



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83000** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A21D 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 01765	(72) Винахідник(и): Бондар Наталія Петрівна (UA), Сюткіна Олена Вячеславівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.02.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2013, Бюл.№ 16	

(54) ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО З ПОЛІСОЛОДОВИМ ЕКСТРАКТОМ "ПОЛІСОЛ"

(57) Реферат:

Пісочне печиво містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, сіль, полісолодовий екстракт "Полісол" у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

полісолодовий екстракт	4,1-8,0
"Полісол"	
борошно пшеничне	46,7-44,8
цукор-пісок	17,2-16,5
масло вершкове	25,8-24,8
меланж	6,0-5,7
натрій двовуглекислий	0,042-0,04
сіль	0,17-0,16.

UA 83000 U

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

- 5 Найбільш близьким до заявленого є пісочний напівфабрикат (основний), в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, сіль [Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Москва "Экономика" 1985, стр.16], при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	48,7
цукор-пісок	18,0
масло вершкове	27,0
меланж	6,1
натрій двовуглекислий	0,04
сіль	0,17.

Недоліком даної рецептурної композиції є низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів покращеної харчової цінності та споживчих властивостей для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується шляхом введення до складу пісочного печива полісолодового екстракту "Полісол" у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

полісолодовий екстракт	4,1-8,0
"Полісол"	
борошно пшеничне	46,7-44,8
цукор-пісок	17,2-16,5
масло вершкове	25,8-24,8
меланж	6,0-5,7
натрій двовуглекислий	0,042-0,04
сіль	0,17-0,16.

- 15 Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному. Пропонується готувати пісочне печиво, з введенням в рецептуру полісолодового екстракту "Полісол" у кількості 4,1-8,0 %, що дозволяє покращити та збалансувати амінокислотний склад, збільшити кількість вітамінів групи В, особливо вміст рибофлавіну, піридоксину та пантотенової кислоти, вітамінів С та РР, а також збагатити виріб мікроелементами, такими як калій, магній, фосфор та натрій. Отримані вироби пісочного печива за показниками якості відповідають встановленим вимогам.

- 20 Приклади рецептур продукту наведено у таблиці 1.

Таблица 1

№ п/п	Рецептурні компоненти							Висновки
	Полісолодовий екстракт "Полісол"	Борошно пшеничне	Цукор-пісок	Масло вершкове	Меланж	Натрій двовуглекислий	Сіль	
1.	2,1	47,7	17,5	26,4	6,1	0,04	0,17	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечується необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
2.	4,1	46,7	17,2	25,8	6,0	0,042	0,17	Добрі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується
3.	6,1	45,7	16,8	25,3	5,9	0,04	0,16	
4.	8,0	44,8	16,5	24,8	5,7	0,04	0,16	

								підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
5.	9,8	43,9	16,2	24,3	5,6	0,04	0,16	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів

5 Як видно з вищенаведеної таблиці даних, у рецептуру пісочного печиво ефективно вносити поліолодовий екстракту "Полісол" у кількості 4,1-8,0 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам та підвищує вміст мінерних нутрієнтів.

Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру поліолодового екстракту "Полісол" дає можливість виготовляти пісочне печиво підвищеної харчової цінності збагачене необхідними нутрієнтами з подовженням терміном зберігання.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пісочне печиво, що містить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, сіль, яке **відрізняється** тим, що додатково містить поліолодовий екстракт "Полісол" у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

поліолодовий екстракт	4,1-8,0
"Полісол"	
борошно пшеничне	46,7-44,8
цукор-пісок	17,2-16,5
масло вершкове	25,8-24,8
меланж	6,0-5,7
натрій двовуглекислий	0,042-0,04
сіль	0,17-0,16.

15

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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