



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38717 (13) U

(51) МПК (2006)

A23L 1/18

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ХЛІБА ІЗ ЦІЛЬНОГО ДИСПЕРГОВАНОГО ЗЕРНА

1

2

(21) u200807516

(22) 02.06.2008

(24) 12.01.2009

(46) 12.01.2009, Бюл.№ 1, 2009 р.

(72) СЕРДЮК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, UA, КОР-
ДЗАЯ НАТЕЛА РЕВАЗІВНА, UA(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57)

Харчова композиція для хліба з цільного диспер-
гованого зерна пшениці, що містить диспергованезерно пшениці, сіль кухонну харчову, дріжджі, яка
відрізняється тим, що вона додатково містить
бланшовані та подрібнені корінь селери, петрушки,
пастернаку при такому співвідношенні компонен-
тів, мас. %:

зерно пшениці дисперговане	90-95
сіль кухонна	0,5
дріжджі	0,5
бланшовані й подрібнені корінь селери, петрушки, пастернаку	4-9.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчових композицій для
хліба з цільного диспергованого зерна пшениці.

За прототип прийнятий хліб з цільного
диспергованого зерна для виготовлення якого
використовують наступну сировину: зерно пшениці
1-4 класів, сіль кухонну харчову, дріжджі [Пат.
№2148322 Росія. Спосіб виробництва зернового
хліба]. Недоліком прототипу є недостатня харчова й
біологічна цінність готових виробів і незбалансо-
ваність основних компонентів харчування.

В основу даної корисної моделі поставлена
задача - розробити такі рецептурні композиції для
одержання хліба з цільного диспергованого зерна
пшениці, у яких би за рахунок введення більш ши-
рокого спектру добавок підвищилась харчова і
біологічна цінність готових виробів. Крім того, по-
ставлена задача розширити асортимент хлібних
виробів підвищеної харчової й біологічної цінності
з метою використання їх у щоденному раціоні ма-
сового харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в хар-
чову композицію для хліба, яка містить дисперго-
ване зерно пшениці, сіль кухонну, дріжджі, згідно з
корисною моделлю, додатково вводять бланшо-
вані та подрібнені корінь петрушки, селери й пас-
тернаку, при такому співвідношенні компонентів,
мас. %:

зерно пшениці дисперговане	- 90-95;
сіль кухонна	- 0,5;
дріжджі	- 0,5;
бланшовані й подрібнені корінь	

селери, петрушки, пастернаку - 4-9.

Введення до складу харчової композиції для
хліба з цільного диспергованого зерна коренеплід-
них овочів поліпшує споживчі властивості продук-
ту, надаючи йому певний смак і аромат, а також
збагачує корисними компонентами (флавоноїда-
ми, аскорбіновою кислотою, каротиноїдами, віта-
мінами B1, B2, PP, солями калію, натрію, фосфо-
ру, заліза, глюкозидами).

Змінюючи кількісний склад вихідної сировини в
припустимих межах можна одержати безліч варі-
антів збагаченого хліба з цільного диспергованого
зерна пшениці.

Спосіб виробництва хліба з цільного дисперо-
ваного зерна пшениці здійснюється таким чином.
Спочатку зерно очищають від сторонніх домішок.
Підготовлене зерно завантажують в агрегат, де
відбувається змочування та злущування зерна.
Потім зерно подається в спеціальну ємність для
наступної замочки (зерно замочується холодною
водопровідною водою при температурі 16-18°C,
тривалість замочування 17-20 годин).

Після замочки зерно завантажуються в диспер-
гатор, де відбувається його подрібнення до стану
тестової маси з вологістю 54+1%.

Отриману дисперсну тестову масу відповідно
до рецептури збагачують бланшованими та подрі-
бненими коренеплодами.

Далі хліб готують за традиційною технологією
опарним методом.

(13) U

(11) 38717

(19) UA

Рецептурний склад композицій для хліба з цільного диспергованого зерна пшениці по способу показаному вище, приведено у таблиці 1.

Таким чином, одержання за даними рецептурами хліба з цільного диспергованого зерна пше-

ниці дозволить значно розширити асортимент хлібних виробів підвищеної харчової і біологічної цінності, що випускається для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

Таблиця 1

Співвідношення компонентів для одержання хліба із цільного диспергованого зерна

Найменування компонентів	Масова частина компонентів, %								
Зернові культури									
Пшениця	90,0	90,0	90,0	93,0	93,0	93,0	95,0	95,0	95,0
Добавки рослинного походження									
Бланшований подрібнений корінь селери	9,0			6,0			4,0		
Бланшований подрібнений корінь петрушки		9,0			6,0			4,0	
Бланшований подрібнений корінь пастернаку			9,0			6,0			4,0
Добавки									
Сіль кухонна	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дріжджі	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Усього	100	100	100	100	100	100	100	100	100