



УКРАЇНА

(19) UA (11) 47062 (13) U
(51) МПК (2009)
A21D 2/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БАТОНА НАРІЗНОГО

1

2

(21) u200908903

(22) 26.08.2009

(24) 11.01.2010

(46) 11.01.2010, Бюл.№ 1, 2010 р.

(72) ЛЕБЕДЕНКО ТЕТЯНА ЄВГЕНІВНА,
КАНАНИХІНА ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, СОКОЛОВА
НАТАЛІЯ ЮРІЇВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Композиція інгредієнтів для приготування
батона нарізного, що містить борошно пшеничне
вищого сорту, сіль кухонну, цукор, маргарин
столовий та дріжджі, яка відрізняється тим, що якдріжджі вона містить хмелеві дріжджі, за
наступним співвідношенням вказаних компонентів,
мас. %:

| | |
|-------------------------|-----------|
| борошно пшеничне вищого | |
| сорту | 58,5-60,0 |
| цукор | 2,3-2,5 |
| сіль кухонна | 0,87-1,0 |
| маргарин столовий | 2,04-2,2 |
| хмелеві дріжджі | 2,29-2,5 |
| вода | решта. |

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до хлібопекарної галузі і може використовуватись на підприємствах харчування.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування батона нарізного, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %: борошно пшеничне ґатунку сорту - 62,5, дріжджі хлібопекарні пресовані - 0,625, цукор - 2,5, сіль кухонна - 0,93, маргарин столовий - 2,181 [див. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / Дробот В.І. - К.: Руслана, 1998. - 108с.].

Дана композиція обрана як найближчий аналог.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні компоненти:

- борошно пшеничне вищого сорту;
- цукор;
- сіль кухонна;
- маргарин столовий;

Але батон, отриманий за описаним способом має суттєвий недолік це нетривалий строк зберігання, що складає 24 години (без упаковки), невелику харчову цінність, а саме 292 ккал на 100 г виробу.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування батона нарізного, у якій шляхом введення додаткових компонентів забезпечується

збільшення строку зберігання батона, покращується мікробіологічні показники, хімічного складу й енергетичної цінності.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування батона нарізного, що містить борошно пшеничне вищого сорту, сіль кухонну, цукор, маргарин столовий і дріжджі тим, що вона додатково містить як дріжджі - хмелеві дріжджі за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

| | |
|-------------------------------|------------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 58,5-60,0; |
| цукор | 2,3-2,5; |
| сіль кухонна | 0,87-1,0; |
| маргарин столовий | 2,04-2,2; |
| хмелеві дріжджі | 2,29-2,5; |
| вода | решта |

Новим у корисній моделі, що заявляється є введення хмелевих дріжджів, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві батона нарізного.

Строк зберігання батона без упаковки становить 48 годин. Енергетична цінність - 339 ккал на 100 г виробу, хімічний склад збагачується на (3-каротин, вітамін Е, хмелеві смоли, нікотиніву, пантатенову кислоти, токоферол, біофлаваноїди.

Рішення поставленої задачі досягається шляхом одержання хмелевих дріжджів, які готуються за наступною технологією.

Сухий подрібнених хміль та сироватка молочна подаються в заварювальну машину, де

(13) U

(11) 47062

(19) UA

відбувається приготування хмелевого відвару протягом 60 хвилин. Хмелевий відвар подається в чан з охолоджуючою рубашкою, де протягом 5 хвилин остигає до температури 75 °С. Далі на основі відвару готуються хмелеві дріжджі. В заварювальну машину, подається борошно пшеничне 2-го сорту та солод житній неферментований, проходить остигання та осолодження протягом 45 хвилин, після чого додаються подрібнені пресовані дріжджі та борошно пшеничне 2-го сорту. Перемішана суміш залишається для закисання протягом 3 годин при температурі 35 °С.

Приклад 1. Борошно пшеничне вищого сорту у розмірі 58,5 мас.%, сіль кухонна 0,87 мас. % та цукор 2,3 мас. % розводяться у воді за розрахунком, підготовлений маргарин столовий 2,04 мас. % , хмелеві дріжджі 2,29 мас. % та вода за розрахунком дозують в діжу. Проводять заміс тіста. Тривалість замісу тіста складає 8 хвилин до однорідної консистенції. Далі тісто підлягає бродінню протягом трьох годин при температурі 32°С.

Виброджене в діжі тісто подається до тістоділителя, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Далі сформовані тістові заготовки подаються на закатку. Остаточна вистійка тістових заготовок відбувається 60 хвилин при температурі 32 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після цього тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання -30 хвилин, рекомендовано зволожувати камеру печі.

Приклад 2. Борошно пшеничне вищого ґатунку у розмірі 59,4 мас. %, сіль кухонна 0,93 мас. % та цукор 2,4 мас. % розводяться у воді за розрахунком, підготовлений маргарин столовий 2,12 мас. % , хмелеві дріжджі 2,4 мас. % та вода за розрахунком дозують в діжу. Проводять заміс

тіста. Тривалість замісу тіста складає 8 хвилин до однорідної консистенції. Далі тісто підлягає бродінню протягом трьох годин при температурі 32°С.

Виброджене в діжі тісто подається до тістоділителя, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлюванні. Далі сформовані тістові заготовки подаються на закатку. Остаточна вистійка тістових заготовок відбувається 60 хвилин при температурі 32 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після цього тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання -30 хвилин, рекомендовано зволожувати камеру печі.

Приклад 3. Борошно пшеничне вищого ґатунку у розмірі 60,0 мас. %, сіль кухонна 1,0 мас. % та цукор 2,5 мас. % розводяться у воді за розрахунком, підготовлений маргарин столовий 2,2 мас. % , хмелеві дріжджі 2,5 мас. % та вода за розрахунком дозують в діжу. Проводять заміс тіста. Тривалість замісу тіста складає 6-8 хв. до однорідної консистенції. Далі тісто підлягає бродінню протягом трьох годин при температурі 32°С.

Виброджене в діжі тісто подається до тістоділителя, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Далі сформовані тістові заготовки подаються на закатку. Остаточна вистійка тістових заготовок відбувається 60 хвилин при температурі 32°С і відносній вологості повітря 75% до готовності. Після цього тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання -30 хвилин, рекомендовано зволожувати камеру печі.

Введення хмелевих дріжджів у композицію дозволяє подовжити строк зберігання батону, покращити мікробіологічні показники, хімічний склад і енергетичну цінність.