

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/18 (2011.01)

(21) Номер заявки: u 2010 08456

(22) Дата подання заявки: 06.07.2010

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 10.03.2011(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.03.2011,
Бюл. № 5

(72) Винахідники:

Собченко Світлана
Олександрівна, UA,
Махенько Людмила
Василівна, UA,
Ковбаса Володимир
Миколайович, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД НАЧИНКИ ДЛЯ СУХИХ СНИДАНКІВ

(57) Формула корисної моделі:

Склад начинки для сухих сніданків, що містить крохмаль кукурудзяний, олію соняшникову, емульгатор, який **відрізняється** тим, що додатково містить рисове борошно, суху молочну сироватку, сіль з таким співвідношенням інгредієнтів, %:

олія соняшникова	35,0-38,0
крохмаль кукурудзяний	21,0-26,0
рисове борошно	21,0-25,0
суха молочна сироватка	12,0-14,0
сіль	1,0-2,0
ьгатор	0,4-0,6.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 57609 (13) U
(51) МПК
A23L 1/18 (2011.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СКЛАД НАЧИНКИ ДЛЯ СУХИХ СНІДАНКІВ

(21) u201008456
(22) 06.07.2010
(24) 10.03.2011
(46) 10.03.2011, Бюл. № 5, 2011 р.
(72) СОБЧЕНКО СВІТЛАНА ОЛЕКСАНДРІВНА,
МАХИНЬКО ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, КОВБАСА
ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Склад начинки для сухих сніданків, що містить
крохмаль кукурудзяний, олію соняшникову, емуль-

гатор, який відрізняється тим, що додатково міс-
тить рисове борошно, суху молочну сироватку,
сіль з таким співвідношенням інгредієнтів, %:

олія соняшникова	35,0-38,0
крохмаль кукурудзяний	21,0-26,0
рисове борошно	21,0-25,0
суха молочна сироватка	12,0-14,0
сіль	1,0-2,0
емульгатор	0,4-0,6.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, а саме до харчокопцентратної галузі і
може бути використана для одержання екструдо-
ваного продукту типу готової закуски, що склада-
ється із екструдованої оболонки і начинки.

Найбільш близьким до запропонованого є
склад начинки, що містить такі рецептурні компо-
ненти: цукрову пудру, сухе молоко, крохмаль куку-
рудзяний, олію соняшникову, емульгатор, антиок-
сидант (ТУ 18 Україна 60-90).

Так, сухі сніданки, випускають здебільшого со-
лодкими, які за своїм смаком нагадують кондитер-
ські вироби. Розширення асортименту сухих сні-
данків солоного смаку на даний час є актуальним і
своєчасним завданням.

В основу корисної моделі поставлено завдан-
ня одержання складу начинки з солоним смаком
шляхом використання нового сировинного компо-
ненту - рисового борошна.

Поставлене завдання вирішується тим, що
склад начинки для сухих сніданків включає крох-
маль кукурудзяний, олію соняшкову, емульга-
тор. Згідно корисної моделі, додатково використо-
вують рисове борошно, сіль, суху молочну
сироватку у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

Олія соняшникова	35,0-38,0
Крохмаль кукурудзяний	21,0-26,0
Рисове борошно	21,0-25,0
Суха молочна сироватка	12,0-14,0
Сіль	1,0-2,0
Емульгатор	0,4-0,6

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу солоні на-
чинки рисове борошно, оскільки дана сировина є
гарним структуроутворювачем.

Вивчення кількісного співвідношення речовин,
що входять до складу рису, має велике значення
для використання його у продовольчих і харчових
цілях.

Так, рис містить від 7 до 10% білка, 1,5-2,5%
жиру. Рис багатий на вуглеводи, особливо крох-
маль – 48-86%. Вміст моно- і дисахаридів у рисі
незначний і становить 0,9%, клітковини – 7,4-
16,5%. У складі білків рису містяться усі незамінні
амінокислоти. Використовують рисове борошно
для дієтичного і дитячого харчування.

За біологічною цінністю білка, вмістом крохм-
лю, рисове борошно займає провідне місце серед
інших видів злакового борошна. Крохмаль рису
швидко обволікає шлунок і усуває почуття голоду.
Він позитивно впливає на травлення, сприяє ви-
веденню шлаків, токсичних речовин, радіонуклідів.
Білків у рисі небагато, але вони є повноцінними,
містять усі незамінні амінокислоти. Такий хімічний
склад сприяє швидкому засвоєнню організмом
страв, виготовлених з рису.

Таким чином, рисове борошно є перспектив-
ною сировиною, яку можна широко використовувати
у харчовій промисловості для підвищення хар-
чової цінності виробів.

(13) U
(11) 57609
(19) UA

Під час встановлення дозування рисового борошна враховували ряд факторів: досягнення високих органолептичних показників, збереження необхідних структурно-механічних властивостей начинки (консистенція).

Приклад отримання продукту

Для отримання продукту складають рецептурну суміш з таких інгредієнтів, %: олія соняшникова - 38,0, рисове борошно - 25,0, крохмаль кукурудзяний - 21,4, суха молочна сироватка - 13,5, сіль - 1,5.

Інші приклади отримання складу начинки наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Приклади отримання складу

Компонент	Вміст, %			
	1	2	3	4
Олія соняшникова	33,0	37,3	35,8	38,0
Крохмаль кукурудзяний	26,8	26,0	24,0	21,4
Рисове борошно	24,3	21,6	24,1	25,0
Суха молочна сироватка	14,0	13,0	14,0	13,5
Сіль	1,5	1,5	1,5	1,5
Емульгатор	0,4	0,6	0,6	0,6
Разом	100,0	100,0	100,0	100,0
Висновок	Продукт має погіршені органолептичні і реологічні показники	Продукт має поліпшені органолептичні і реологічні показники	Продукт має високі органолептичні і реологічні показники	

Таким чином, обрано зразок 4, що має високі органолептичні та необхідні структурно-механічні характеристики.