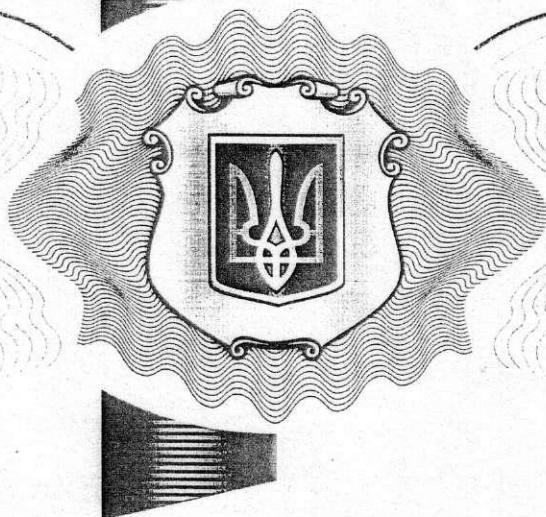




ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 87199

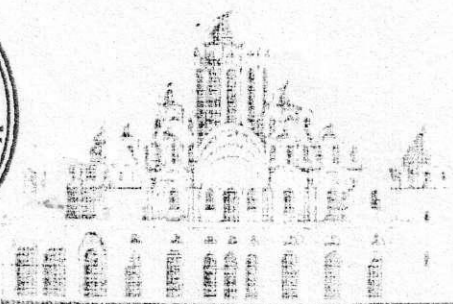
ПЕЧИВО З НИЗЬКИМ ГЛІКЕМІЧНИМ ІНДЕКСОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.06.2009.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA

(11) 87199

(13) C2

(51) МПК (2009)

A21D 10/00

A21D 13/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ПЕЧИВО З НИЗЬКИМ ГЛІКЕМІЧНИМ ІНДЕКСОМ

1

2

(21) а200710429

(22) 20.09.2007

(24) 25.06.2009

(46) 25.06.2009, Бюл. № 12, 2009 р.

(72) КОВБАСА ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ,
ДОРОХОВИЧ ВІКТОРІЯ ВІТАЛІЙВНА, ЯРЕМЕНКО
ОКСАНА МИХАЙЛІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(56) UA U 15555, 17.07.2006

UA U 14521, 15.05.2006

(57) Печиво з низьким глікемічним індексом, що
містить борошно пшеничне, смажені пластівці
пшеничних зародків, меланж, вуглеамонійну сіль,ванільну пудру, яке відрізняється тим, що замість
маргарину використовується вершкове масло, як
сировину з низьким глікемічним індексом містить
цукрозамінник лактитол при такому співвідношенні
сировинних інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне	20-30
смажені пластівці пшеничних зародків	17-25
лактитол	17-25
вершкове масло	25-30
меланж	7-10
вуглеамонійна сіль	0,02-0,04
ванільна пудра	0,08-0,1

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Відоме печиво "Золотий росток" (авторське свідоцтво №3703686 "Спосіб производства мучного кондитерского изделия") до рецептури якого входить борошно пшеничне, цукор, смажені пластівці пшеничних зародків, маргарин, меланж, вуглеамонійна сіль, ванільна пудра має наступне співвідношення компонентів, %:

Борошно пшеничне	- 23,44
Смажені пластівці пшеничних зародків	- 23,44
Цукор	- 18,76
Маргарин	- 25,8
Меланж	- 8,44
Вуглеамонійна сіль	- 0,09
Ванільна пудра	- 0,03

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі цукру, який має високий глікемічний індекс - 68 (еталон - глюкоза - 100).

В основу винаходу поставлена задача створення кондитерських виробів, а саме печива з низьким глікемічним індексом для всіх груп населення в т.ч. хворим на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу печива з низьким глікемічним індексом входить борошно пшеничне, смажені пластівці пшеничних зародків, вершкове масло, меланж, вуглеамонійна сіль, ванільна пудра. Згідно вина-

ходу в якості сировини з низьким глікемічним індексом використовується цукрозамінник лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне	- 20-30
Смажені пластівці пшеничних зародків	- 17-25
Лактитол	- 17-25
Вершкове масло	- 25-30
Меланж	- 7-10
Вуглеамонійна сіль	- 0,02-0,04
Ванільна пудра	- 0,08-0,1

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

Запропонована заміна цукру лактитолом дозволяє знизити глікемічний індекс, що є актуальним для всіх груп населення, в т.ч. хворим на цукровий діабет.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку готують емульсію з вершкового масла, меланжу та лактитолу. Потім додають борошно, попередньо змішане з смаженими пластівцями пшеничних зародків, вуглеамонійною сіллю та ванільною пудрою та замішують тісто. Готове тісто формують та проводять термообробку (процес випікання-сушіння) до вмісту сухих речовин 95±1,5%.

(13) C2

(11) 87199

(19) UA

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Примітки
	Борошно пшеничне	Смажені пластівці зародків пшениці	Лактитол	Маргарин	Меланж	Вуглеамонійна сіль	Ванільна пудра	
1	19,0	26,0	23,4	26,0	8,44	0,09	0,03	Не утворюється структура тіста
2	30,0	16,0	26,0	28,5	9,3	0,09	0,03	Не достатні структурні показники тіста
3	25,0	19,7	19,7	27,0	8,8	0,09	0,03	Найкращі показники структури тіста та смакові характеристики готового виробу
4	28,1	14,0	23,4	25,8	8,44	0,09	0,03	Добрі властивості тіста та притаманний смак готових виробів
5	28,1	23,4	14	25,8	8,44	0,09	0,03	Значно погіршується смак та структура готових виробів

Висновки: заміна цукру лактитолом дає можливість виробляти кондитерські вироби для всіх груп населення в т.ч. хворим на цукровий діабет з низьким глікемічним індексом.

(19) UA

(51) МПК (2009)
A21D 10/00
A21D 13/00

(21) Номер заявки: а 2007 10429

(22) Дата подання заявки: 20.09.2007

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.06.2009

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 25.03.2009, Бюл. № 6

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.06.2009, Бюл. № 12

(72) Винахідники:
Ковбаса Володимир
Миколайович, UA,
Дорохович Вікторія
Віталіївна, UA,
Яременко Оксана
Михайлівна, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68,
м.Київ, 01033, UA

(54) Назва винаходу:

ПЕЧИВО З НИЗЬКИМ ГЛІКЕМІЧНИМ ІНДЕКСОМ

(57) Формула винаходу:

Печиво з низьким глікемічним індексом, що містить борошно пшеничне, смажені пластівці пшеничних зародків, меланж, вуглеамонійну сіль, ванільну пудру, яке відрізняється тим, що замість маргарину використовується вершкове масло, як сировину з низьким глікемічним індексом містить цукрозамінник лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне	20-30
смажені пластівці пшеничних зародків	17-25
лактитол	17-25
вершкове масло	25-30
меланж	7-10
вуглеамонійна сіль	0,02-0,04
ванільна пудра	0,08-0,1.