



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **134594**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 7/10 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 12579**

(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 і плоди шипшини. Композиція додатково містить цільне зерно пшениці спельти і подрібнений порошок плодів шипшини.

UA 134594 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.А. 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 плоди шипшини [див. патент UA № 92207 U, A23L 1/18].

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

- цільне зерно пшениці;
- сіль кухонна;
- плоди шипшини.

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 плоди шипшини. Композиція містить цільне зерно пшениці спельти і подрібнений порошок плодів шипшини, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|------------------------------------|------------|
| сіль кухонна | 0,3-1,7 |
| подрібнений порошок плодів шипшини | 2,5-7,5 |
| цільне зерно пшениці спельти | 90,8-97,2. |

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. 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 порошок плодів шипшини і сіль кухонну також піддають просіюванню, магнітному очищенню та дозуванню. Суху та подрібнену шипшину 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 шипшини 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 |
| подрібнений порошок плодів шипшини | 2,5 |
| цільне зерно пшениці спельти | 97,2 |

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

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

| | |
|--------------|-----|
| сіль кухонна | 1,0 |
|--------------|-----|

подрібнений порошок плодів

шипшини 5,0

цільне зерно пшениці спельти 94,0.

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

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

сіль кухонна 1,7

подрібнений порошок плодів

шипшини 7,5

цільне зерно пшениці спельти 90,8.

- 5 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.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну і плоди шипшини, яка **відрізняється** тим, що композиція додатково містить цільне зерно пшениці спельти і подрібнений порошок плодів шипшини, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сіль кухонна 0,3-1,7

подрібнений порошок плодів 2,5-7,5

шипшини

цільне зерно пшениці спельти 90,8-97,2.

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