



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **36071** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2008.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

1

2

(21) u200806598

(22) 15.05.2008

(24) 10.10.2008

(46) 10.10.2008, Бюл.№ 19, 2008 р.

(72) ЮРГАЧОВА КАТЕРИНА ГЕОРГІЇВНА, UA,
КАПЕТУЛА СЕРГІЙ МАРКІЯНОВИЧ, UA,
КАРАЦУБА ГАННА СЕРГІЇВНА, UA, МАКАРОВА
ОЛЬГА ВАСИЛІВНА, UA

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Композиція інгредієнтів для приготування
бісквітного напівфабрикату, що містить борошно
пшеничне вищого сорту, крохмаль картопляний,

цукор, есенцію, альбумін сухий і воду, яка
відрізняється тим, що вона додатково містить
емульгатор пастоподібний Dimodan, за наступним
співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,0-22,5
крохмаль картопляний	5,1-5,8
цукор	26,1-27,3
емульгатор пастоподібний Dimodan	2,7-3,1
альбумін сухий	12,9-13,4
есенція	0,21-0,32
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової
промисловості, а саме до кондитерської галузі і
може використовуватись на підприємствах
харчування.

Найближчою до корисної моделі, що
заявляється, є композиція, яка містить такі
компоненти у наступному співвідношенні, мас. %:
борошно пшеничне вищого сорту - 21,8-22,2;
крохмаль картопляний - 5,2-5,6; цукор - 26,9-27,3;
меланж - 22,4-22,8; альбумін сухий - 6,8-7,2;
есенція - 0,29-0,31; вода - решта, [див. опис до
патенту України на корисну модель № 30963, 2008
р. МПК A 21 D 13/08].

Дана композиція обрана прототипом.

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

- цукор;
- альбумін сухий;
- пшеничне борошно вищого сорту;
- есенція;
- вода;
- крохмаль картопляний.

Але відомий напівфабрикат, має суттєвий
недолік - використання дорогої сировини -
меланжу.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створити композицію для приготування бісквітного
напівфабрикату, в якій шляхом заміни меланжу на
побічний продукт при виготовленні лізоמוкоїду -
альбумін сухий, забезпечити зменшення
собівартості продукту.

Поставлена задача вирішена в складі
композиції інгредієнтів для приготування
бісквітного напівфабрикату, що містить борошно
вищого сорту, крохмаль картопляний, цукор,
есенцію, альбумін сухий і воду, тим, що вона
додатково містить емульгатором пастоподібним
Dimodan, за наступним співвідношенням вказаних
компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,0-22,5;
крохмаль картопляний	5,1-5,8;
цукор	26,1-27,3;
емульгатор пастоподібний Dimodan	2,7-3,1;
альбумін сухий	12,9-13,4;
есенція	0,21-0,32;
вода	решта.

Новим у корисній моделі, що заявляється є
введення пастоподібного емульгатора Dimodan
для повної заміни меланжу на альбумін сухий, а
також масове співвідношення компонентів, що
застосовують при виробництві бісквітного
напівфабрикату.

Рішення поставленої задачі досягається
шляхом одержання бісквітного напівфабрикату,
який включає приготування альбуміново-цукрової
збитої суміші, замішування її з борошном
пшеничним вищого сорту, картопляним крохмалем
і есенцією.

Процес приготування бісквітного
напівфабрикату передбачає декілька етапів:
одержання альбуміново-цукрової збитої суміші,

(13) **U**
(11) **36071**
(19) **UA**

замішування її з борошном пшеничним вищого сорту, картопляним крохмалем, і есенцією, випікання, охолодження та вистоявання напівфабрикату.

На першому етапі розчиняють альбумін сухий у воді та з'єднують компоненти. Збивають альбумін сухий з цукром та емульгатором пастоподібним Dimodan до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази.

На другому етапі всипають борошно пшеничне вищого сорту змішане з картопляним крохмалем, додають есенцію і замішують тісто.

Тісто розливають у попередньо підготовлені форми, які застилають папером, і випікають протягом 35...40 хвилин при температурі 185...190°C.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 20...30 хвилин, виймають з форм і вистояють при температурі 15...20°C. Після чого папір знімають, бісквіт зачищають.

Приклади приготування бісквітного напівфабрикату.

Приклад 1. Альбумін сухий - 1,72кг (масова частка - 13,06%) з водою - 4,07кг (масова частка - 30,99%), цукром 3,47кг (масова частка - 26,43%) та емульгатором пастоподібним Dimodan - 0,038кг (масова частка - 2,92%) збивають спочатку на малих обертах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Маса збивається до збільшення у об'ємі альбуміново-цукрової суміші в 2,5-3 рази. В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту 2,77кг (масова частка - 21,07%) змішане з картопляним крохмалем - 0,69кг (масова частка - 5,28%), есенцію 0,26 кг(масова частка -

21,07%) і замішують протягом 15 с. Готове тісто формують і випікають. Показники якості тіста та випеченого напівфабрикату наведені у таблиці.

Отримані дані у прикладі свідчать про те, що додавання альбуміну сухого у кількості 100% збільшує, піноутворюючу здатність, стійкість піни, пористість, питомий об'єм порівняно з прототипом.

Бісквіт з додаванням альбуміну у відповідних кількостях має більш рівномірний, тонкостінний, еластичний м'якуш, ніж у прототипу. У процесі зберігання з додаванням альбуміну довше залишається свіжим.

Приклад 2. Приготували напівфабрикат, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,0;
крохмаль картопляний	5,1;
цукор	26,1;
емульгатор пастоподібний Dimodan	2,7;
альбумін сухий	12,9;
есенція	0,21;
вода	решта.

Приклад 2. Приготували напівфабрикат, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	22,5;
крохмаль картопляний	5,8;
цукор	27,3;
емульгатор пастоподібний Dimodan	3,1;
альбумін сухий	13,4;
есенція	0,32;
вода	решта.

Таблиця

Показники якості яєчно-альбуміново-цукрової суміші, бісквітного тіста та готового напівфабрикату

Показники	Прототип	Композиція інгредієнтів
Тривалість збивання яєчно-альбуміново-цукрової суміші до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, хв.	25	20
Піноутворююча здатність, %	490	600
Стійкість піни, %	70	82
Густина яєчно-альбуміново-цукрової суміші, кг/м ³	370	355
Густина тіста, кг/м ³	470	546
Вологість тіста, %	36	37
Вологість випеченого напівфабрикату, %	25	26
Упікання, %	13,4	11,3
Пористість, %	79	80
Питомий об'єм, см	290	300