



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124888** (13) **U**  
(51) МПК

**A21D 13/047** (2017.01)

**A21D 13/80** (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 11205</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Євтушенко Наталія Володимирівна (UA),</b> <b>Дітріх Ірина Вікторівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>16.11.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.04.2018</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2018, Бюл.№ 8</b>	

**(54) СКЛАД ШОКОЛАДНОГО БРАУНІ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ "ВИНОГРАДНИЙ"**

**(57) Реферат:**

Склад шоколадного брауні спеціального призначення містить борошно, какао-порошок, масло вершкове, яйця курячі харчові та цукор білий кристалічний. При цьому як борошно використовується безглютенове пшоняне борошно та порошок виноградних кісточок.

**UA 124888 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Шоколадний брауні - це відомий десерт, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, яйця курячі харчові, вершкове масло, цукор білий кристалічний, какао-порошок без цукру, його умовно можна віднести до виробів, які виготовляються згідно [ДСТУ 4504-2005 Кекси. Загальні технічні умови - 4 с. - 01.10.2006].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	12
какао-порошок	11-12
яйця курячі харчові	15-16
вершкове масло	34-35
цукор білий кристалічний	24-25.

Недоліком даної рецептури є використання пшеничного борошна, яке містить глютен - складний білок фракції проламінів і глютелінів; вміст глютену в пшениці, проламіни якої отримали назву гліадину, доходить до 80 %, і його заборонено до вживання людям, хворим на целіакію.

В основу корисної моделі поставлена задача створення борошняних кондитерських виробів спеціального призначення для людей, що хворіють на глютену ентеропатію.

Поставлена задача вирішується тим, що у складі шоколадного брауні спеціального призначення, який містить борошно, яйця курячі харчові, масло вершкове, цукор білий кристалічний, какао-порошок без цукру, згідно з корисною моделлю, як борошно використовується пшоняне борошно та порошок кісточок винограду, у такому співвідношенні, %:

борошно пшоняне	8-9
порошок кісточок винограду	4-5
какао-порошок	11-12
яйця курячі харчові	15-16
вершкове масло	34-35
цукор білий кристалічний	24-25.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

1. Пшоняне борошно є багатим джерелом мікро- та макроелементів, вітамінів. Містить значну кількість незамінних амінокислот та є низькокалорійним. Порошок кісточок винограду значно покращує фізико-хімічні показники, сприяючи збільшенню вмісту ненасичених жирних кислот, збагачуючи вироби біологічно активними речовинами, вітамінами, каротиноїдами, дубильними речовинами, фосфоліпідами, стеролами, мінеральними речовинами.

2. Одержаний борошняний кондитерський виріб пропонується до залучення в технологічному потоці виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

3. Впровадження заміни пшеничного борошна на пшоняне та порошок кісточок винограду дає можливість вживати даний вид борошняних кондитерських виробів хворим на целіакію, у зв'язку з тим, що білки пшоняного борошна та порошок виноградних кісточок не містять глютену - білку, що викликає токсичну та алергічну реакцію у хворих на глютену ентеропатію.

Борошно пшоняне у кількості 11-14 % та порошок кісточок винограду у кількості 5-8 % забезпечує гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, які наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники шоколадного брауні "Виноградний"

Форма	Правильна, відповідає формі, встановленій за рецептурою
Поверхня	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури випікання брауні; не підгоріла
Колір	Від світло коричневого до темно-коричневого
Консистенція	Однорідна; брауні вологий всередині, але пропечений; без грудочок борошна
Смак та запах	Смак шоколаду, запах какао.

Приклади рецептур шоколадного брауні "Виноградний"

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Всього	Висновки
	Борошно пшонаєне	Порошок кісточок винограду	Какао-порошок	Яйця курячі харчові	Масло вершкове	Цукор білий кристалічний		
1	7	6	13	17	36	21	100	Незадовільні структурно-механічні властивості тіста
2	8	4	11,5	16,5	35	25	100	Гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу
3	8,5	4,5	12	15	35	25	100	
4	9	5	12	15,5	34,5	24	100	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу
5	10	7	14	18	31	20	100	

Спосіб виробництва шоколадного брауні спеціального призначення за прикладами 2-4 попадає в діапазони, які дозволяють отримати гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, приклади 1 та 5 - виходять за його межі.

Таким чином, заміна пшеничного борошна пшонаєм та порошком виноградних кісточок дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на глютену ентеропатію, при цьому не погіршуючи фізико-хімічні та органолептичні показники борошняного кондитерського виробу.

Технічний результат полягає у створенні складу шоколадного брауні спеціального призначення з використанням безглютенової сировини, що дозволило розширити асортимент даного роду борошнених кондитерських виробів та дало можливість споживати даний брауні хворим на целиакію.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад шоколадного брауні спеціального призначення, що містить борошно, какао-порошок, масло вершкове, яйця курячі харчові та цукор білий кристалічний, який **відрізняється** тим, що як борошно використовується безглютенове пшонаєне борошно та порошок виноградних кісточок, у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно пшонаєне	8-9
порошок виноградних кісточок	4-5
какао-порошок	11-12
яйця курячі харчові	15-16
вершкове масло	34-35
цукор білий кристалічний	24-25.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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