



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **104661**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

A21D 2/38 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 07960**

(22) Дата подання заявки: **10.08.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.02.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.02.2016, Бюл.№ 3**

(72) Винахідник(и):

**Лебеденко Тетяна Євгенівна (UA),
Кожевнікова Вікторія Олегівна (UA),
Нікулін Андрій Сергійович (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 хліба з пшеничного борошна містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну та додатково містить водний екстракт м'яти.

UA 104661 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 з пшеничного борошна, яка має наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

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

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

Дана композиція вибрана за найближчий аналог.

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

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

Недоліком цієї композиції є:

- 15 - швидке черствіння та пліснявіння (3 доби);
- ураження картопляною хворобою, особливо в літній період.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, в якому шляхом введення додаткового компонента - водного екстракту м'яти - забезпечити підвищення якості та терміну зберігання готового продукту.

20 Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, додатково композиція містить водний екстракт м'яти за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна	0,95-0,98
водний екстракт м'яти	3,15-3,25
вода	решта.

25 Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст водного екстракту м'яти, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві хлібних виробів.

Водний екстракт м'яти містить значну кількість ефірних речовин, антоціанів і вітамінів, що в свою чергу покращує фізіологічні властивості та мікробіологічний стан готового виробу.

Хліб довше зберігає свіжість, не піддається мікробіологічному псуванню, їх фізико-хімічні показники покращуються, а також з'являється приємний аромат м'яти.

30 Пшеничний хліб готують наступним чином. Спочатку готують водний екстракт м'яти за наступною технологією.

Сухе листя м'яти подрібнюють та готують екстракт при гідромодулі м'яти: 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, цукор-пісок, маргарин столовий та водний екстракт м'яти та залишки води 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 температурою 32-33 °С.

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

45 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	0,95-0,98
водний екстракт м'яти	3,15-3,25
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	0,95
водний екстракт м'яти	3,15
вода	33,75.

5 Хліб отримали з достатньо високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3.

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	0,96
водний екстракт м'яти	3,20
вода	32,68.

10 Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3.

10 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	0,98
водний екстракт м'яти	3,25
вода	31,6.

Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3.

15 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	0,96
водний екстракт м'яти	3,44
вода	30,96.

Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях № 1, 2, 3, але зразок відрізнявся легким сіруватим відтінком і запахом м'яти.

20 Використання композицій за прикладами 1, 2, 3 дозволяє підвищити якість хліба, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення водного екстракту за границі норми, так як в прикладі № 4, було помічено легкий сіруватий відтінок і запах м'яти.

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			З легким запахом м'яти

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, г/см ³	3,84	4,15	4,16	4,18
Формостійкість	0,54	0,56	0,57	0,58
Пористість, %	70,0	73,1	73,9	74,5
Вологість, %	42,4	42,3	42,3	42,4
Кислотність, град	2,2	2,2	2,2	2,2

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники мікробіологічної порчі	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Картопляна хвороба (<i>Bacillus mesentericus</i>)	Через 48 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.
Пліснявиння	Через 96 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить водний екстракт м'яти при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна	0,95-0,98
водний екстракт м'яти	3,15-3,25
вода	решта.

10

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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