



УКРАЇНА

(19) UA (11) 25022 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/18

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

1

2

(21) u200702309

(22) 03.03.2007

(24) 25.07.2007

(46) 25.07.2007, Бюл. № 11, 2007 р.

(72) Сердюк Людмила Василівна, Мардар Марина
Ромиківна, Боброва Ірина Сергіївна(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) 1. Харчова композиція для зернових хлібців,
що містить зерно пшениці, сіль кухонну, яка **відрі-
зняється** тим, що вона додатково містить яєчний
меланж при такому співвідношенні компонентів,
мас. % :

зерно пшениці	85-90
яєчний меланж	5-15
сіль кухонна	1-2.

2. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що
вона додатково містить зерно зернових культур
(наприклад, гречка, овес, рис, жито, кукурудза,
ячмінь, горох, соя) у кількості 15-30мас. %.

3. Композиція за пп. 1, 2, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить сушені овочі (напри-
клад, морква, цибуля, часник, пряно-смакові овочі)
у кількості 2-5мас. %.

4. Композиція за пп. 1-3, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить прянощі (наприклад,
шафран, лаврове листя, перець чорний, перець
червоний, перець запашний, хмелі-сунелі, шавлію,
коріандр) у кількості 1-2мас. %.

5. Композиція за пп. 1-4, яка **відрізняється** тим,
що вона додатково містить олію рослинну рафіно-
вану у кількості 5-10мас. %.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчових композицій для
зернових хлібців на основі зерна пшениці.

За найближчим аналогом прийняті зернові
хлібці для виготовлення яких використовують на-
ступну сировину: зерно пшениці 1-4 класів, олію
рослинну рафіновану, сіль кухонну харчову, пере-
ць чорний, коріандр, часник сушений, зелень кропу
сушену, ароматизатори [див. Іванец В.Н., Бакин
И.А. Новые виды зерновых продуктов для функ-
ционального питания //Современные проблемы
техники и технологии хранения и переработки
зерна. Сборник докладов шестой республиканской
научно-практической конференции. Алт. гос. техн.
ун-т им. И.И. Ползунова -Барнаул: Аз Бука. -2002. -
С.132-138]. Недоліком найближчого аналога є те,
що введення смакових і ароматичних добавок до
складу суміші не приводить до підвищення харчо-
вої та біологічної цінності готових виробів.

В основу даної корисної моделі поставлена
задача - розробити такі харчові композиції реце-
птур для зернових хлібців на основі зерна пшениці,
у яких би за рахунок введення більш широкого
спектру добавок підвищилась харчова і біологічна
цінність готових виробів. Крім того, поставлена
задача розширити асортимент зернових продуктів
підвищеної харчової і біологічної цінності для ви-
користання їх у щоденному раціоні масового про-
філактичного харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в хар-
чову композицію зернових хлібців, що містить
зерно пшениці, сіль поварену, згідно з корисної
моделлю, додатково вводять яєчний меланж при
такому співвідношенні компонентів, мас. %:

зерно пшениці -	85-90,
яєчний меланж -	5-15,
сіль кухонна -	1-2.

Крім того харчова композиція додатково міс-
тить зерно зернових культур (наприклад, гречка,
овес, рис, жито, кукурудза, ячмінь, горох, соя) у
кількості 15-30мас. %.

Крім того харчова композиція додатково міс-
тить сушені овочі (наприклад, морква, цибуля, ча-
сник, пряно-смакові овочі) у кількості 2-5мас. %.

Крім того харчова композиція додатково міс-
тить прянощі (наприклад, шафран, лаврове листя,
перець чорний, перець червоний, перець запаш-
ний, хмелі-сунелі, шавлію, коріандр) у кількості 1-
2мас. %.

Крім того харчова композиція додатково міс-
тить олію рослинну рафіновану у кількості 5-
10мас. %.

Відповідно до корисної моделі, як білкову до-
бавку використовують яєчний меланж, введення
якого підвищує біологічну цінність готових виробів,
змінює і сторону оптимального співвідношення
крохмаль: білок. Як добавки рослинного поход-
ження використовують:

(13) U
(11) 25022
(19) UA

