

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 130415

БУЛОЧКА "КОКОСИК"

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2018.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

Ю.П. Бровченко





МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 130415

(13) U

(51) МПК

A21D 13/04 (2017.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 05800**
(22) Дата подання заявки: **24.05.2018**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2018**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.12.2018, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):
**Фалендиш Наталія Олексіївна (UA),
Шиян Галина Миколаївна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) БУЛОЧКА "КОКОСИК"

(57) Реферат:

Булочка містить борошно пшеничне 1-го сорту, дріжджі, сіль кухонну, цукор білий, маргарин столовий, олію соняшникову. Додатково містить кокосове борошно та фітоекстракт чебрецю, при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне 1-го сорту	62,69-53,32
дріжджі	1,89-1,59
сіль кухонна	0,64-0,53
цукор білий	5,62-4,77
маргарин столовий	3,94-3,64
олія соняшникова	1,21-1,16
борошно кокосове	7,74-8,61
фітоекстракт чебрецю	16,27-26,38.

UA 130415 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарської галузі, і може бути використана для виробництва хлібобулочних виробів з оздоровчими властивостями.

Найбільш близьким до заявленого виробу є булочки "Весняні" (ТУУ 46.22.065-96 Вироби хлібобулочні здобні. Групові технічні умови), рецептура яких складається з наступних

5 інгредієнтів, кг:

борошно пшеничне	81,3
дріжджі	2,44
сіль кухонна	0,81
цукор білий	7,32
маргарин столовий	4,88
молоко сухе знежирене	0,81
олія соняшникова	1,63
кунжут, мак	0,81

Недоліком даного продукту є незабезпечення достатнього вмісту мінеральних речовин та вітамінів, незначний вміст харчових волокон.

В основу корисної моделі поставлена задача створити булочки з оздоровчими властивостями шляхом внесення до рецептури кокосового борошна та фітоекстракту чебрецю, розширити асортимент виробів оздоровчого характеру, з підвищеним вмістом харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, забезпечити їх стабільну якість.

Поставлена задача вирішується тим, що булочка "Кокосик" містить борошно пшеничне, дріжджі, сіль кухонну, цукор білий, маргарин столовий, олію соняшкову. Згідно з корисною моделлю додатково містить кокосове борошно та фітоекстракт чебрецю, при такому

15 співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне 1-го сорту	62,69-53,32
дріжджі	1,89-1,59
сіль кухонна	0,64-0,53
цукор білий	5,62-4,77
маргарин столовий	3,94-3,64
олія соняшникова	1,21-1,16
борошно кокосове	7,74-8,61
фітоекстракт чебрецю	16,27-26,38.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Пропонується готувати тісто з пшеничного та кокосового борошна з заміною води фітоекстрактом чебрецю. Ці продукти дозволяють цілеспрямовано змінювати хімічний склад виробів, збагачувати їх харчовими волокнами, мінеральними речовинами, вітамінами. Кокосове борошно містить 19-25 % білка, 10-12 % жиру та близько 63-71 % вуглеводів. Варто відмітити, що вуглеводи кокосового борошна містять вдвічі більше клітковини, ніж у пшеничних висівках, і в 20 разів більше, ніж в пшеничному борошні вищого сорту.

Вітамінний склад кокосового борошна характеризується наявністю вітамінів А і Д, В₁, В₂, В₅, В₆, В₁₂ і РР. Серед мінеральних речовин наявні калій, натрій, кальцій, залізо, йод, нікель і фосфор. Ліпіди кокосового борошна містять лауринову кислоту, що підтримує імунну систему та нормалізує функцію щитоподібної залози.

Клітковина кокосового борошна прискорює обмін речовин, виводить шлаки, зайвий холестерин, нормалізує цукор в крові і покращує діяльність серцево-судинної системи.

30 Прекрасне джерело повноцінного рослинного білка. Кокосове борошно має антибактеріальні властивості та низький глікемічний індекс, тому його доцільно вживати тим, у кого підвищений цукор у крові.

Трава чебрецю містить ефірну олію, флавоноїди, дубильні та гіркі речовини, камідь, тритерпенові кислоти, мінеральні солі.

35 Рослина застосовується для лікування захворювань нирок, легневих хвороб і запалень верхніх дихальних шляхів.

Чебрець заспокоює нерви, знімає запалення, вбиває грибок і патогенні мікроорганізми. Покращує роботу підшлункової залози, стимулює діяльність травної системи, підвищує апетит.

40 Препарати чебрецю виявляють відхаркувальну, антибактеріальну, спазмолітичну та знеболювальну дію, заспокоїливо діють на центральну нервову систему.

Приклади підбору складу наведені в табл. 1.1

Таким чином, запропоноване співвідношення рецептурних компонентів дозволяють отримати вироби з підвищеною харчовою цінністю, збагачених білком, вітамінами, ефірними оліями,

флавоноїдами, мінеральними солями та високим вмістом харчових волокон, які стимулюють діяльність шлунково-кишкового тракту, виводять з організму токсичні сполуки та холестерин.

Таблиця 1.1

Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %								Примітки	Висновки
	Бор. Пш.	Др.	Сіль	Цук.	Мар.	Олія	Б/к	Ф/ч		
1	63,44	1,91	0,64	5,64	3,71	1,20	6,82	16,64	Булочка має легкий присмак кокосу та недостатню кількісність харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів	Склад рецептури не забезпечує стабільну якість виробів
2	62,69	1,89	0,64	5,62	3,94	1,21	7,74	16,27	Рецептура забезпечує отримання виробів з добрими органолептичними показниками, високим вмістом білка, харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів	Склад рецептури забезпечує стабільну якість виробів з оздоровчими властивостями
3	53,95	1,60	0,54	4,77	3,55	1,06	7,27	27,26		
4	53,32	1,59	0,53	4,77	3,64	1,16	8,61	26,38	Булочка має незадовільні органолептичні показники, а саме щільну структуру, товстостінну пористість, малий об'єм	Склад рецептури не забезпечує стабільну якість виробів
5	52,65	1,58	0,52	4,74	3,86	1,19	9,79	25,67		

5 Висновок: як видно з наведених в таблиці даних оптимальними прикладами складу є приклади 2,3,4.

Технічним результатом є отримання виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених білком, вітамінами, ефірними оліями, флавоноїдами, мінеральними солями та високим вмістом харчових волокон, які стимулюють діяльність шлунково-кишкового тракту, виводять з організму токсичні сполуки та холестерин, що сприятиме підвищенню харчової та споживчої цінності хліба.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Булочка, що містить борошно пшеничне 1-го сорту, дріжджі, сіль кухонну, цукор білий, маргарин столовий, олію соняшникову, яка **відрізняється** тим, що додатково містить кокосове борошно та фітоекстракт чебрецю, при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне 1-го сорту	62,69-53,32
дріжджі	1,89-1,59
сіль кухонна	0,64-0,53
цукор білий	5,62-4,77
маргарин столовий	3,94-3,64
олія соняшникова	1,21-1,16
борошно кокосове	7,74-8,61
фітоекстракт чебрецю	16,27-26,38.