



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107196** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 11690</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.11.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2016, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Шидловська Олена Броніславівна (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA), Медвідь Ірина Миколаївна (UA), Шадура Аліна Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення пісочного печива містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, порошок із кісточок глоду колючого, сіль.

UA 107196 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі.

Найбільш близьким до заявленого печива 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: Гидрометеоиздат, 1998. - 16 ст.] при наступному співвідношенні компонентів, %:

5	борошно пшеничне вищого сорту	48,43
	цукор-пісок	17,9
	масло вершкове	26,95
	меланж	6,3
	натрій дивуглекислий	0,04
	вуглекислий амоній	0,04
	есенція	0,17
	сіль	0,17.

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

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептурного складу пісочного печива підвищеної харчової та біологічної цінностей для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що до пісочного печива містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій дивуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, згідно з корисною моделлю, додатково вносять порошок із кісточок глоду колючого, при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

	борошно пшеничне вищого сорту	7,45-48,19
	порошок із кісточок глоду колючого	0,5-2,0
	цукор-пісок	17,54-17,8
	масло вершкове	26,4-26,82
	меланж	6,17-6,27
	натрій дивуглекислий	0,04
	вуглекислий амоній	0,04
	есенція	0,17-0,18
	сіль	0,17-0,18.

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

20 Пропонується готувати пісочне печиво з додаванням порошку із кісточок глоду колючого (ТУ У 15.3-23913766-002:2005 "Порошки тонкодисперсні овочеві і фруктово-ягідні"), отриманого активаційним методом сушіння з попереднім бланшуванням і протиранням сировини. Застосування порошку із кісточок глоду колючого при виробництві пісочного печива підвищує його харчову цінність, оскільки дана сировина містить білкові речовини, ліпіди, клітковину, протопектин, токоферолі та мінеральні речовини. Були проведені відпрацювання рецептур із введенням порошоків із кісточок глоду у кількості 0,5 %, 2 %, 3,5 %, 5 % та 6,5 %. На підставі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників зроблено висновок, що найбільш прийнятним є введення 0,5 % - 2 % порошку із кісточок глоду колючого.

25 Отримане пісочне печиво за показниками якості відповідає встановленим вимогам і має наступні органолептичні показники якості, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники пісочного печива з порошком із кісточок глоду колючого

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	
форма	Правильна та чітко виражена, без пошкоджень та надривів
стан поверхні	Рівна, без крапель крихт, пухирців, що лопнули; без підгорілостей
колір	Кремний
Вигляд на зламі	Пористість рівномірна, без порожнин, виріб добре пропечений
Запах	Властивий даному виду виробів, з легким ароматом глоду
Смак	Властивий даному виду виробів

Приклади складу рецептури наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклади отримання складу

№ прикладу	Рецептурні компоненти, %									Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Порошок із кісточок глоду колючого	Цукор-пісок	Масло вершкове	Меланж	Натрій двовуглекислий	Амоній вуглекислий	Есенція	Сіль	
1.	48,19	0,5	17,8	26,82	6,27	0,04	0,04	0,17	0,17	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку із кісточок глоду колючого
2.	47,45	2	17,54	26,4	6,17	0,04	0,04	0,18	0,18	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку із кісточок глоду колючого
3.	46,73	3,5	17,27	26,0	6,08	0,04	0,04	0,17	0,17	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та задовільними органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку із кісточок глоду колючого

№ прикладу	Рецептурні компоненти, %									Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Порошок із кісточок глоду колючого	Цукор-пісок	Масло вершкове	Меланж	Натрій двовуглекислий	Амоній вуглекислий	Есенція	Сіль	
4.	46,0	5	17,0	25,6	6,0	0,04	0,04	0,16	0,16	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку із кісточок глоду колючого, але погіршуються смакові властивості виробів
5.	45,27	6,5	16,73	25,2	5,9	0,04	0,04	0,16	0,16	Склад рецептури забезпечує отримання виробів достатньо збагачених біологічно активними речовинами порошку із кісточок глоду колючого, із незадовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками.

Отже, пропонується готувати пісочне печиво з введенням в рецептуру порошку із кісточок глоду колючого у кількості 0,5 % - 2 %, що дозволяє знизити його енергетичну цінність та збагатити виріб комплексом біологічно активних речовин.

Технічний результат полягає в наступному. Використання порошку із кісточок глоду колючого у складі пісочного печива дає змогу створити продукт з високими органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю, а також розширити асортимент борошняних кондитерських виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція для виготовлення пісочного печива, що містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, яка **відрізняється** тим, що додатково вносять порошок із кісточок глоду колючого, при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	7,45-48,19
порошок із кісточок глоду колючого	0,5-2,0
цукор-пісок	17,54-17,8
масло вершкове	26,4-26,82

меланж	6,17-6,27
натрій двовуглекислий	0,04
вуглекислий амоній	0,04
есенція	0,17-0,18
сіть	0,17-0,18.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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