



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 66627

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУХАРІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.01.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУХАРІВ

1

(21) u201107844
(22) 22.06.2011
(24) 10.01.2012
(46) 10.01.2012, Бюл.№ 1, 2012 р.
(72) УСТИНОВ ЮРІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, ЗУБЧЕНКО
ВІКТОР СЕРГІЙОВИЧ, УГРО ОЛЬГА ПЕТРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Спосіб виробництва сухарів, що включає при-
готування емульсії, тіста, поділ та формування

2

тіста у плити, вистоювання плит, випікання плит,
охолодження та витримування плит, різання плит
на скибки, сушіння скибок, охолодження сухарів,
відбракування та пакування виробів, який відрі-
зняється тим, що емульсія перед бродінням обро-
бляється лазерним опромінюванням з довжиною
хвилі 633 нм та тривалістю опромінювання 10-15
хв.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, а саме до хлібопекарського виробництва,
до виробництва сухарів.

Відомий спосіб виробництва сухарів, який
складається зі стадії приготування сухарних плит,
витримування сухарних плит після випікання, рі-
зання сухарних плит на скибки, відбракування і
укладання скибок у касети або на листи, сушіння
скибок, охолодження сухарів, відбракування та
пакування виробів у тару [Дробот В.І. Довідник з
технології хлібопекарського виробництва. - К.: Ру-
слана, 1998, с.316-354].

Недоліком цього способу є низькі споживчі
властивості виробів та низька харчова цінність.

Найбільш близьким до заявленого способу є
прискорений спосіб приготування здобних сухарів
на емульсії, який складається з приготування тіста
на емульсії, поділ та формування тіста у плити,
вистоювання плит, випікання плит, охолодження
та витримування плит, різання плит на скибки та
розкладання їх на листи, завантаження листів на
під печі або люльку сушарки, сушіння скибок, охо-
лодження сухарів, відбракування та пакування
виробів. Сухарі, виготовлені за прискореною тех-
нологією, характеризуються кращим зовнішнім
виглядом та набуханням, краще намокають, по
інших показниках відповідають вимогам стандарту
[Сысоев И.А., Вдовиченко А.С. Приготовление
сдобных сухарей ускоренным способом на эмуль-
сии. - Хлебопекарная и кондитерская промышлен-
ность, 1979, №6, с. 22-23].

Недоліком даного способу є низька харчова
цінність виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення способу виробництва здобних сухарів з
підвищеною біологічною цінністю, розширити асо-
ртимент виробів, забезпечити їх високу та стабі-
льну якість.

Поставлена задача вирішується таким чином,
що спосіб виробництва сухарів складається з при-
готування емульсії, тіста, поділу та формування
тіста у плити, вистоювання плит, випікання плит,
охолодження та витримування плит, різання плит
на скибки та розкладання їх на листи, завантажен-
ня листів на під печі, сушіння скибок, охолодження
та пакування. Згідно з корисною моделлю, в тісто
вносять емульсію, яка перед бродінням обробля-
ється лазерним опромінюванням з довжиною хвилі
633 нм та з тривалістю опромінювання 10-15 хв.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним результатом поля-
гає в наступному.

Лазерне опромінювання позитивно впливає на
якість дріжджів. Під дією лазерного опромінювання
активність дріжджів підвищується, внаслідок чого
збільшується газоутворювальна здатність.

При тривалості опромінювання менше 10 хв.
(табл., приклад 1) газоутворювальна здатність
емульсії не змінюється, спостерігається погіршен-
ня органолептичних показників готових виробів.

При тривалості опромінювання від 10-15 хв.
(табл., приклад 2) спостерігається найбільша газо-
утворювальна здатність емульсії, титрована кис-
лотність не змінюється, і в кінцевому результаті
готові вироби мають хороші фізико-хімічні та орга-
нолептичні показники.