



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **145181** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A21D 13/00
A21D 13/04 (2017.01)
A21D 13/06 (2017.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 03810	(72) Винахідник(и): Соколова Наталія Юріївна (UA), Павловський Сергій Миколайович (UA), Чабан Алла Борисівна (UA), Свердликівська Вікторія Владиславівна (UA), Чорна Вікторія Романівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.06.2020	(73) Володілець (володільці): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 26.11.2020	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 25.11.2020, Бюл.№ 22	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗДОБНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування здобних виробів, що містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, цукор-пісок, маргарин столовий та воду. Додатково містить борошно зеленої гречки.

UA 145181 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарської галузі, і може бути використана при виробництві здобних виробів з підвищеною біологічною цінністю.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для виготовлення здобних булочок "кунцевські", що містить: борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, маргарин столовий та воду [див. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. - К.: Руслана, 1998. - С. 234 с.]. Дана композиція вибрана за аналог.

Недоліком аналога є те, що вироби, приготовлені з використанням композиції за аналогом, мають низьку біологічну цінність і низький вміст харчових волокон, вітамінів та мінералів.

Аналог і композиція, що заявляється, мають такі спільні ознаки: борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, цукор-пісок, маргарин столовий, вода.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів, в якій шляхом введення нового компонента, забезпечити підвищення біологічної цінності та збільшення вмісту вітамінів і мінералів в готовому продукті.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування здобних виробів, що містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, цукор-пісок, маргарин столовий та воду тим, що вона додатково містить борошно зеленої гречки, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	50,0-60,0
борошно зеленої гречки	8,0-9,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	2,2-2,8
сіль кухонна	0,8-1,2
цукор - пісок	4,5-5,5
маргарин столовий	6,4-7,6
вода	решта.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Борошно зеленої гречки містить білкові речовини, вітаміни групи В, Р та РР, мінеральні речовини, а також багате на такі мікроелементи, як калій, кальцій та залізо. Наявність заліза та лецитину покращує функціональний стан печінки та підшлункової залози та стабілізує рівень цукру в крові. На відміну від пшеничного борошна, борошно зеленої гречки містить підвищену кількість незамінних амінокислот - лізину, треоніну, триптофану, валіну, фенілаланіну та лейцину; значну кількість органічних кислот - лимонної та щавлевої, які покращують засвоєння та перетравлювання їжі, що обумовлює його дієтичні властивості. Вміст у гречаному борошні поліненасиченої кислоти ω -3, яка є важливим компонентом клітковинних мембран організму людини, має антиоксидантні властивості, сповільнює утворення атеросклеротичних бляшок у судинах, чинить протизапальну дію.

Здобні вироби готують наступним чином:

Замішують тісто із борошна пшеничного вищого сорту, борошна зеленої гречки, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі, цукру, маргарину та води. Сіль кухонну розводять у воді у співвідношенні до води 1:4 відповідно.

Тісто готують вологістю 35...37,0 % із всієї кількості вказаних інгредієнтів. Тісто замішують у тістомісильних машинах періодичної дії типу ТМ-63 та ін. У діжу вносять усі необхідні компоненти. Заміс здійснюють 10...12 хвилин до отримання однорідної консистенції. Після замісу тісто бродить 20...30 хвилин при 30...32 °С, потім тісто обминають, ділять на шматки та округлюють. Остаточне вистоювання триває 60...80 хвилин при відносній вологості 80...85 % та температурі 35...40 °С. Випікання проводять на листах в ротаційній печі при 180...220 °С протягом 20...35 хвилин.

Готові здобні вироби мають покращений амінокислотний скор, підвищений вміст вітамінів та мінералів.

Приклади приготування здобних виробів із заявленої композиції.

Приклад 1. Готували здобні вироби, як зазначено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %: борошно пшеничне вищого сорту - 50,0; борошно зеленої гречки - 8,0; дріжджі хлібопекарські пресовані - 2,2; сіль кухонна-0,8; цукор-пісок-4,5; маргарин столовий - 6,4; вода-28,1.

Готове тісто бродило 25 хвилин при 32 °С. Вистоювання тістових заготовок тривало 72 хвилини при відносній вологості 80 % і температурі 36 °С. Випікання проводили при температурі 200 °С протягом 24 хвилин.

Приклад 2. Приготували здобні вироби, як зазначено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %: борошно пшеничне вищого сорту - 55,0; борошно зеленої гречки - 8,5; дріжджі хлібопекарські пресовані - 2,5; сіль кухонна - 1,0; цукор-пісок - 5,0; маргарин столовий - 7,0; вода - 21,0.

5 Готове тісто бродило 25 хвилин при 32 °С. Вистоювання тістових заготовок тривало 70 хвилин при відносній вологості 80 % і температурі 36 °С. Випікання проводили при температурі 200 °С протягом 23 хвилин.

10 Приклад 3. Приготували здобні вироби, як зазначено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %: борошно пшеничне вищого сорту - 60,0; борошно зеленої гречки - 9,0; дріжджі хлібопекарські пресовані - 2,8; сіль кухонна - 1,2; цукор-пісок - 5,5; маргарин столовий - 7,6; вода - 14,0.

Готове тісто бродило 22 хвилини при 32 °С. Вистоювання тістових заготовок тривало 76 хвилин при відносній вологості 80 % і температурі 36 °С. Випікання проводили при температурі 200 °С протягом 22 хвилин.

15 Заявлена корисна модель забезпечує підвищення біологічної цінності та збільшення вмісту вітамінів і мінералів в готовому продукті.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Композиція інгредієнтів для приготування здобних виробів, що містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, цукор-пісок, маргарин столовий та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить борошно зеленої гречки, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	50,0-60,0
борошно зеленої гречки	8,0-9,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	2,2-2,8
сіль кухонна	0,8-1,2
цукор-пісок	4,5-5,5
маргарин столовий	6,4-7,6
вода	решта.

25