



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121553** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A21D 13/00**

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 05904</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>13.06.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>11.12.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.12.2017, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Кравцов Олександр Олександрович (UA), Губеня В'ячеслав Олександрович (UA), Шаран Лариса Олександрівна (UA), Бондар Наталія Петрівна (UA), Лявинець Георгій Михайлович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) БУЛОЧКА З БАЗИЛІКОМ ДЛЯ ГАМБУРГЕРІВ**

**(57) Реферат:**

Булочка з базиліком для гамбургерів містять борошно пшеничне вищого сорту, молоко, дріжджі пресовані, сіль, масло вершкове, меланж, цукор-пісок, кунжут. Додатково містить базилік сушений.

**UA 121553 U**



Корисна модель належить до харчової галузі, а саме до виробництва хлібобулочних виробів, і може бути використана в ресторанному господарстві.

Найближчим аналогом до корисної моделі є рецептура булочки святкової [Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. -К.: Руслана, 1998. - 416 с; табл. 66 - 121 с.], яка містить такі рецептурні компоненти: борошно, молоко, цукор-пісок, сіль, меланж, дріжджі, масло вершкове, вода, кунжут.

Недоліком найближчого аналога є висока енергетична цінність та недостатньо високі органолептичні показники у поєднанні з м'ясними напівфабрикатами у складі гамбургерів. Розроблення технологій булочних виробів з підвищеною харчовою цінністю та новими смаковими властивостями для використання у приготуванні гамбургерів сьогодні є актуальним.

В основу корисної моделі поставлена задача одержання рецептури булочного виробу, призначеного для приготування гамбургерів, з додаванням базиліку сушеного як додаткового джерела вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон.

Поставлена задача вирішується тим, що булочки з базиліком для гамбургерів включають борошно пшеничне вищого сорту, молоко, дріжджі пресовані, сіль, масло вершкове, меланж, цукор-пісок, кунжут, згідно з корисною моделлю, додатково містять базилік сушений у такому співвідношенні, %:

борошно пшеничне вищого сорту	53-54,5
молоко	20-20,5
дріжджі пресовані	0,56-0,58
цукор-пісок	5-5,6
сіль	0,56-0,58
меланж	3,5-3,7
масло вершкове	4,0-4,1
базилік сушений	0,7-0,8
кунжут	1,3-1,4
вода питна	решта.

Запропоновано ввести до складу булочок базилік сушений, оскільки він містить ряд вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон.

Створення технологій булочних виробів, збагачених вітамінами, мінеральними речовинами та харчовими волокнами дає змогу здійснювати профілактику шлунково-кишкових, серцево-судинних захворювань, зайвої ваги, дефіциту мікронутрієнтів.

Базилік сушений пропонується додавати у кількості 0,7-0,8 % від загальної маси компонентів тіста, що забезпечує найкращі структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники якості готових булочних виробів.

Таблиця

Приклади отримання булочок з базиліком

Приклад	Склад булочок з базиліком %										Висновки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Молоко	Дріжджі пресовані	Цукор-пісок	Сіль	Меланж	Масло вершкове	Базилік сушений	Кунжут	Вода	
1	57	22	0,58	5,2	0,58	3,0	4,3	1,6	1,0	4,74	Склад рецептури забезпечує отримання булочок достатньо збагачений біологічно активними речовинами, але з погіршеними органолептичними показниками

Приклад	Склад булочок з базиліком %										Висновки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Молоко	Дріжджі пресовані	Цукор-пісок	Сіль	Меланж	Масло вершкове	Базилік сушений	Кунжут	Вода	
2	53	20	0,56	5	0,56	3,5	4,0	0,7	1,3	11,38	Склад рецептури забезпечує отримання булочок з добрими органолептичними показниками, що і є функціональним продуктом
3	54,5	20,5	0,58	5,6	0,58	3,7	4,1	0,8	1,4	8,24	
4	51	18	0,5	4,5	0,8	3,3	3,8	0,6	1,2	16,3	Склад рецептури забезпечує отримання булочок із задовільними органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами

Як видно з наведених в таблиці даних, що рецептури хлібобулочних виробів за прикладами 2 та 3 вкладаються в діапазон ознак технічного рішення.

- 5 Технічний результат полягає в тому, що отримано булочки для гамбургерів з підвищеною харчовою цінністю та покращеними органолептичними показниками за рахунок додавання базиліка сушеного.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Булочка з базиліком для гамбургерів, що містять борошно пшеничне вищого сорту, молоко, дріжджі пресовані, сіль, масло вершкове, меланж, цукор-пісок, кунжут, яка **відрізняється** тим, що додатково містить базилік сушений, у такому співвідношенні, %:
- |                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 53-54,5   |
| молоко                        | 20-20,5   |
| дріжджі                       | 0,56-0,58 |
| цукор-пісок                   | 5-5,6     |
| сіль                          | 0,56-0,58 |
| меланж                        | 3,5-3,7   |
| масло вершкове                | 4,0-4,1   |
| базилік сушений               | 0,7-0,8   |
| кунжут                        | 1,3-1,4   |
| вода питна                    | решта.    |

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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