



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95808** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A61D 15/00
A21D 8/02 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2014 07420	(72) Винахідник(и):	Солоницька Ірина Валеріївна (UA), Пшенишнюк Георгій Федорович (UA), Битка Тетяна Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	02.07.2014	(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:	12.01.2015		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	12.01.2015, Бюл.№ 1		

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва хлібобулочних виробів профілактичного призначення передбачає приготування тіста за холодною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок та їх заморожування, зберігання заморожених заготовок, розморожування, вистоювання і випікання виробів, причому при приготуванні тіста в нього додатково додають 3-8 мас. % водного екстракту шипшини.

UA 95808 U

Корисна модель належить до галузі хлібопекарської промисловості, зокрема до виробництва хлібобулочних виробів профілактичного призначення.

Відомий спосіб виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, що включає приготування тіста за "холодною" технологією, яка характеризується низькими температурами замісу, для того, щоб рецептурні компоненти не встигли перейти до фази активності життєдіяльності. Вироби набувають лікувально-профілактичного призначення завдяки добавці порошку сушеної ламінарії.

Тісто замішували на фаринографі Брабендера впродовж 15 хв, ділили на шматки заданої маси, вкладали в поліетиленовий пакет і направляли в морозильну камеру. Заморожували при температурі (-16)...(-18)°C. Зберігали тісто в морозильній камері протягом 3 діб. Розморожували при кімнатній температурі. Після дефростації формові та подові зразки ставили на вистоювання в термостат при температурі 33...35 °C, протягом 55...60 хв.

Випікали тістові заготовки в лабораторній печі при температурі 220...230 °C.

(Обґрунтування апаратурно-технологічної схеми виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення із заморожених напівфабрикатів. І.В. Солоницька, Г.Ф. Пшенишнюк // Харчова наука і технологія. - № 14, 2011. - С. 23-25)

Даний спосіб вибраний як прототип.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- 1) приготування тіста за холодною технологією;
- 2) введення рецептурних компонентів;
- 3) формування тістових заготовок;
- 4) заморожування тістових заготовок;
- 5) зберігання заморожених заготовок;
- 6) розморожування тістових заготовок;
- 7) вистоювання заготовок;
- 8) випікання виробів.

Але вироби випечені із заморожених напівфабрикатів за прототипом, мають погіршені фізико-хімічні показники, а саме:

- формостійкість - 0,44;
- пористість - 68 %;
- вологість - 43,5 %;
- кислотність - 3,4 град.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений спосіб виробництва хлібобулочних виробів, в якому шляхом введення додаткового компоненту при приготуванні тіста, забезпечити покращення фізико-хімічних показників виробів лікувально-профілактичного призначення.

Поставлена задача вирішена в способі виробництва хлібобулочних виробів профілактичного призначення, що передбачає приготування тіста за холодною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок та їх заморожування, зберігання заморожених заготовок, розморожування, вистоювання та випікання виробів тим, що, на відміну від прототипу, при приготуванні тіста в нього додають 3-8 мас. % водного екстракту шипшини.

Новим в способі, що заявляється, є введення водного екстракту шипшини при приготуванні тіста за технологією відкладеного випікання.

Завдяки цьому технологічному прийому можливо отримати за мінімальний час свіжу ароматну випічку в місцях продажу чи споживання. Вироби можуть централізовано закуповуватись і зберігатись, при цьому термін зберігання залежить від типу технології, що застосовується. Вироби, випечені за заявленим способом, набувають профілактичного призначення за рахунок додавання водного екстракту з плодів шипшини. Дана добавка служить для зняття запалення, є хорошим сечогінним і жовчогінним засобом, покращує функцію шлунково-кишкового тракту.

Екстракт шипшини використовують для позбавлення від проблем з травленням, при захворюваннях колітом і гастритом, а також при виразці шлунка, для підвищення загальної активності організму за рахунок великої кількості вітамінів.

Приготування хліба за заявленим способом здійснюють наступним чином.

Тісто готують за холодною технологією з додаванням усіх рецептурних компонентів та водного екстракту шипшини. Далі тісто ділять на шматки заданої маси та піддають заморожуванню. Заморожку проводять при температурі (-16) ...(-18)°C. Заморожені зразки зберігають в морозильній камері протягом 3-х днів. Наступними етапами є дефростація, вистоювання та випікання.

Розморожування виробів проводять при кімнатній температурі протягом 40-45 хвилин, після чого випікають звичайним способом в лабораторній печі до повної готовності.

Приклади приготування хлібобулочного виробу, випеченого за заявленим способом.

Приклад приготування хлібобулочного виробу № 1

5 Рецептuru тіста розраховували на 0,3 кг борошна. Для приготування тіста під час замішування додають екстракт шипшини в кількості 0,015 кг (масова частка - 5 %). Пресовані хлібопекарські дріжджі додають у кількості 0,015 кг (масова частка - 5 %), сіль харчову у кількості 0,0045 кг (масова частка - 1,5 %) та цукор-пісок у кількості 0,015 кг (масова частка - 5 %). Тривалість замісу 15 хв. Після замісу тістові заготовки піддають поділу на шматки для 10 подового та формового зразка. Далі проводять заморожування, яке проводиться в морозильній камері при температурі (-16)°C. Замороженні тістові заготовки зберігають протягом 3-х днів. Наступною стадією є дефростація, яку проводять при кімнатній температурі протягом 45 хвилин. Далі заготовки підлягають вистоюванню в термостаті протягом 60 хв при температурі 35 °C. Після цього тістові заготовки випікають до повної готовності звичайним способом в 15 лабораторній печі. Фізико-хімічні показники наведені в таблиці.

Приклади 2, 3 ілюструють приготування хлібобулочних виробів аналогічно прикладу 1, але при різних мас. % екстракту шипшини. Дані наведені в таблиці.

Запропонований спосіб виробництва дозволяє готувати хлібобулочних вироби профілактичного призначення, з покращеними фізико-хімічними показниками.

20 Хлібобулочні вироби профілактичного призначення володіють не тільки гарним смаком та ароматом, текстурою та хрусткою скоринкою, але і підвищеним вмістом біологічно-активних компонентів.

Таблиця

Фізико-хімічні показники якості виробів

№ п/п	Кількість екстракту шипшини(мас. %)	Показники			
		формостійкість	пористість, %	вологість, %	кислотність град
1	5	0,57	75	41,8	2,8
2	3	0,44	76	40,8	2,1
3	8	0,48	77,5	40,2	4,2

25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва хлібобулочних виробів профілактичного призначення, що передбачає приготування тіста за холодною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок та їх заморожування, зберігання заморожених заготовок, розморожування, 30 вистоювання і випікання виробів, який **відрізняється** тим, що при приготуванні тіста в нього додатково додають 3-8 мас. % водного екстракту шипшини.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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