



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134849** (13) **U**

(51) МПК (2019.01)

A23L 7/00

A23L 7/174 (2016.01)

A23P 30/32 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 12508	(72) Винахідник(и): Мардар Марина Ромиківна (UA), Значек Рафаела Рафаелівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 17.12.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2019	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2019, Бюл.№ 11	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну і плоди горобини. При цьому як цільне зерно використано зерно пшениці спельти і як плоди горобини - подрібнений порошок з них.

UA 134849 U

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

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 горобини [див. патент UA № 92203 U, A23L 1/18].

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

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

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 поставлено задачу 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 вирішена в композиції інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну і плоди горобини тим, що, згідно з корисною моделлю, композиція містить як цільне зерно - зерно пшениці спеліти і як плоди горобини - подрібнений порошок з них, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

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

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

Хлібці з цільного зерна пшениці спеліти готують наступним чином. Цільне зерно спеліти піддають просіюванню, магнітному очищенню і дозуванню на ваговому дозаторі. Суху та подрібнену горобину 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 спеліти 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 спеліти з рослинною добавкою у вигляді горобини у формі круглих брикетів.

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

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

сіль кухонна	0,3
подрібнений порошок плодів горобини	2,5
цільне зерно пшениці спеліти	97,2.

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

Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

сіль кухонна	1,0
подрібнений порошок плодів	5,0

горобини

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

горобини 7,5

цільне зерно пшениці спельти 90,8.

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

10

Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить цільне зерно пшениці, сіль кухонну і плоди горобини, яка **відрізняється** тим, що композиція містить як цільне зерно - зерно пшениці спельти і як плоди горобини - подрібнений порошок з них, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

сіль кухонна 0,3-1,7

подрібнений порошок плодів

горобини 2,5-7,5

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

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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

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