



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **92583**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 02556**

(22) Дата подання заявки: **14.03.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.08.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.08.2014, Бюл.№ 16**

(72) Винахідник(и):

**Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA),
Кожевнікова Вікторія Олегівна (UA),
Короленко Катерина Володимирівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування пшеничного хліба містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову та воду. Вона додатково містить водний екстракт звіробою.

UA 92583 U

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

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування хліба пшеничного, яка містить наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,85
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна харчова	0,96
вода	решта.

5 (див. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / Дробот В.І. - К.: Руслана, 1998.-С. 102).

Дана композиція вибрана прототипом.

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

- 10 - борошно пшеничне вищого ґатунку;
- дріжджі хлібопекарські пресовані;
- сіль кухонна харчова;
- вода.

Недоліком цієї композиції є невеликий термін зберігання внаслідок швидкого черствіння та пліснявиння й ураження картопляною хворобою, особливо в літній період, вже через 48 год.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування пшеничного хліба, в якому шляхом введення додаткового компонента - водного екстракту звіробою - забезпечити підвищення терміну зберігання готового продукту.

20 Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування пшеничного хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову та воду, згідно з корисною моделлю, на відміну від прототипу вона додатково містить водний екстракт звіробою, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна харчова	0,95-0,98
водний екстракт звіробою	1,67-1,77
вода	решта.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст водного екстракту звіробою, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві хліба.

25 Водний екстракт звіробою містить велику кількість антиоксидантів, вітамінів, що покращує мікробіологічний стан готового виробу і його корисність.

Хліб довше зберігає свіжість, не піддається мікробіологічному псуванню, його фізико-хімічні показники покращуються, а органолептичні залишаються звичними споживачу.

Пшеничний хліб готують наступним чином.

Спочатку готують водний екстракт звіробою за наступною технологією.

30 Сухе листя та квіти звіробою подрібнюють та готують екстракт при гідромодулі звіробій: вода 1:20. Тривалість варіння екстракту становить 30 хв. при температурі 90-92 °С. Після цього екстракт фільтрують і охолоджують до температури 25-30 °С.

35 Далі борошно пшеничне вищого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, воду та водний екстракт звіробою дозують в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 5-7 хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Після цього тісто піддають бродінню протягом трьох годин за температури 32-33 °С.

40 Виброджене тісто подають до тістоподільника, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Далі заготовки направляють на вистоювання. Вистоювання тістових заготовок відбувається протягом 60-90 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 %. Після цього тістові заготовки подають на випікання. Тривалість випікання може коливатися від 25 до 50 хв. залежно від маси виробу. Рекомендовано зволожувати камеру печі.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65

сіль кухонна харчова	0,95-0,98
водний екстракт звіробою	1,67-1,77
вода	решта.

Приклади одержання пшеничного хліба.

Приклад 1. Приготували хліб, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63
сіль кухонна харчова	0,95
водний екстракт звіробою	1,67
вода	33,75.

- 5 Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, білою м'якушкою та приємним смаком і ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі.

Приклад 2. Приготували хліб як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	64,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна харчова	0,96
водний екстракт звіробою	1,72
вода	32,68.

- 10 Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, білою м'якушкою та приємним смаком і ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі, також спостерігалось підвищення питомого об'єму і пористості порівняно з прикладом 1.

Приклад 3. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,65
сіль кухонна харчова	0,98
водний екстракт звіробою	1,77
вода	31,60.

- 15 Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, білою м'якушкою та приємним смаком і ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі, але спостерігалось зниження питомого об'єму, пористості та формостійкості порівняно з прикладом 2.

Приклад 4. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	64,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна харчова	0,96
водний екстракт звіробою	3,44
вода	30,96.

Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, легким сіруватим відтінком м'якушки та легким присмаком звіробою (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі, але спостерігалось зниження питомого об'єму, пористості та формостійкості порівняно з прикладами 1, 2, 3.

- 25 Використання композиції для приготування пшеничного хліба за прикладами 1, 2, 3 дозволяє запобігти мікробіологічному псуванню на термін до 120 год. (таблиця 3) при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні кількості водного екстракту звіробою, що проілюстровано в прикладі № 4, було помічено легкий сіруватий відтінок і присмак звіробою та деяке зниження об'єму, пористості і формостійкості.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин			
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий з легким сіруватим відтінком
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю			
Смак та запах	Характерний для виробу			Легкий присмак звіробою

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, г/см ³	4,29	4,46	4,36	3,84
Формостійкість	0,54	0,54	0,52	0,50
Пористість, %	73,4	75,5	74,6	70,0
Вологість, %	42,2	42,2	42,2	42,2
Кислотність, град	2,2	2,4	2,4	2,4

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Картопляна хвороба (Bacillus mesentericus)	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.
Пліснявіння	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Композиція інгредієнтів для приготування пшеничного хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить водний екстракт звіробою, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:
- 10 борошно пшеничне вищого ґатунку 63,0-65,0
 дріжджі хлібопекарські пресовані 0,63-0,65
 сіль кухонна харчова 0,95-0,98
 водний екстракт звіробою 1,67-1,77
 вода решта.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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