



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 42270 A

(51) 7 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

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

Голова Державного Департаменту
Інтелектуальної власності



(21) 2000127260

(22) 18.12.2000

(24) 15.10.2001

(46) 15.10.2001. Бюл. № 9

(72) Чудік Юлія Вікторівна, Сафонова Ольга Миколаївна, Захаренко Віталій
Олександрович, Перцевий Федір Всеволодович, Савранська Рита Наумівна, Чуйко
Людмила Олексіївна

(73) Чудік Юлія Вікторівна, Сафонова Ольга Миколаївна, Захаренко Віталій
Олександрович

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ МАСЛЯНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42270 (13) A

(51) 7 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ МАСЛЯНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(21) 2000127260

(22) 18.12.2000

(24) 15.10.2001

(33) UA

(46) 15.10.2001, Бюл. № 9, 2001 р.

(72) Чудік Юлія Вікторівна, Сафонова Ольга Миколаївна, Захаренко Віталій Олександрович, Перцевий Федір Всеволодович, Савранська Рита Наумівна, Чуйко Людмила Олексіївна

(73) Чудік Юлія Вікторівна, UA, Сафонова Ольга Миколаївна, UA, Захаренко Віталій Олександрович, UA

(57) Спосіб одержання масляного бісквітного напівфабрикату, який включає приготування яєчно-цукрово-масляної збитої маси, змішування з борошняною сировиною, випікання, охолодження та вистоювання, який відрізняється тим, що на етапі змішування тіста як борошняну сировину використовують борошняну композицію, яка включає борошно тритікале і борошно ячмінне у співвідношенні 1:3 та добавки-покращувачі - 0,3...0,4% хлориду натрію та 0,3...0,4% ацетату натрію до маси всього борошна, яке використовується.

Винахід відноситься до галузі громадського харчування і кондитерської промисловості та стосується технології приготування масляного бісквітного напівфабрикату.

Прототипом обрано спосіб одержання масляного бісквітного напівфабрикату (Сборник рецептов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1985. - 295 с.). Недоліками цього способу можна визначити: використання високоякісної борошняної сировини, яка дорого коштує; отримання зтягнутої консистенції напівфабрикату, якщо борошно є сильним з високим вмістом або високою якістю клейковини; достатньо вузький асортимент бісквітних напівфабрикатів взагалі.

Слід відзначити, що для одержання високоякісної бісквітної продукції потрібне пшеничне борошно середньої або слабкої сили. Таким чином борошно, яке є сильним і має високі хлібопекарні достоїнства, використовується не за своїм технологічним призначенням. Отже є сенс замінити пшеничне борошно на борошно з якісними характеристиками клейковини, які відповідають даному виду тіста.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення бісквітного напівфабрикату шляхом заміни пшеничного борошна вищого гатунку на борошно тритікале і ячменю з більш високим вмістом біологічно активних речовин і відповідними якісними показниками клейковини, та додавання покращувачів структури, що дозволяє підвищити харчову цінність, вихід готових виробів та знизити собівартість продукції.

Суть винаходу полягає у способі одержання бісквітного напівфабрикату, який включає приготування яєчно-цукрової збитої маси, змішування її зі збитим вершковим маслом і борошняною сировиною, випікання, охолодження та вистоювання, який відрізняється тим, що на етапі змішування тіста як борошняну сировину використовують борошняну композицію з борошна тритікале і ячмінного борошна у співвідношенні 1:3 та покращувачів добавок ацетата натрію і хлорида натрію по 0,3-0,4% до маси всього борошна.

Процес приготування масляного бісквітного напівфабрикату здійснюється в декілька етапів: одержання яєчно-цукрової збитої маси, одержання збитого вершкового масла, змішування тіста з борошняною сировиною, випікання, охолодження та вистоювання напівфабрикату.

На першому етапі жовтки яєць розтирають з 50% цукру-піску, передбаченого рецептурою, до повного розчинення кристалів цукру. Окремо збивають білки яєць з 50% цукру. Збиті білки і жовтки перемішують.

На другому етапі вершкове масло підігрівають до 30°C і збивають до утворення пишної легкої маси.

Для отримання тіста до яєчно-цукрової маси додають збите вершкове масло і перемішують, отримуючи однорідну масу. Потім поступово всипають борошняну композицію, яка складається із ячмінного борошна, борошна тритікале та добавок покращувачів, і змішують тісто.

Тісто розливають у попередньо підготовлені форми, дно яких застилають папіром, і випікають

(19) UA (11) 42270 (13) A

протягом 40...45 хвилин при температурі 205...225°C.

Випічений бісквіт охолоджують протягом 20...30 хвилин, виймають із форм і вистояють 8...10 годин при температурі 15...20°C. Після цього папір знімають, бісквіт зачищують.

Для кращого розуміння суттєвості даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень.

Приклад 1. 68,7 г яєць роз'єднують на білки та жовтки. Жовтки розтирають з 16 г цукру-піску. Окремо збивають білки яєць, в які наприкінці збивання додають 15 г цукру-піску. Збиті жовтки та білки перемішують, додають 7,8 г збитого вершкового масла, попередньо підігрітого до 30°C, і перемішують до однорідної маси. Потім поступово всипають борошняну композицію, яка включає перемішані 6 г борошна тритікале, 18 г ячмінного борошна, 0,07 г ацетату натрію та 0,07 г хлориду натрію. Отримане тісто розливають у форми, змащені жиром і застлані пергаментом, та випікають.

Випічений бісквіт охолоджують, виймають із форм, залишають у такому стані на 8...10 годин для визрівання, після чого знімають папір і зачищують.

Приклад 2. Аналогічно прикладу 1, тільки борошняна композиція містить 0,03 г хлориду натрію та 0,03 г ацетату натрію.

Приклад 3. Аналогічно прикладу 1, тільки борошняна композиція містить 0,10 г хлориду натрію та 0,10 г ацетату натрію.

Приклад 4. Аналогічно прикладу 1, тільки борошняна композиція містить 12 г борошна тритікале та 12 г ячмінного борошна.

Приклад 5. Аналогічно прикладу 1, тільки борошняна композиція містить 18 г борошна тритікале та 6 г ячмінного борошна.

У цих прикладах кількість інгредієнтів, які входять до рецептури, наведено з розрахунком того, що вихід готового напівфабрикату складає 100 г.

У першому прикладі наведено найбільш раціональну концентрацію компонентів, які входять до масляного бісквітного напівфабрикату з використанням борошняної композиції. Вміст додатків-покращувачів складає по 0,3% кожного до маси борошна. Співвідношення борошна тритікале і ячмінного борошна складає як 1:3.

При зменшенні концентрації добавок-покращувачів (приклад 2) спостерігається підвищена крихкість готового виробу. Зі збільшенням кількості добавок-покращувачів (приклад 3) або концентрації борошна тритікале (приклади 4, 5) структура стає затягнутою.

Технічним результатом даного способу одержання масляного бісквітного напівфабрикату є:

підвищення харчової цінності борошняної сировини (100 г пшеничного борошна вищого ґатунку містить близько 11,6 г білка; 100 г борошняної композиції містить 12,9 г білка);

зниження упіку бісквітного напівфабрикату (упік складає 13,6% для традиційних виробів та 8...10% - для виробів, які виготовлені на основі борошняної композиції);

зниження вартості сировини для бісквітних напівфабрикатів (вартість борошняної композиції складає 75...85% від вартості пшеничного борошна).

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 14.02. 2002 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг 0,20 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 166

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22