



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **135628** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 00917	(72) Винахідник(и): Солоницька Ірина Валеріївна (UA), Савенко Катерина Віталіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.01.2019	(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: 10.07.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2019, Бюл.№ 13	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення містить борошно вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські, сіль харчову та воду. Додатково містить соняшникову олію та водний екстракт шипшини.

UA 135628 U

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

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є склад хліба, який готують за холодною технологією на основі заморожених напівфабрикатів, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські, сіль харчову та воду (див. Солоницька І.В., Пшенишнюк Г.Ф., Савкова Є.В. Виробництво хлібобулочних виробів за інноваційними технологіями відкладеного випікання // Харчова наука і технологія, 2013, № 1 (22). - С. 21-24.)

Даний склад вибраний за найближчий аналог.

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

борошно пшеничне вищого ґатунку;
дріжджі хлібопекарські;
сіль харчова;
вода.

Недоліками найближчого аналога є значна тривалість бродіння при приготуванні виробів, а також низькі фізико-хімічні та органолептичні показники готового продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення за технологією "відкладеного випікання", в якій шляхом введення нових компонентів, забезпечити підвищення швидкості бродіння, покращення органолептичних та фізико-хімічних показників готового продукту, збагачення його вітаміном С.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, що містить борошно вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські, сіль харчову та воду, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить соняшникову олію та водний екстракт шипшини, за наступного співвідношення вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	58,7-59,7
дріжджі хлібопекарські	2,8-3,0
сіль харчова	0,87-0,88
соняшникова олія	2,85-2,95
водний екстракт шипшини	2,85-2,9
вода	решта.

Завдяки введенню водного екстракту з плодів шипшини можна прискорити бродіння тіста та отримати за мінімальний час свіжу, ароматну випічку в місцях продажу чи споживання. Швидке бродіння досягається за рахунок окислюючої дії екстракту, що пришвидшує стадію бродіння та діє як розпушувач природного походження. Водний екстракт шипшини використовують для позбавлення від проблем з травленням, зменшення запалень, при захворюваннях колітом і гастритом, при виразці шлунка, для підвищення загальної активності організму за рахунок великої кількості вітамінів.

Приготування хлібобулочних виробів із заявленої композиції здійснюють у наступному порядку.

Тісто замішують на фаринографі Брабендера протягом 7-9 хвилин за холодною технологією. Далі тісто направляють на бродіння (50-60 хвилин). Виброджене тісто укладають у форми та вистояють 60-70 хвилин при 32-33 °С. Випікають напівфабрикат протягом 17-18 хвилин (близько 70 % загального часу випікання) у лабораторній печі при 220-230 °С. Потім напівфабрикат охолоджують до 20-24 °С. Далі напівфабрикат заморожують при температурі мінус 5... мінус 7 °С до досягнення температури м'якушки мінус 3...мінус 5 °С. Заморожені напівфабрикати зберігають у морозильній камері до 3-х днів. Потім проводять дефростацію (при 20-24 °С протягом 50-60 хвилин), та допікають напівфабрикати до повної готовності 7-8 хвилин (близько 30 % загального часу випікання).

Приклади приготування хлібобулочних виробів із заявленої композиції.

Приклад 1. Приготували хлібобулочні вироби, як наведено вище.

Компоненти вибрали у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	59,2
дріжджі хлібопекарські	2,8
сіль харчова	0,87
соняшникова олія	2,85
водний екстракт шипшини	2,85
вода	31,43.

Приклад 2. Приготували хлібобулочні вироби, як наведено вище. Компоненти вибрали у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	59,2
дріжджі хлібопекарські	2,8
сіль харчова	0,88
соняшникова олія	2,9
водний екстракт шипшини	2,9
вода	31,32.

Фізико-хімічні та органолептичні показники якості виробів, одержаних за прикладами 1 і 2, в порівнянні з найближчий аналогом, наведені в Таблиці.

5 Заявлена композиція забезпечує скорочення тривалості бродіння при приготуванні виробів, а також одержання готового продукту лікувально-профілактичного призначення, збагаченого вітаміном С, з покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Таблиця

Фізико-хімічні та органолептичні показники якості
готових виробів, одержаних за прикладами 1 і 2, в порівнянні з найближчий аналогом

Показники якості	Приклад		Найближчий аналог
	№1	№2	
Форма	Правильна		
Колір скоринки	Світло-коричневий		Коричневий
Стан скоринки	Гладка, без тріщин та підривів		
Стан м'якушки	Добре пропечена, еластична, колір світлий		
Запах	Відчувається легкий запах шипшини		Властивий, без сторонніх
Смак	Відповідає виробу, відчувається легкий присмак шипшини з характерною кислинкою		Відповідає виробу, без сторонніх присмаків
Характеристика пористості	Рівномірна, пори дрібні та тонкостінні		Нерівномірна, товщина стінок тонка
Пористість, %	80	82	76,2
Вологість, %	39,3	40,0	39,2
Кислотність, град.	2,7	2,6	2,5

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, що містить борошно вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські, сіль харчову та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить соняшкову олію та водний екстракт шипшини, за наступного співвідношення вказаних компонентів, мас. %:

15

борошно пшеничне вищого ґатунку	58,7-59,7
дріжджі хлібопекарські	2,8-3,0
сіль харчова	0,87-0,88
соняшникова олія	2,85-2,95
водний екстракт шипшини	2,85-2,9
вода	решта.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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