



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **73941**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/24 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 04327**

(22) Дата подання заявки: **06.04.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.10.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.10.2012, Бюл.№ 19**

(72) Винахідник(и):

**Шаран Лариса Олександрівна (UA),
Бура Ганна Миколаївна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КЕКС, ЗБАГАЧЕНИЙ БУРИМИ ВОДОРОСТЯМИ FUCUS VESICULOSUS

(57) Реферат:

Кекс, збагачений бурими водоростями містить борошно вищого ґатунку, цукор білий, масло вершкове. Додатково містить яйця, розпушувач для тіста, ванілін, мак, бурі водорості.

UA 73941 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Найближчим аналогом є кекс "Столичний" [Технологія кондитерського виробництва. - М.: "Пищепромиздат", 1959 - С. 619], при наступному співвідношенні компонентів, %:

борошно вищого ґатунку	25,7
масло вершкове	19,3
меланж	15,4
цукор пісок	20,2
сіль	0,1
коринка	19,3
есенція	0,1
вуглекислий амоній	0,1.

- 5 В основу корисної моделі поставлена задача створення оздоровчо-профілактичних кондитерських виробів для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу кексу входять борошно вищого ґатунку, цукор білий, масло вершкове. Згідно з корисною моделлю, додатково містить яйця, розпушувач для тіста, ванілін, мак, бурі водорості, %:

борошно вищого ґатунку	31,8-32,0
цукор білий	24,4-24,6
масло вершкове	24,2-24,4
яйця	14,3-14,5
розпушувач для тіста	1,0-1,2
ванілін	0,3-0,6
мак	0,8-0,9
бурі водорості: Fucus vesiculosus	2,0-2,2.

- 10 Причино-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

Пропонується готувати кекси, додатково використовуючи бурі водорості Fucus vesiculosus, що дозволяє отримати кекси оздоровчо-профілактичного призначення для боротьби з проблемою йододефіциту. Внесення бурих водоростей дозволяє покращити мікронутрієнтний склад кексів. При цьому у збагачених výroбах вміст йоду підвищується на 30 %.

- 15 Використання яєць, розпушувача для тіста, ваніліну та маку дозволяє покращити якість кексів за органолептичними показниками. Отримані кекси за показниками якості відповідають встановленим вимогам.

Приклади отримання продукту наведено у таблиці.

- 20 Технічний результат полягає в наступному. Додаткове використання бурих водоростей дає можливість виготовляти кекси для профілактики йододефіцитних захворювань.

Таблиця

№ з/п	Рецептурні компоненти, %								Висновки
	Борошно вищого ґатунку	Цукор білий	Яйця	Масло вершкове	Розпушувач для тіста	Ванілін	Мак	Бурі водорості Fucus vesiculosus	
1	34,9	24,0	14,1	24,0	0,8	0,2	0,2	1,8	Не забезпечуються необхідні показники якості
2	33,9	24,2	14,3	24,2	1,0	0,3	0,12	2,0	Добрі показники якості готових виробів
3	33,0	24,4	14,5	24,4	1,1	0,4	0,1	2,1	Найкращі показники якості, що відповідають вимогам

Продовження таблиці

№ з/п	Рецептурні компоненти, %								Висновки
	Борошно вищого ґатунку	Цукор білий	Яйця	Масло вершкове	Розпушувач для тіста	Ванілін	Мак	Бурі водорості Fucus vesiculosus	
4	31,0	24,8	14,7	24,6	1,2	0,6	0,9	2,2	Добрі показники якості готових виробів
5	29,8	25,0	15,0	24,8	1,5	0,8	0,7	2,4	Погіршуються органолептичні показники готових виробів

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Кекс, збагачений бурими водоростями, що містить борошно вищого ґатунку, цукор білий, масло вершкове, який **відрізняється** тим, що додатково містить яйця, розпушувач для тіста, ванілін, мак, бурі водорості, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

борошно вищого ґатунку	31,8-32,0
цукор білий	24,4-24,6
масло вершкове	24,2-24,4
яйця	14,3-14,5
розпушувач для тіста	1,0-1,2
ванілін	0,3-0,6
мак	0,8-0,9
бурі водорості: Fucus vesiculosus	2,0-2,2.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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