



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **88893**

(13) **U**

(51) МПК

**A21D 8/06** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 10210**

(22) Дата подання заявки: **19.08.2013**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.04.2014**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.04.2014, Бюл.№ 7**

(72) Винахідник(и):

**Солоницька Ірина Валеріївна (UA),  
Савкова Євгенія Віталіївна (UA),  
Іваненко Вікторія Олександрівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

## (54) СКЛАД ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

(57) Реферат:

Склад для виробництва хліба із заморожених напівфабрикатів містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі пресовані хлібопекарські, сіль харчову, соняшниковий лецитин та молочну сироватку.

**UA 88893 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до хлібопекарського виробництва, а саме до складу для виробництва хліба із заморожених напівфабрикатів.

Найближчим аналогом 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).

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 хліба із заморожених напівфабрикатів, в якому шляхом введення додаткових компонентів соняшникового лецитину та молочної сироватки забезпечити одержання готових виробів з більш тривалим терміном збереження свіжості та надати виробам лікувально-профілактичного призначення.

Поставлена задача вирішена у складі хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль харчову, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить соняшниковий лецитин 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
соняшниковий лецитин	3,0-5,0
молочна сироватка	решта.

Хліб готують наступним чином.

Тісто замішують на фаринографі Брабендера впродовж 7 хв. за холодною технологією, що зводить до мінімуму процес бродіння. Тісто поділяють на шматки. Формують та поміщають в морозильну камеру з температурою -6...-10 °С на 3 доби.

Після витримки заготовок в морозильній камері їх дефростують при  $t=30$  °С впродовж 40-50 хвилин. Після чого поміщають в термостат для вистоювання, температура 30-35 °С, протягом 50-60 хвилин та випікають тістові заготовки в лабораторній печі. 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. Соняшниковий лецитин вносили у кількості 0,015 кг (масова частка 5 %) та 165 мл молочної сироватки (масова частка - 24,5 %). Далі замішували тісто протягом 7 хв. Після замісу тістові заготовки поміщали в морозильну камеру на 3 доби. Далі заготовки дефростували при температурі 30 °С впродовж 40-50 хвилин та поміщали в термостат для вистоювання, температура 30-35 °С, протягом 50-60 хвилин і випікали тістові заготовки в лабораторній печі. Фізико-хімічні характеристики готового продукту наведено в таблиці.

#### Приклад 2

Хліб готували як описано в прикладі 1, але соняшниковий лецитин брали в кількості 10 %.

Фізико-хімічні характеристики готового продукту наведені в таблиці.

#### Приклад 3

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

Фізико-хімічні характеристики готового продукту наведені в таблиці.

Аналіз таблиці показує, що завдяки внесенню до складу соняшникового лецитину у кількості 5 % та молочної сироватки досягається поліпшення структури пористості, значне зростання питомого об'єму та формостійкості готового хліба, збільшення терміну збереження свіжості виробів, надання хлібу лікувально-профілактичних властивостей, так як лецитин є біологічно активною добавкою, яка сприяє покращенню стану печінки, нирок, серцево-судинної системи, також лецитин рекомендують приймати при цукровому діабеті та для поліпшення пам'яті.

При вмісті сояшникового лецитину 10 % та 15 % спостерігається зменшення пористості, вироби мають неправильну форму, глевкуватий м'якуш, збільшується упікання та усихання, порівняно із хлібом, випеченим за прикладом 1, де вміст сояшникового лецитину 5 %.

Таблиця

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

Показники	Приклади			
	-	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Вологість, %	42	42,2	42,7	43,3
Кислотність, град.	2,8	1,8	2,2	2,6
Пористість, %	61	90	87	84
Формостійкість	0,61	0,70	0,64	0,63
Питомий об'єм	2,13	3,63	3,48	3,43
Упікання, %	10,61	10,5	11,48	12,08
Усихання, %	3,15	2,08	2,94	3,71

5

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад для виробництва хліба із заморожених напівфабрикатів, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі пресовані хлібопекарські, сіль харчову, який **відрізняється** тим, що він додатково містить сояшниковий лецитин 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
лецитин сояшниковий	3,0-5,0
молочна сироватка	решта.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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