

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 100483

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.12.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України


М.В. Ковня



(19) UA

(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

- (21) Номер заявки: а 2011 14486
- (22) Дата подання заявки: 07.12.2011
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.12.2012
- (41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 11.06.2012, Бюл. № 11
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.12.2012, Бюл. № 24

(72) Винахідники:
Оболкіна Віра Іллівна, UA,
Скрипко Ангеліна Петрівна,
UA,
Кияниця Світлана
Геннадіївна, UA,
Тарадай Тетяна Миколаївна,
UA,
Ємільянова Ніна
Олександрівна, UA,
Ковбаса Володимир
Миколайович, UA

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

(54) Назва винаходу:

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ

(57) Формула винаходу:

Печиво вівсяне, що містить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, повидло, ароматизатор, соду питну, сіль, яке відрізняється тим, що додатково містить борошно з неферментованого вівсяного солоду, при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	35,5-37,2
цукор-пісок	18,5-24,5
маргарин	15,5-16,0
повидло	9,0-9,2
ароматизатор	0,05-0,02
сода питна	0,4-0,48
сіль	0,35-0,3
борошно з неферментованого вівсяного солоду	13,0-20,0
вода	решта.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **100483** (13) **C2**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2011 14486</p> <p>(22) Дата подання заявки: 07.12.2011</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.12.2012</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 11.06.2012, Бюл.№ 11</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2012, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Оболкіна Віра Іллівна (UA), Скрипко Ангеліна Петрівна (UA), Кияниця Світлана Геннадіївна (UA), Тарадай Тетяна Миколаївна (UA), Ємільянова Ніна Олександрівна (UA), Ковбаса Володимир Миколайович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 14073 U, 15.15.2006 UA 14070 U, 15.05.2006 UA 23881 U, 11.06.2007 UA 69181 A, 15.08.2004</p>
---	---

(54) ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ

(57) Реферат:

Печиво вівсяне містить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, повідло, ароматизатор, соду питну, сіль та борошно з неферментованого вівсяного солоду. Печиво вівсяне має підвищені смакові цінності, знижену калорійність, зменшений вміст цукру та збалансоване за поживними речовинами.

UA 100483 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, зокрема борошняних кондитерських виробів.

- 5 Здобне печиво, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, борошно вівсяне, цукор-пісок, маргарин, повидло, ароматизатор, сода питна, сіль [збірник "Рецептури на печиво та галети", К., 2000, ЗАТ "Укркондитер", стор. 347].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	33,2
борошно вівсяне	12,5
цукор-пісок	27,05
маргарин	17,3
повидло	9,04
ароматизатор	0,08
сода питна	0,4
сіль	0,34
вода	решта.

Недоліком даного способу є те, що здобне печиво має підвищений вміст цукру, підвищену калорійність, знижену харчову цінність, недостатню збалансованість за поживними речовинами.

- 10 В основу винаходу поставлена задача створити печиво вівсяне підвищеної смакової цінності, зниженої калорійності, зі зменшеним вмістом цукру, з підвищеною харчовою цінністю, збалансоване за поживними речовинами.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що печиво вівсяне містить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, повидло, ароматизатор, соду питну, сіль. Згідно з винаходом, рецептурний склад додатково містить борошно з неферментованого вівсяного солоду, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	35,5-37,2
цукор-пісок	18,5-24,5
маргарин	15,5-16,0
повидло	9,0-9,2
ароматизатор	0,05-0,02
сода питна	0,4-0,48
сіль	0,35-0,3
борошно з неферментованого вівсяного солоду	13,0-20,0
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

- 20 До сировини, яка має підвищену біологічну цінність, належить вівсяний солод. У пророслому зерні (солоді) міститься весь набір інгредієнтів, необхідних для раціонального харчування - білки, легкозасвоювані вуглеводи, клітковина з харчовими волокнами, мінеральні речовини, вітаміни, барвники і поліфенольні сполуки. При солодоращенні в зерні підвищується вміст рослинних ферментів, представлених амілазами, протеазами, цистазами. Під час проростання зерна за участі ферментів високомолекулярні речовини гідролізуються до низькомолекулярних водорозчинних компонентів. Під дією амілаз відбувається розщеплення крохмалю (амілоліз), протеолітичні ферменти здійснюють гідроліз білків. Вівсяний солод, в порівнянні з солодом інших злаків містить незамінні амінокислоти (понад 30 % від загального змісту білка), такі як лізин, метіонін, триптофан, гистидин, цистин, аргінін, які є регуляторами обмінних процесів в організмі. Крім того, у вівсяному солоді завдяки гідролізу крохмалю під дією амілаз відбувається накопичення декстринів та редуруючих цукрів.

- 30 Додавання солодового борошна сприятиме накопиченню мальтози та глюкози, що дозволяє зменшити вміст цукру в здобному печиві, сприятиме зменшенню його калорійності, підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей. Введення до складу при приготуванні здобного печива біологічно активних харчових добавок підвищує біологічну цінність продукту.

- 35 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати здобне печиво особливого складу, виробництво яких розширює асортимент борошняних кондитерських виробів зі зниженою калорійністю, збалансоване за поживними речовинами.

Приклад отримання продукту

Печиво вівсяне виготовляють наступним способом.

- Здійснюють підготування сировини, що відповідає вимогам НД на сировину, загальновідомим шляхом згідно з технологічною інструкцією. В мисильній машині протягом 10-15 хв. збивають маргарин з цукром спочатку при малому числі обертів лопатей машини, потім при більшому числі обертів. Після цього поступово добавляють сировину, яка залишилася згідно рецептури, і перемішують з кожним видом сировини 1-4 хв. В останню чергу добавляють суміш борошна пшеничного та борошна з неферментованого вівсяного солоду і масу перемішують 1-4 хв. при малому числі обертів лопатей машини. Тісто повинно бути рівномірно перемішаним, не зтягнутим. Вологість тіста 20-22 %, температура 19-22 °С.

Приклад	Борошно пшеничне	Борошно з неферментованого вівсяного солоду	Цукор-пісок	Висновки
Приклад 1	33,3	12,5	27,0	Дуже солодкий смак, підвищена калорійність
Приклад 2	37,2	13,0	24,5	Печиво має високі споживні властивості, менше солодке, приємний солодовий смак
Приклад 3	36,4	16,5	21,5	
Приклад 4	35,5	20,0	18,5	
Приклад 5	35,0	20,5	18,0	Дуже виражений присмак вівсяного солоду. Форма розпливчата.

- Технічним результатом є створення печива вівсяного підвищеної смакової цінності, зниженої калорійності, зі зменшеним вмістом цукру, підвищеної харчової і біологічної цінності, збалансоване за поживними речовинами.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Печиво вівсяне, що містить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, повидло, ароматизатор, соду питну, сіль, яке відрізняється тим, що додатково містить борошно з неферментованого вівсяного солоду, при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	35,5-37,2
цукор-пісок	18,5-24,5
маргарин	15,5-16,0
повидло	9,0-9,2
ароматизатор	0,05-0,02
сода питна	0,4-0,48
сіль	0,35-0,3
борошно з неферментованого вівсяного солоду	13,0-20,0
вода	решта.

20

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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