



УКРАЇНА

(19) UA (11) 48117 (13) U
(51) МПК (2009)
A21D 8/02МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО

1

2

(21) u200908901

(22) 26.08.2009

(24) 10.03.2010

(46) 10.03.2010, Бюл.№ 5, 2010 р.

(72) ЛЕБЕДЕНКО ТЕТЯНА ЄВГЕНІВНА, КАНАНІ-
ХІНА ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, СОКОЛОВА НАТАЛІЯ
ЮРІЇВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Композиція інгредієнтів для приготування хлі-
ба пшеничного, що містить борошно пшеничневищого сорту, сіль кухонну і дріжджі, яка **відрізня-
ється** тим, що вона додатково містить цукор і олію
рослинну, а як дріжджі - хмелеві дріжджі за на-
ступним співвідношенням вказаних компонентів,
мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	63,9-66,0
цукор	0,63-0,69
сіль кухонна	0,94-1,0
олія рослинна	0,99-1,2
хмелеві дріжджі	2,29-2,5
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до хлібопекарської галузі і мо-
же використовуватись на підприємствах харчуван-
ня.

Найближчою до корисної моделі, що заявля-
ється, є композиція для приготування хліба пше-
ничного, яка включає наступні компоненти у тако-
му співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого со-	
рту	65,789
дріжджі хлібопекарні пресовані	0,657
сіль кухонна	0,855
вода	за розрахунком
(див. Довідник з технології хлібопекарського	
виробництва / Дробот В.І. - К.: Руслана, 1998. - 102	
с).	

Дана композиція обрана найближчим анало-
гом.

Найближчий аналог і корисна модель, що зая-
вляється, мають такі спільні компоненти:

- борошно пшеничне вищого сорту;
- сіль кухонна;
- вода

Але хліб, отриманий за описаним способом
має суттєвий недолік - це нетривалий строк збері-
гання (без упаковки), що складає 24 години, неве-
лику харчову цінність, а саме 223 ккал на 100г хлі-
ба.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створити композицію інгредієнтів для приготуван-
ня хліба пшеничного, в якій шляхом введення до-
даткових компонентів забезпечити збільшення
строку зберігання хліба, покращення мікробіологі-

чних показників, хімічного складу й енергетичної
цінності.

Поставлена задача вирішена в композиції інг-
редієнтів для приготування хліба пшеничного, що
містить борошно пшеничне вищого сорту, сіль ку-
хонну і дріжджі, тим, що вона додатково містить
цукор і олію рослинну, а як дріжджі - хмелеві дріж-
джі за наступним співвідношенням вказаних ком-
понентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
сорт	63,9-66,0;
цукор	0,63-0,69;
сіль кухонна	0,94-1,0;
олія рослинна	0,99-1,2;
хмелеві дріжджі	2,29-2,5;
вода	решта

Новим у корисній моделі, що заявляється є
додатковий вміст цукру та рослинної олії, а також
масове співвідношення компонентів, що застосо-
вують при виробництві хліба пшеничного.

Строк зберігання хліба без упаковки становить
48 годин. Енергетична цінність - 270 ккал на 100г
виробу, хімічний склад збагачується на β -каротин,
вітамін Е, хмелеві смоли, нікотинову, пантатенову
кислоти, токоферол, біофлаваноїди.

Хмелеві дріжджі готуються за наступною тех-
нологією.

Сухий подрібнений хміль та сироватка молоч-
на подаються в заварювальну машину, де відбу-
вається приготування хмелевого відвару протягом
60 хвилин. Хмелевий відвар подається в чан з
охолоджуючою рубашкою, де протягом 5 хвилин

(13) U

(11) 48117

(19) UA

остигає до температури 75°C. 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°C.

Приклад 1. Борошно пшеничне вищого сорту 63,9 мас. %, сіль кухонна 0,94 мас. % та цукор 0,63 мас. % розводяться у воді за розрахунком, рослинна олія 0,99 мас. %, хмелеві дріжджі 2,29 мас. % та вода за розрахунком дозується в діжу. Далі проводиться заміс тіста. Тривалість замісу тіста становить 8хв. до однорідної консистенції. Після цього тісто піддається бродінню протягом трьох годин при температурі 32°C.

Виброджене в діжі тісто подається до тістоділителя, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Вистійка тістових заготовок відбувається 90 хвилин при температурі 33°C і відносній вологості повітря 75% до готовності. Після цього тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання - 40 хвилин, в залежності від маси виробу рекомендовано зволожувати камеру печі.

Приклад 2. Борошно пшеничне вищого сорту у розмірі 65 мас. %, сіль кухонна 0,98 мас. % та цукор 0,66 мас. % розводяться у воді за розрахунком, рослинна олія 1,1 мас. %, хмелеві дріжджі 2,4 мас. % та вода за розрахунком дозують в діжу. Проводять заміс тіста. Тривалість замісу тіста складає 8хв. до однорідної консистенції. Далі тісто

підлягає бродінню протягом трьох годин при температурі 32°C.

Виброджене в діжі тісто подається до тістоділителя, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Вистійка тістових заготовок відбувається 90 хвилин при температурі 33°C і відносній вологості повітря 75% до готовності. Після цього тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання - 40 хвилин, в залежності від маси виробу рекомендовано зволожувати камеру печі.

Приклад 3. Борошно пшеничне вищого сорту у розмірі 66 мас. %, сіль кухонна 1,0 мас. % та цукор 0,69 мас. % розводяться у воді за розрахунком, рослинна олія 1,2 мас. %, хмелеві дріжджі 2,5 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°C.

Виброджене в діжі тісто подається до тістоділителя, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Вистійка тістових заготовок відбувається 90 хвилин при температурі 33°C і відносній вологості повітря 75% до готовності. Після цього тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання - 40 хвилин, в залежності від маси виробу рекомендовано зволожувати камеру печі.

Використання даної композиції дозволяє продовжити строк зберігання хліба, покращити мікробіологічні показники, хімічний склад і енергетичну цінність.