



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91967** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 01375</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Арсеньєва Лариса Юріївна (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA), Бончак Інна Василівна (UA), Філіпенко Вікторія Валеріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ

(57) Реферат:

Бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор білий кристалічний, яєчний білок, яєчний жовток. Додатково містить порошок з кабачків.

UA 91967 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва бісквітного напівфабрикату з порошком з кабачків.

Найбільш близьким є рецептура бісквіта круглого [Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник / Г.М. Лисюк. - Суми: ВТД "Університетська книга", 2009. - 287 с.].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	23,2
цукор білий кристалічний	20,4
Есенція	0,1
жовток яєчний	25,7
білок яєчний	30,5
кислота лимонна	0,1
разом	100.

Недоліком цієї рецептури є те, що у бісквітному фабрикаті з вищих сортів борошна не оптимальне співвідношення білків і вуглеводів, недостатній вміст незамінних амінокислот, таких як лізин, метіонін, триптофан, нестача харчових волокон недостатня збалансованість за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача створити бісквітний напівфабрикат підвищеної смакової цінності, підвищеної харчової цінності, збагачений мікроелементами, вітамінами.

Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор білий кристалічний, яєчний білок, яєчний жовток, згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок з кабачків, у такому співвідношенні, %:

борошно пшеничне вищого сорту	14,33...17,10
цукор білий кристалічний	20,30...19,30
яєчний білок	30,60...29,60
яєчний жовток	25,77...24,00
порошок з кабачків	9,00...10,00.

В бісквітний напівфабрикат додатково вноситься порошок з кабачків.

В порошок з кабачку міститься весь набір інгредієнтів, необхідних для раціонального харчування, - білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти. Сировину отримували за допомогою сушіння зі змішаним тепlopідведенням, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

Додавання порошку з кабачків сприятиме збільшенню об'єму готових виробів, підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей.

Характеристика бісквітного напівфабрикату з порошком з кабачків з різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведена в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %					Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Цукор білий кристалічний	Білок	Жовток	Порошок з кабачків	
1	14,00	21,30	30,55	26,15	8,00	Зменшений питомий об'єм, зменшений термін зберігання
2	14,33	20,30	30,60	25,77	9,00	Виріб має найкращі органолептичні властивості, зменшений показник кришкватості, збільшений вихід, збільшений термін зберігання
3	15,50	19,00	30,00	26,00	9,50	
4	17,10	19,30	29,60	24,00	10,00	Виріб має зменшений питомий об'єм та пористість, збільшений показник кришкватості
5	18,00	19,00	27,00	25,00	11,00	

Внесення порошку з кабачків у кількості 9...10 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, зменшений показник кришкуватості під час зберігання, покращений мікроелементний склад, збільшений вихід, збільшений термін зберігання готового бісквітного напівфабрикату. При внесенні 8 та 11 % порошку з кабачків призводить до зменшення пористості та питомого об'єму бісквітного напівфабрикату.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити бісквітний напівфабрикат особливого складу, виробництво якого розширює асортимент борошняних кондитерських виробів, збалансований за поживними речовинами.

Отриманий бісквітний напівфабрикат має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 2-3.

Таблиця 2

Органолептичні показники бісквітного напівфабрикату з порошком з кабачків

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	
форма	Правильна, без пошкоджень, з рівними зрізами
поверхня	Пориста, без тріщин і підривів. Не допустима підгоріла поверхня
колір	Коричневий
Смак	Характерний бісквітному напівфабрикату з присмаком кабачку
Запах	Властивий бісквітному напівфабрикату, з легким запахом кабачку

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники бісквітного напівфабрикату з порошком з кабачків

Показники	Значення
Масова частка золи, %	3,1
Вологість, %	32,06
Кришкуватість, %	0,94

Технічним результатом є збільшення об'єму готових виробів, розширення асортименту борошняних кондитерських виробів, підвищення харчової цінності та поліпшення органолептичних властивостей.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Бісквітний напівфабрикат, що містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор білий кристалічний, яєчний білок, яєчний жовток, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок з кабачків, у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	14,33...17,10
цукор білий кристалічний	19,30... 20,30
яєчний білок	29,60...30,60
яєчний жовток	24,00 ...25,77
порошок з кабачків	9,00...10,00.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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