



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **88844** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A21D 2/00
A21D 15/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2013 07978	(72) Винахідник(и): Солоницька Ірина Валеріївна (UA), Савкова Євгенія Віталіївна (UA), Іваненко Вікторія Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	25.06.2013	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.04.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.04.2014, Бюл.№ 7	

(54) СКЛАД ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ХЛІБА, ВИГОТОВЛЕНОГО ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ ВІДКЛАДЕНОГО ВИПІКАННЯ

(57) Реферат:

Склад для виробництва напівфабрикатів для хліба, виготовленого за технологією відкладеного випікання, містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі пресовані хлібопекарські, сіль харчову, крохмальну патоку та молочну сироватку.

UA 88844 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до хлібопекарського виробництва, а саме до складу для виробництва напівфабрикатів для хліба, виготовленого за технологією відкладеного випікання.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є склад рецептурних компонентів хліба на основі заморожених напівфабрикатів, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські, сіль харчову, поліпшувач, воду [див. Патент Росії № 2372779].

Даний склад вибраний як найближчий аналог.

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

- борошно пшеничне вищого ґатунку;
- дріжджі пресовані;
- сіль харчова.

Недоліком виробів, випечених за відомим складом є короткий термін збереження свіжості після випікання.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений склад для виробництва напівфабрикатів для хліба, виготовленого за технологією відкладеного випікання, в якому шляхом введення додаткових компонентів патоки та молочної сироватки забезпечити одержання готових виробів з більш тривалим терміном зберігання свіжості.

Поставлена задача вирішується у складі хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль харчову, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить патоку та молочну сироватку за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	55-65
дріжджі хлібопекарські	3,0-4,0
сіль харчова	1,0-2,0
патока	8,0-10,0
молочна сироватка	решта.

Хліб готують наступним чином. Тісто замішують на фаринографі Брабендера протягом 7 хв. за холодною технологією, що зводить до мінімуму процес бродіння. Тісто поділяють на шматки. Формують та поміщають в термостат для бродіння протягом 1 год. Після бродіння сформовані тістові заготовки піддають вистоюванню протягом 40 хв. Після цього тістові заготовки випікають до 70 % повної готовності. Вироби зберігають від 1 до 24 год., а потім випікають в лабораторній печі. Завдяки внесенню до складу патоки та молочної сироватки досягається поліпшення структури пористості, значне зростання питомого об'єму та формостійкості готового хліба, збільшення терміну збереження свіжості виробів. Вироби мають задовільні органолептичні показники: чітко виражений смак та аромат, рівномірну пористість та хрустку скоринку.

Приклад 1.

Рецептуру тіста розраховували на 0,3 кг борошна (масова частка - 65 %). Пресовані хлібопекарські дріжджі додавали у кількості 0,012 кг (масова частка - 4 %) та сіль харчову у кількості 0,0045 кг (масова частка - 1,5 %), попередньо розчиняючи у невеликій кількості молочної сироватки. Патоку вносили у кількості 0,015 кг (масова частка 10 %) та 165 мл молочної сироватки (масова частка - 19,5 %). Далі замішували тісто протягом 7 хв. Тісто поміщали в термостат для бродіння протягом 1 год. Після бродіння сформовані тістові заготовки піддавали вистоюванню на протязі 40 хв. Потім тістові заготовки випікали до 70 % повної готовності. Вироби зберігали від 1 до 24 год., а потім випікали в лабораторній печі.

Фізико-хімічні характеристики готового продукту наведено в таблиці.

Приклад 2. Хліб готували як описано в прикладі 1, але патоку брали в кількості 5 %.

Фізико-хімічні характеристики готового продукту наведені в таблиці.

Приклад 3.

Хліб готували як описано в прикладі 1, але патоку брали в кількості 15 %.

Фізико-хімічні характеристики готового продукту наведені в таблиці.

Аналіз таблиці показує, що завдяки внесенню до складу патоки у кількості 10 % та молочної сироватки досягається поліпшення структури пористості, значне зростання питомого об'єму та формостійкості готового хліба, збільшення терміну збереження свіжості виробів.

При вмісті патоки 5 % та 15 % спостерігається зменшення пористості, вироби мають неправильну форму, глєвкуватий м'якиш, збільшується спікання та усихання, порівняно із хлібом, випеченим за прикладом 2, де вміст патоки 10 %.

Фізико-хімічні характеристики хліба, випеченого
за прикладами 1-3 з різним кількісним вмістом патоки

Показник	—	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
об'єм	70	69	72	70
формостійкість	0,6	0,61	0,69	0,67
кислотність, °Т	2°	2,2°	2,2°	2,3°
вологість, %	38,4	38,0	35,5	35,4
пористість, %	78	75,5	82	78
показники пенетрометра:				
загальна деформація	64	62	65	63
пластична деформація	50	50	52	52
пружна деформація	14	12	13	11

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад для виробництва напівфабрикатів для хліба, виготовленого за технологією відкладеного випікання, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі пресовані хлібопекарські, сіль харчову, який **відрізняється** тим, що додатково містить крохмальну патоку, молочну сироватку, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	55-65
дріжджі хлібопекарські	3,0-4,0
сіль харчова	1,0-2,0
патока	8,0-10,0
молочна сироватка	решта.

10