ}\text{C}$ и доводят на стадии её готовности до температуры $100 - 125^{\circ}\text{C}$, полученную массу смешивают с карамелью и марципановой или миндальной эссенцией в отдельной ёмкости до однородной массы.

2. Способ изготовления халвы с миндальным или марципановым вкусом по п.1 отличающийся тем, что приготовленную халву заливают шоколадной глазурью.

3. Способ изготовления халвы с миндальным или марципановым вкусом по п.1 отличающийся тем, что в качестве растительного сырья используют ядро подсолнечника, кунжут или арахис.

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ
(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

202090032

А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:

A23G 3/48 (2006.01)
A23L 25/00 (2016.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)
A23G 3/48, A23G 3/00, A23G 3/34, A23G 3/36, A23G 3/54, A23L 25/00

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если, возможно, используемые поисковые термины)
EAPATIS, Espacenet, USPTO, RUPTO, Patentscope, Google
Халва, миндаль, марципан, карамель, шоколад, подсолнечник, кунжут, арахис.

В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
X	RU 2335135 C1 (ГУ НИИКП) 10.10.2008, реферат, с. 3, строки 26-38, примеры 1-2, формула.	1, 3
Y		2
Y	RU 2005111674 A (ГЛУШКО Д. И., ГЛУШКО С.Д.) 27.10.2006, реферат	1, 3
Y	RU 2577897 C1 (ОАО «КОНДИТЕРСКИЙ КОНЦЕРН БАБАЕВСКИЙ») 20.03.2016, реферат, пример 1, формула.	1-3
Y	RU 2041641 C1 (АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО ЗАКРЫТОГО ТИПА «РОТ-ФРОНТ») 20.08.1995, реферат, пример 1, формула.	1-3
Y	EA 014806 B1 (ООО «ОБЪЕДИНЁННЫЕ КОНДИТЕРЫ») 28.02.2011, реферат, с. 2, пример 3, формула.	1-3
Y, D	RU 2199881 C1 (КОЧЕТОВА Л.И., КОНДРАТЬЕВ В.В., ГОЛУШКОВ В.А.) 10.02.2008, реферат, с. 3-4, формула.	1, 3
Y	SU 1205874 A1 (ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ) 23.01.1986, реферат, формула.	1, 3
A	GR 20070100689 A (DELIDIMITRIOU DIMITRIOS), 12.06.2009, реферат.	1-3

последующие документы указаны в продолжении

* 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: **21/12/2020**

Уполномоченное лицо:

Заместитель начальника Управления экспертизы

Начальник отдела химии и медицины



A.B. Чебан