



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107773** (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 11688</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.11.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 24.06.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 24.06.2016, Бюл.№ 12</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, сіль. Додатково вноситься порошок із плодів глоду колючого.

UA 107773 U

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

- 5 Найбільш близьким аналогом є пісочний напівфабрикат (основний), в рецептуру якого входить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, 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	48,43
цукор-пісок	17,9
масло вершкове	26,95
меланж	6,3
натрій двовуглекислий	0,04
вуглекислий амоній	0,04
есенція	0,17
сіль	0,17.

Недоліком даної рецептурної композиції 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 шляхом введення до складу пісочного печива порошку із плодів глоду колючого, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %:

борошно пшеничне вищого сорту	46,73-47,45
порошок із плодів глоду колючого	2,0-3,5
цукор-пісок	17,27-17,54
масло вершкове	26,0-26,4
меланж	6,08-6,17
натрій двовуглекислий	0,04
вуглекислий амоній	0,04
есенція	0,17-0,18
сіль	0,17-0,18.

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

- 15 Пропонується готувати пісочне печиво з додаванням порошку із плодів глоду колючого (ТУ У 15.3-23913766-002:2005 "Порошки тонкодисперсні овочеві і фруктово-ягідні"), отриманого активаційним методом сушіння з одночасним подрібненням сировини в порошок. Пісочне печиво з порошком глоду колючого збагачене вітамінами К, Е, групи В, органічними кислотами, макро- та мікроелементами (К, Са, Mg, Р, Fe), а також містить в порівнянні з контрольним зразком життєво необхідні для організму людини есенціальні нутрієнти - аскорбінову кислоту, пектинові та Р-активні речовини. Були проведені відпрацювання рецептур із введенням порошків із плодів глоду колючого у кількості 0,5 %, 2 %, 3,5 %, 5 % та 6,5 %. Найбільш прийнятним визначили введення 2 % - 3,5 % порошку із плодів глоду колючого, що забезпечує
- 20 якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, які відповідають встановленим вимогам та підвищує вміст мінерних нутрієнтів.
- 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 плодів глоду колючого

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	
форма	Правильна, товщина виробу рівномірна, рівні краї
стан поверхні	Рівна, без вкраплень та надривів
колір	Світло-коричневий
Вигляд на зламі	Пористість рівномірна, без порожнин, виріб добре пропечений, відсутні сліди непромісу
Запах	Властивий даному виду виробів, з легким ароматом глоду
Смак	Властивий даному виду виробів, з легким присмаком глоду

Приклади складу рецептури наведені в таблиці 2.

5

Таблиця 2

Приклади отримання складу

№ прикладу	Рецептурні компоненти, %									Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Порошок із плодів глоду колючого	Цукор-пісок	Масло вершкове	Меланж	Натрій дивуглекислий	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 плодів 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 плодів 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

									органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку із плодів глоду колючого
4		1	2						Склад рецептури забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами порошку із плодів глоду колючого, але погіршуються смакові властивості виробів
6,0		7,0	5,6	,0	,04	,04	,16	,16	
4		1	2						Склад рецептури забезпечує отримання виробів достатньо збагачених біологічно активними речовинами порошку із плодів глоду колючого, із задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками.
5,27	,5	6,73	5,2	,9	,04	,04	,16	,16	

Отже, пропонується готувати пісочне печиво з введенням в рецептуру порошку із плодів глоду колючого у кількості 2 %-3,5 %, що дозволяє знизити його енергетичну цінність та збагатити виріб комплексом біологічно активних речовин.

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

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

борошно пшеничне вищого сорту	46,73-47,45
порошок із плодів глоду колючого	2,0-3,5
цукор-пісок	17,27-17,54
масло вершкове	26,0-26,4
меланж	6,08-6,17
натрій двовуглекислий	0,04
вуглекислий амоній	0,04
есенція	0,17-0,18
сіль	0,17-0,18.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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