



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26128 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/18МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

1

2

(21) u200702316

(22) 03.03.2007

(24) 10.09.2007

(46) 10.09.2007, Бюл. № 14, 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 терміч-
но оброблене і подрібнене м'ясо (наприклад яло-
вичина, баранина) при такому співвідношенні
компонентів, мас. %:

зерно пшениці 80-90

термічно оброблене і подрібнене м'я-
со (наприклад яловичина, баранина) 10-20

сіль кухонна

1-2.

2. Харчова композиція за п. 1, яка **відрізняється**
тим, що вона додатково містить зерно зернових
культур (наприклад гречка, овес, рис, жито, куку-
рудза, ячмінь, горох, соя) у кількості 15-30 мас. %.3. Харчова композиція за пп. 1, 2, яка **відрізня-
ється** тим, що вона додатково містить сушені ово-
чі (наприклад морква, цибуля, часник, пряно-
смакові овочі) у кількості 2-5 мас. %.4. Харчова композиція за пп. 1-3, яка **відрізняєть-
ся** тим, що вона додатково містить прянощі (на-
приклад шафран, лаврове листя, перець чорний,
перець червоний, перець запашний, хмелі-сунелі,
шавлія, коріандр) у кількості 1-2 мас. %.5. Харчова композиція за пп. 1-4, яка **відрізняєть-
ся** тим, що вона додатково містить олію рослинну
рафіновану у кількості 4-10 мас. %.

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

За прототип прийняті зернові хлібці для виго-
товлення яких використовують наступну сировину:
зерно пшениці 1-4 класів, олію рослинну рафіно-
вану, сіль кухонну харчову, перець чорний, корі-
андр, часник сушений, зелень кропу сушену, аро-
матизатори [див. Іванец В.Н., Бакин И.А. Новые
виды зерновых продуктов для функционального
питания // Современные проблемы техники и тех-
нологии 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 прототипу є те, що введення сма-
кових і ароматичних добавок до складу суміші не
приводить до підвищення харчової 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 кухонн, згідно з корисної мо-
деллю, додатково вводять термічно оброблене і
подрібнене м'ясо (наприклад, яловичина, барани-
на) при такому співвідношенні компонентів,
мас. %:

зерно пшениці 80-90,

термічно оброблене і подрібнене м'я-
со (наприклад, яловичина, баранина) 10-20,

сіль кухонна 1-2.

Крім того, харчова композиція додатково мі-
стить зернові культури (наприклад, гречка, овес,
рис, жито, кукурудза, ячмінь, горох, соя) у кількості
15-30мас. %.

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

Крім того, харчова композиція додатково мі-
стить прянощі (наприклад, шафран, лаврове листя,
перець чорний, перець червоний, перець запаш-
ний, хмелі-сунели, шавлія, коріандр) у кількості 1-
2мас. %.

(13) U

(11) 26128

(19) UA

