



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **119358**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/44 (2017.01)

A21D 13/047 (2017.01)

A21D 13/06 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 02774**

(22) Дата подання заявки: **24.03.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.09.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.09.2017, Бюл.№ 18**

(72) Винахідник(и):

**Дітріх Ірина Вікторівна (UA),
Короткова Олена Олексіївна (UA),
Гетьман Олена Юріївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) ОЛАДКИ НА ОСНОВІ ГРЕЧАНОГО БОРОШНА

(57) Реферат:

Оладки на основі гречаного борошна містять яйця, молоко або воду, підсолоджувач, дріжджі, сіль, борошно. При цьому як борошно береться борошно гречане, а як підсолоджувач - екстракт стевії.

UA 119358 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості.

Розроблено широкий асортимент борошняних кулінарних страв, але у сучасних умовах важливого значення набувають аспекти розробки технології страв покращених поживних властивостей для людей, хворих на целиацію, що передбачає підвищення харчової цінності, збагачення біологічно активними компонентами, вилучення речовин, які містять глютен, покращення органолептичних показників якості, при цьому як безглютенове борошно вибрано гречане.

Найбільш близьким аналогом до запропонованої є рецептура оладок [Мучные блюда / Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания // Авт.-сост.: А.С. Ратушный, Л.С. Старостина, 1982 - С. 476], що містить у мас. %: борошно пшеничне - 47 %, яйця - 2,3 %, молоко (воду) - 47 %, дріжджі пресовані - 1,4 %, цукор - 1,6 %, сіль - 0,7 %.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокий вміст вітамінів та мінеральних речовин, висока калорійність страви та наявність глютену, що протипоказаний хворим на целиацію.

В основу корисної моделі поставлена задача створення оладок на основі гречаного борошна без глютену підвищеної біологічної цінності з високими органолептичними властивостями - шляхом повної заміни пшеничного борошна на гречане та підсолоджувача - екстрактом стевії.

Поставлена задача вирішується тим, що оладки, що містять борошно, яйця, молоко (воду), дріжджі пресовані, сіль, підсолоджувач, згідно з корисною моделлю, як підсолоджувач містять екстракт стевії, а як борошно - гречане борошно, при наступному співвідношенні компонентів у мас. %:

борошно гречане	47-48
яйця	2,2-2,4
молоко/вода	47-48
дріжджі пресовані	1,3-1,5
екстракт стевії	0,2-0,4
сіль	0,5-0,7.

При виробництві оладків на основі гречаного борошна використовується гречане борошно, 100 г якого містить: води - 14,0 г, білків - 13,6 г, жирів - 1,2 г; вуглеводів 66,3 г. До складу гречаного борошна входять біологічно активні речовини, а саме вітаміни та мінеральні речовини (мг/100 г) В1-0,3; В2-0,08; В6-0,5, В9-32; РР - 2,7; калій - 205; кальцій - 80; магній - 50; натрій - 15; залізо - 1,8; фосфор - 343.

Гречаному борошну притаманна легка засвоюваність організмом. Вміст гречаного борошна та екстракту стевії вибирали, орієнтуючись на органолептичні властивості оладків. Оптимальний вміст інгредієнту гречаного борошна був визнаний в кількості 47-48 %, адже при збільшенні чи зменшенні кількості гречаного борошна органолептичні показники та вміст вітамінів, макро- та мікроелементів та харчових волокон оладків на основі гречаного борошна погіршуються. Екстракт стевії - це натуральний водний підсолоджувач із листя стевії, який за солодкістю замінює цукор у співвідношенні 1:60, введення якого у кількості менше 0,2 та більше 0,4 % знижує кількість легкозасвоюваних вуглеводів.

Дріжджі пресовані вводяться у кількості менше 1,3 та більше 1,5 %, що забезпечує найкращі органолептичні показники та збагачення мікроелементами, а також збереження відповідної консистенції.

Введення молока (води) менше 47 та більше 48 % призводить до зниження біологічної цінності продукту та погіршення консистенції.

Введення яєць менше 2,2 та більше 2,4 % призводить до зниження енергетичної цінності продукту та погіршення органолептичних показників.

Введення солі у кількості 0,5-0,7 % забезпечує найкращі органолептичні показники.

Поєднання запропонованих співвідношень усіх компонентів забезпечує технічний результат: створення безглютенової страви без цукру, надання продуктові відповідних органолептичних властивостей, збагачення його вітамінами, харчовими волокнами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Оладки на основі гречаного борошна, що містять яйця, молоко або воду, підсолоджувач, дріжджі, сіль, борошно, які **відрізняються** тим, що як борошно містять борошно гречане, як підсолоджувач містять екстракт стевії, при співвідношенні компонентів у мас. %:

борошно гречане	47-48
яйця	2,2-2,4
молоко/вода	47-48
дріжджі пресовані	1,3-1,5
екстракт стевії	0,2-0,4
сіль	0,5-0,7.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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