



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74402** (13) **U**
(51) МПК

A21D 2/08 (2006.01)

A21D 13/04 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 04634	(72) Винахідник(и): Доценко Віктор Федорович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Кулініч Віра Ігорівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 12.04.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2012	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2012, Бюл.№ 20	

(54) СКЛАД КЕКСУ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ "ОСОБЛИВИЙ З КУРАГОЮ"

(57) Реферат:

Склад кексу спеціального призначення, що містить борошно рисове, масло вершкове, меланж, сіль, соду харчову, сухе знежирене молоко, фруктозу та курагу.

UA 74402 U

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

- Відомий кекс Столичний, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійна сіль, есенція [Сборник рецептур «Рецептуры та торты, пирожные, кексы, рулеты» Москва ПП 1978, С. 608].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	30-16
цукор	16-32
маргарин	14-32
меланж	4-10
родзинки	30-16
сода харчова	0,01-
	0,08
сіль	0,04-
	0,08
есенція	0,04-
	0,08.

- Недоліком даної рецептурної композиції є наявність пшеничного борошна, до складу якого входить білок глютен, що викликає алергічну реакцію у хворих на целиацію, а також цукор, що викликає підвищення рівня цукру у хворих на цукровий діабет, тому споживання таких виробів для даної групи населення є протипоказаним і небезпечним.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення функціональних кондитерських виробів для людей, що хворіють на целиацію та цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується шляхом введення до складу кексу борошна рисового, фруктози, сухого молока, масла вершкового та кураги у такому співвідношенні, %:

борошно рисове	20-26
фруктоза	21-18
масло вершкове	19,5-18
меланж	14,5-16
сухе знежирене молоко	3-6
курага	21-16
сода харчова	0,08-0,02
сіль	0,08-0,02.

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

1. Заміна пшеничного борошна рисовим у кількості 20-26 % дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целиацію, у зв'язку з тим, що білки рисового борошна не містять глютену - білка, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену ентропатію.

2. Борошно у кількості менше 20 % та більше 26 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники.

3. Заміна цукру білого на фруктовий цукор, тобто на фруктозу у кількості 18-21 %, дає можливість пропонувати дані вироби хворим на цукровий діабет. Фруктоза у кількості менше 18 % та понад 21 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники.

4. Заміна маргарину на масло вершкове у кількості 18-19,5 % дозволяє збагатити склад виробу мононенасиченими та поліненасиченими жирними кислотами та виключити зі складу трансізомери жирних кислот. Введення масла вершкового у кількості менше 18 % та більше 19,5 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники.

5. Введення до рецептурної композиції сухого молока у кількості 3-6 % дозволяє покращити та збалансувати амінокислотний склад, збільшити кількість вітамінів групи В, особливо вміст рибофлавіну та кобаламіну, а також збагатити виріб мікроелементами, такими як кальцій, калій, фосфор та селен. Сухе молоко у кількості понад 6% негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники.

6. Введення до складу виробу кураги у кількості 16-21 % дозволяє збагатити мікроелементний склад такими елементами, як калій та магній, збільшити вміст бета-каротину, токоферолу та харчових волокон. Курага у кількості менше 16 % та понад 21 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники.

7. Приклади отримання складу наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Приклад складу кексу спеціального призначення «Особливий з курагою»

Приклад	Борошно рисове	Фруктоза	Масло вершкове	Меланж	Сухе молоко	Курага	Сіль	Сода харчова	Висновки
1	28	22	21	12	2	15	0,02	0,08	Не утворюються структурно-механічні властивості тістової заготовки
2	26	21	18	14,5	3	16	0,04	0,08	Гарні показники тіста та смакові органолептичні показники готового виробу
3	22	19,5	19,5	15,5	4	19,4	0,08 _H	0,08	
4	20	18	19	16	6	21	0,06	0,04	
5	18	17	16	19,5	7	22,5	0,08	0,02	Значно погіршені смакові показники готового виробу

Таким чином, заміна пшеничного борошна рисовим, цукру фруктозою, введення до рецептурної композиції сухого знежиреного молока та кураги дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на цукровий діабет та целиацію.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад кексу спеціального призначення, що містить борошно, жир, меланж, сіль, соду харчову, який **відрізняється** тим, що борошно використовується рисове, як жир використовується масло вершкове та додатково використовується сухе знежирене молоко, фруктоза та курага у такому співвідношенні компонентів, %:

10

борошно рисове	20-26
фруктоза	21-18
масло вершкове	19,5-18
меланж	14,5-16
сухе знежирене молоко	3-6
курага	21-16
сода харчова	0,08-0,02
сіль	0,08-0,02.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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