



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104892** (13) **U**
(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 07924</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.08.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2016, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Нікулін Андрій Сергійович (UA), Лебеденко Тетяна Євгенівна (UA), Кожевнікова Вікторія Олегівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
---	--

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну. Додатково містить водний екстракт меліси при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна	0,95-0,98
водний екстракт меліси	3,15-3,25
вода	решта.

UA 104892 U

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

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування хліба з пшеничного борошна, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,85
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна	0,96
вода	решта.

5 (див. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / Дробот В.І. - К.: Руслана, 1998. - С. 102).

Дана композиція вибрана найближчим аналогом.

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

- 10 - борошно пшеничне вищого ґатунку;
 - дріжджі хлібопекарські пресовані;
 - сіль кухонна;

Недоліком цієї композиції є:

- 15 - швидке черствіння та пліснявіння (3 доби);
 - ураження картопляною хворобою, особливо в літній період.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, в якому шляхом введення додаткового компонента - водного екстракту меліси - забезпечити підвищення якості та терміну зберігання готового продукту.

20 Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, на відміну від найближчого аналога вона додатково містить водний екстракт меліси за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна	0,95-0,98
водний екстракт меліси	3,15-3,25
вода	решта.

25 Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст водного екстракту меліси, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві хлібних виробів.

Водний екстракт меліси містить значну кількість ефірних речовин, антоціанів і вітамінів, що в свою чергу покращує фізіологічні властивості та мікробіологічний стан готового виробу.

Хліб довше зберігає свіжість, не піддається мікробіологічному псуванню, його фізико-хімічні показники покращуються, а також з'являється приємний аромат меліси.

30 Пшеничний хліб готують наступним чином. Спочатку готують водний екстракт меліси за наступною технологією.

Сухе листя меліси подрібнюють та готують екстракт при гідромодулі меліса: вода 1:20. Тривалість варіння екстракту становить 30 хв. при температурі 90-92 °С. Після цього екстракт фільтрують і охолоджують до температури 25-30 °С.

35 Далі борошно пшеничне вищого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор-пісок, маргарин столовий та водний екстракт меліси та залишки води дозують в діжку і замішують тісто. Тривалість замісу становить 5-7 хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Після цього тісто піддають бродінню протягом трьох годин за температурою 32-33 °С.

40 Виброджене тісто подають до тістоподільника, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Далі заготовки направляють на вистоювання. Вистоювання тістових заготовок відбувається протягом 60-90 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після цього тістові заготовки подають на випікання. Тривалість випікання може коливатися від 25 до 50 хв. залежно від маси виробу.

45 Рекомендовано зволожувати камеру печі.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна	0,95-0,98
водний екстракт меліси	3,15-3,25
вода	решта.

Приклади одержання пшеничного хліба

Приклад 1. Приготували хліб, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63
сіль кухонна	0,95
водний екстракт меліси	3,15
вода	33,75.

5 Хліб отримали з достатньо високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3.

Приклад 2. Приготували хліб, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	64,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна	0,96
водний екстракт меліси	3,20
вода	32,68.

10 Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3.

Приклад 3. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,65
сіль кухонна	0,98
водний екстракт меліси	3,25
вода	31,6.

15 Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3.

Приклад 4. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	64,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна	0,96
водний екстракт меліси	3,44
вода	30,96.

20 Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3, але зразок відрізнявся легким сіруватим відтінком і запахом меліси.

Використання композицій за прикладами 1, 2, 3 дозволяє підвищити якість хліба, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення водного екстракту за границі норми, так як в прикладі № 4, було помічено легкий сіруватий відтінок і запах меліси.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин			
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий з легким сіруватим відтінком
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю			
Смак та запах	Характерний для виробу			З легким запахом меліси

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, г/см ³	3,84	4,15	4,16	4,18
Формостійкість	0,54	0,56	0,57	0,58
Пористість, %	70,0	73,1	73,9	74,5
Вологість, %	42,4	42,3	42,3	42,4
Кислотність, град	2,2	2,2	2,2	2,2

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники мікробіологічної порчі	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Картопляна хвороба (<i>Bacillus mesentericus</i>)	Через 48 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.
Пліснявіння	Через 96 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить водний екстракт меліси при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна	0,95-0,98
водний екстракт меліси	3,15-3,25
вода	решта.

10

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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