



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105973** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 10285</p> <p>(22) Дата подання заявки: 21.10.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.04.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.04.2016, Бюл.№ 7</p>	<p>(72) Винахідник(и): Шидловська Олена Броніславівна (UA), Медвідь Ірина Миколаївна (UA), Доценко Віктор Федорович (UA), Противень Анастасія Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) ПІСОЧНИЙ НАПІВФАБРИКАТ

(57) Реферат:

Пісочний напівфабрикат містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль. Додатково вноситься порошок з ягід ожини.

UA 105973 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі і може використовуватись у закладах ресторанного господарства.

Найбільш близьким до заявленого є пісочний напівфабрикат (основний), в рецептуру якого входить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій дивуглекислий, вуглекислий амоній, есенція, сіль [Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания/ А.В. Павлов. - С. Петербург: Гидрометеиздат, 1998. - 16 ст.] при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	46,5
цукор-пісок	18,6
масло вершкове	27,9
меланж	6,5
натрій дивуглекислий	0,05
вуглекислий амоній	0,05
есенція	0,20
сіль	0,20.

Недоліком даного рецептурного складу є низькі органолептичні властивості, висока енергетична цінність та низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептурного складу пісочного напівфабрикату з підвищеною харчовою цінністю, поліпшеними органолептичними показниками шляхом включення в рецептуру нетрадиційної сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що до пісочного напівфабрикату, який містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій дивуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, згідно корисної моделі, додатково вноситься порошок з ягід ожини, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	43,0-44,0
порошок з ягід ожини	2,5-3,5
цукор-пісок	17,88-18,84
масло вершкове	27,7-28,4
меланж	6,5-6,7
натрій дивуглекислий	0,05-0,06
вуглекислий амоній	0,05-0,06
есенція	0,18-0,20
сіль	0,18-0,20.

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

Пропонується готувати пісочний напівфабрикат з додаванням порошку з ягід ожини (ТУ У 15.3-23913766-002:2005 "Порошки тонкодисперсні овочеві і фруктово-ягідні"), отриманого шляхом висушування ягід ожини звичайної та їх подрібнювання. Застосування порошку з ягід ожини при виробництві пісочного напівфабрикату підвищує його харчову цінність, оскільки дана сировина містить комплекс біологічно активних речовин, зокрема, вітаміни С, К, Е, групи В (В₁, В₂, В₅, В₆, В₉), бета-каротин, пектинові речовини, поліненасичені жирні кислоти, органічні кислоти, ряд макро- та мікроелементів (К, Na, Ca, Mg, P, Fe, Mn, Co) та поліфенольні сполуки. Були проведені відпрацювання рецептур із введенням порошку з ягід ожини у кількості 1,5 %, 2,5 %, 3 %, 3,5 % та 4,5 % від загального рецептурного складу пісочного напівфабрикату. На підставі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників найбільш прийнятним визначили введення 2,5-3,5 % порошку з ягід ожини. Отже, пропонується готувати пісочний напівфабрикат з введенням в рецептуру порошку з ягід ожини у кількості 2,5-3,5 % від загального рецептурного складу пісочного напівфабрикату, що дозволяє знизити його енергетичну цінність та збагатити виріб комплексом біологічно активних речовин.

Отриманий пісочний напівфабрикат за показниками якості відповідає встановленим вимогам і має наступні органолептичні показники якості, що наведені в таблиці 1.

Приклади складу рецептури наведені в таблиці 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники пісочного напівфабрикату з порошком ожини

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	
форма	Правильна, без пошкоджень та надривів
стан поверхні	Рівна, без крапель крихт; пухирців, що лопнули; без підгоріlostей
колір	Світло-коричневий, темніше забарвлення країв, а також нижнього боку
Вигляд на зламі	Пористість рівномірна, без порожнин, виріб добре пропечений
Запах	Властивий даному виду виробів, з вираженим ароматом ожини
Смак	Властивий даному виду виробів, з приємним присмаком ожини

5 Технічний результат полягає в наступному. Використання порошку з ягід ожини у складі пісочного напівфабрикату дає змогу створити продукт оздоровчого спрямування з поліпшеними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю, а також розширити асортимент борошняних кондитерських виробів.

Таблиця 2

Приклади отримання складу

№ при-кладу	Рецептурні компоненти, мас. %									Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Порошок з ягід ожини	Цукор-пісок	Масло вершкове	Меланж	Натрій двовуглекислий	Амоній вуглекислий	Есенція	Сіль	
1.	45,0	1,5	19,1	27,6	6,4	0,04	0,04	0,16	0,16	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку з ягід ожини
2.	44,0	2,5	18,84	27,7	6,5	0,05	0,05	0,18	0,18	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку з ягід ожини
3.	43,5	3,0	18,64	27,8	6,6	0,05	0,05	0,18	0,18	
4.	43,0	3,5	17,88	28,4	6,7	0,06	0,06	0,20	0,20	

Продовження Таблиці 2

5.	42,0	4,5	17,66	28,5	6,8	0,06	0,06	0,21	0,21	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку з ягід ожини, але погіршуються смакові властивості виробів
----	------	-----	-------	------	-----	------	------	------	------	---

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Пісочний напівфабрикат, який містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, який **відрізняється** тим, що додатково вноситься порошок з ягід ожини при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|-------------------------------|-------------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 43,0-44,0 |
| порошок з ягід ожини | 2,5-3,5 |
| цукор-пісок | 17,88-18,84 |
| масло вершкове | 27,7-28,4 |
| меланж | 6,5-6,7 |
| натрій двовуглекислий | 0,05-0,06 |
| вуглекислий амоній | 0,05-0,06 |
| есенція | 0,18-0,20 |
| сіль | 0,18-0,20. |

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601