



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **134593**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 7/10 (2016.01)

A23L 7/126 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 12578**

(22) Дата подання заявки: **17.12.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **27.05.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **27.05.2019, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):

**Мардар Марина Ромиківна (UA),
Значек Рафаела Рафаелівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну та екстракт зеленого чаю. Композиція додатково містить цільне зерно пшениці спельти.

UA 134593 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчових композицій для хлібців на основі цільного зерна пшениці спельти.

Відома композиція для приготування хлібців, для виготовлення яких використовують наступну сировину: зерно пшениці 1-4 класів, олію рослинну рафіновану, сіль кухонну харчову, перець чорний, коріандр, часник сушений, зелень кропу сушену, ароматизатори [див. Іванец В.Н., Бакин И.Л. Новые виды зерновых продуктов для функционального питания // Современные проблемы техники и технологии хранения и переработки зерна. Сборник докладов шестой республиканской научно-практической конференции. Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова-Барнаул: Аз Бука. - 2002. - С. 132-138].

Найближчим аналогом є композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців, для виготовлення яких використовують цільне зерно пшениці, сіль кухонну і екстракт зеленого чаю [див. патент UA № 92205 U, A23L 1/18].

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- цільне зерно пшениці;
- сіль кухонна;
- екстракт зеленого чаю.

Суттєвим недоліком найближчого аналога є низькі показники біологічної та харчової цінності готового продукту. Наявність смакових добавок в складі суміші не приводить до підвищення харчової та біологічної цінності готових виробів.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування зернових хлібців, в якій шляхом використання нового виду зерна пшениці як основної сировини, забезпечити підвищення харчової і біологічної цінності готових виробів, а також розширення асортименту зернових хлібців підвищеної харчової і біологічної цінності для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну і екстракт зеленого чаю. Композиція додатково містить цільне зерно пшениці спельти, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сіль кухонна	0,3-1,7
екстракт зеленого чаю	0,5-1,5
цільне зерно пшениці спельти	96,8-99,2.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є новий вид зерна пшениці - зерно спельти, введення якої у харчову композицію дозволяє значно підвищити їх харчову цінність, а саме мінеральний і вітамінний склад.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є новий вид зерна пшениці - зерно спельти, введення якої у харчову композицію дозволяє значно підвищити їх харчову цінність, а саме мінеральний і вітамінний склад. Спельта - це вид м'якої пшениці яка, на відмінну від традиційної пшениці, характеризується високим вмістом білків, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.

Змінюючи кількісний склад вихідної сировини, в припустимих межах, можна одержувати безліч варіантів хлібців на основі цільного спученого зерна пшениці спельти.

Хлібці з цільного зерна пшениці спельти готують наступним чином. Цільне зерно спельти піддають просіюванню, магнітному очищенню і дозуванню на ваговому дозаторі. Сухий та подрібнений екстракт зеленого чаю і сіль кухонну також піддають просіюванню, магнітному очищенню та дозуванню. Сухий та подрібнений екстракт зеленого чаю і сіль кухонну піддають просіюванню, магнітному очищенню, дозуванню та додають воду і перемішують протягом 5 хвилин до однорідної маси. Підготовлені сухі компоненти та цільне зерно пшениці спельти дозують та перемішують до одержання однорідної маси й перерозподілу поверхнево зв'язаної вологи й потім подають у спеціальний апарат для вибуху - установка для виробництва спучених зерен марки ПБ-1, де відбувається її термічна і механічна обробка при режимах: тривалість 3-5 с, $t=140-190\text{ }^{\circ}\text{C}$, $p=2-3\text{ мПа}$. У результаті отримують хлібці з цільного зерна спельти з рослинною добавкою у вигляді екстракту зеленого чаю у формі круглих брикетів.

Приклад 1. Приготували хлібці з цільного зерна пшениці спельти, як наведено вище.

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

сіль кухонна	0,3
екстракт зеленого чаю	0,5
цільне зерно пшениці спельти	99,2.

Приклад 2. Приготували хлібці з цільного зерна спельти, як наведено вище.

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

сіль кухонна	1,0
екстракт зеленого чаю	1,0
цільне зерно пшениці спельти	98,0.

Приклад 3. Приготували хлібці з цільного зерна спельти, як наведено вище.

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

сіль кухонна	1,7
екстракт зеленого чаю	1,5
цільне зерно пшениці спельти	96,8.

Використання даної композиції дозволяє значно розширити асортимент зернових продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, що випускається для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну та екстракт зеленого чаю, яка **відрізняється** тим, що композиція додатково містить цільне зерно пшениці спельти, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

10

сіль кухонна	0,3-1,7
екстракт зеленого чаю	0,5-1,5
цільне зерно пшениці спельти	96,8-99,2.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601