



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **105108**

(13) **C2**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2013 01763**

(22) Дата подання заявки: **13.02.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **10.04.2014**

(41) Публікація відомостей
про заяву: **10.10.2013, Бюл.№ 19**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.04.2014, Бюл.№ 7**

(72) Винахідник(и):

**Доценко Віктор Федорович (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Кулікова Христина Вікторівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

UA 69064 U, 25.04.2012

UA 47918 U, 25.02.2010

UA 30613 U, 11.03.2008

RU 2402218 C1, 27.10.2010

(54) ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН

(57) Реферат:

Шоколадний фондан містить борошно, яйця, цукор, вершкове масло та чорний шоколад, причому як борошно містить гречане борошно.

UA 105108 C2

Винахід належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий десерт - шоколадний фондан, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, яйця, вершкове масло, цукор, чорний шоколад (вміст какао від 70 %), умовно можна віднести до виробів, які виготовляються згідно [ДСТУ 4504-2005 Кекси. Загальні технічні умови - 4с.-01.10.2006].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	20
яйця	22-25
вершкове масло	13-14
цукор	10-12
чорний шоколад	28-30.

Недоліком цієї рецептури є використання пшеничного борошна, яке містить білок глютен (білок фракції проламінів і глютелінів, причому велика частина глютену припадає на частку перших; вміст глютену в пшениці, проламіни якої отримали назву гліадину, доходить до 80 %), який заборонено до вживання людям, хворим на целиацію.

В основу винаходу поставлена задача створення кондитерських виробів спеціального призначення для людей, що хворіють на целиацію.

Поставлена задача вирішується тим, що склад шоколадного фондану, який включає борошно, яйця, вершкове масло, цукор, чорний шоколад, згідно винаходу, як борошно використовується гречане борошно, у такому співвідношенні, %:

борошно гречане	23-24
яйця	22-25
вершкове масло	13-14
цукор	10-12
чорний шоколад	28-30.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

1. У хімічному складі гречаного борошна містяться достатня кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин, щоб забезпечити людський організм необхідною кількістю елементів. Одержаний кондитерський виріб пропонується до залучення в технологічному потоці виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

2. Впровадження заміни пшеничного борошна гречаним дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целиацію, у зв'язку з тим, що білки гречаного борошна не містять глютену - білка, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену ентропатію. Борошно у кількості 23-24 % забезпечує гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, які наведені у таблиці 1.

Інші приклади отримання складу наведені у таблиці 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники шоколадного фондану

Форма	Правильна, що відповідає формі, встановленій за рецептурою
1	2
Поверхня	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури, при якій випікали фондан; не підгоріла.
Колір	Від світло-коричневого до темно-коричневого
Консистенція	Всередині рідкий, однорідний, без грудочок борошна
Смак та запах	Смак гіркого шоколаду, запах какао

Таблиця 2

Приклад складу шоколадного фондану

Приклад	Борошно гречане	Яйця	Вершкове масло	Цукор	Чорний шоколад	Висновки
1	22	21	11	8	25	Незадовільні структурно-механічні властивості тіста
2	23	22	13	10	28	Гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу
3	23,5	23,5	13,5	11	29	
4	24	25	14	12	30	
5	25	27	16	14	33	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

Спосіб виробництва шоколадного фондану за прикладами 2-4 попадає в діапазони, які дозволяють отримати гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, а приклади 1 та 5 виходять за його межі.

Таким чином заміна пшеничного борошна гречаним дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на целіакію, при цьому не погіршуючи фізико-хімічні та органолептичні показники кондитерського виробу.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Шоколадний фондан, що містить борошно, яйця, цукор, вершкове масло та чорний шоколад, який **відрізняється** тим, що як борошно містить гречане борошно при такому співвідношенні компонентів, %:

борошно гречане	23-24
яйця	22-25
вершкове масло	13-14
цукор	10-12
чорний шоколад	28-30.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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