



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **141483** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 7/00
A23L 7/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 10090	(72) Винахідник(и): Скалига Анастасія Олександрівна (UA), Салавеліс Алла Дмитрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 30.09.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2020	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2020, Бюл.№ 7	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛОЧНОГО ВИРОБУ ДЛЯ ДІТЕЙ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування булочного виробу для дітей містить борошно пшеничне, маргарин, цукор, яйця курячі, дріжджі хлібопекарські і сіль. Вона додатково містить борошно горохове, волоські горіхи і сироватку.

UA 141483 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчових композицій для булочних виробів на основі пшеничного та горохового борошна з додаванням волоського горіха.

За найближчий аналог взято булочний виріб "Булочка домашня", для виготовлення якої використовують таку сировину: борошно пшеничне, цукор, маргарин, яйця, сіль, воду, дріжджі [див. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1985.-295с. - (М-во торгівлі СРСР)]

З недоліків найближчого аналога є те, що сировина, яка входить до складу виробу, не призводить до підвищення харчової та біологічної цінності.

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити харчову композицію булочного виробу для дітей, з метою розширення асортименту булочних виробів збагачених харчовою та біологічною цінністю для використання їх у щоденному раціоні.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів приготування булочного виробу для дітей, що містить борошно пшеничне, маргарин, цукор, яйця курячі, дріжджі хлібопекарські і сіль тим, що на відміну від найближчого аналога, вона додатково містить борошно горохове, волоські горіхи і сироватку, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	42,2-44,2
борошно горохове	10,2-11,9
цукор	8,5-8,8
маргарин	8,5-9,6
волоський горіх	2,3-2,4
меланж	0,15-0,3
сіль	0,5-0,53
дріжджі хлібопекарські	1,7-1,75
сироватка	22,62-23,85.

Введення до складу харчової композиції додатково горохового борошна, часткової заміни маргарину на подрібнений волоський горіх, а також заміни води на сироватку, поліпшує споживчі властивості продукту, збагачує макро- та мікроелементами, рослинною клітковиною, вітамінами, лецитином, а також додає виробу нетрадиційного смаку та аромату.

Приклад 1. Технологія виробництва булочного виробу для дітей.

Замішування опари. В ємність тістомісильної машини вливають 8,0 мл (13,6 мас. %) підігрітої до 37 °С сироватки, додають 1,0 г (1,7 мас. %) хлібопекарських дріжджів, 10,0 г (17,0 мас. %) пшеничного та 2 г (3,4 мас. %) горохового борошна і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають 2,0 г (3,4 мас. %) пшеничного борошна і ставлять в приміщення з температурою 36 °С на 20 хв для бродіння.

Приготування тіста. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 рази і почне осідати, до неї додають залишкові 6,0 мл (10,25 мас. %) сироватки, з розчиненими 0,3 г (0,5 мас. %) сіллю і 5,0 г (8,5 мас. %) цукру, 0,1 г (0,15 мас. %) меланжу, 1,4 г (2,4 мас. %) подрібнених волоських горіхів, потім перемішують, додають залишкові 14,0 г (23,8 мас. %) пшеничного та 4,0 г (6,8 мас. %) горохового борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають 5,0 г (8,5 мас. %) розтопленого маргарину. Тісто залишають на 45 хвилин для бродіння. За час бродіння тісто обминають 2 рази.

Формують вироби і випікають при температурі 190 °С 12 хвилин.

Приклад 2. Технологія виробництва булочного виробу для дітей.

Замішування опари. В ємність тістомісильної машини вливають 9,0 мл (14,8 мас. %) підігрітої до 37 °С сироватки, додають 1,05 г (1,73 мас. %) хлібопекарських дріжджів, 10,3 г (16,95 мас. %) пшеничного та 2,75 г (4,5 мас. %) горохового борошна і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають 2,0 г (3,3 мас. %) пшеничного борошна і ставлять в приміщення з температурою 38 °С на 20 хв для бродіння.

Приготування тіста. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 рази і почне осідати, до неї додають залишкові 5,0 мл (8,25 мас. %) сироватки, з розчиненими 0,3 г (0,5 мас. %) сіллю і 5,25 г (8,64 мас. %) цукру, 0,2 г (0,33 мас. %) меланжу, 1,4 г (2,3 мас. %) подрібнених волоських горіхів, потім перемішують, додають залишкові 14,0 г (23,05 мас. %) пшеничного та 4,0 г (6,6 мас. %) горохового борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають 5,5 г (9,05 мас. %) розтопленого маргарину. Тісто залишають на 45 хвилин для бродіння. За час бродіння тісто обминають 2 рази.

Формують вироби і випікають при температурі 190 °С 13 хвилин.

Приклад 3. Технологія виробництва булочного виробу для дітей.

Замішування опари. В ємність тістомісильної машини вливають 9,0 мл (14,3 мас. %) підігрітої до 37 °С сироватки, додають 1,1 г (1,75 мас. %) хлібопекарських дріжджів, 10,5 г (16,7 мас. %) пшеничного та 3,0 г (4,8 мас. %) горохового борошна і перемішують до отримання

однорідної маси. Поверхню опари посипають 2,0 г (3,2 мас. %) пшеничного борошна і ставлять в приміщення з температурою 37 °С на 20 хв для бродіння.

5 Приготування тіста. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 рази і почне осідати, до неї додають залишкові 5,2 мл (8,32 мас. %) сироватки, з розчиненими 0,33 г (0,53 мас. %) сіллю і 5,5г (8,8 мас. %) цукру, 0,2 г (0,3 мас. %) меланжу, 1,45 г (2,3 мас. %) подрібнених волоських горіхів, потім перемішують, додають залишкові 14,0 г (22,3 мас. %) пшеничного та 4,5 г (7,1 мас. %) горохового борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають 6,0 г (9,6 мас. %) розтопленого маргарину. Тісто залишають на 45 хвилин для бродіння. За час бродіння тісто обминають 2 рази.

10 Формують вироби і випікають при температурі 190 °С 12 хвилин.

Характеристика булочного виробу. Колір булочного виробу світло-коричневий. Поверхня гладка, без тріщин і підривів. М'якушка суха, еластична, при надавлюванні повністю відновлюється. Смак одночасно і не солодкий і не солоний, не хрустка. Колір м'якушки світло-жовтий, без крупинок.

15 Вивчення фізико-хімічних показників готових виробів здійснювалося відповідно до стандартних методик.

Фізико-хімічні показники виробів:

за заявленою корисною моделлю - вологість 27,3 %; лужність 1,5 град;

за найближчим аналогом - вологість 28,3 %; лужність 0,5 град.

20 Проведені досліді і наведені приклади показали, що запропонована композиція пшеничного та горохового борошна, а також додавання волоського горіха не порушує технологію виробництва булочних виробів, що свідчить про можливість реалізації та споживання даного виробу для дітей.

25 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування булочного виробу для дітей, що містить борошно пшеничне, маргарин, цукор, яйця курячі, дріжджі хлібопекарські і сіль, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить борошно горохове, волоські горіхи і сироватку, за наступним

30 співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	42,2-44,2
борошно горохове	10,2-11,9
цукор	8,5-8,8
маргарин	8,5-9,6
волоський горіх	2,3-2,4
меланж	0,15-0,3
сіль	0,5-0,53
дріжджі хлібопекарські	1,7-1,75
сироватка	22,62-23,85.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601