УКРАЇНА

(19) UA **(11) 122106** **(13) U**

(51) МПК
A21D 13/04 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 06800**

(22) Дата подання заявки: **30.06.2017**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.12.2017**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **26.12.2017, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):
Карабець Юлія Володимирівна (UA),
Шаран Лариса Олександрівна (UA),
Шаран Андрій Васильович (UA),
Дорошенко Віктор Олександрович (UA)

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

(54) ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ

(57) Реферат:

Хліб пшеничний містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну кам'яну, крім того додатково містить борошно зародків кукурудзи.

UA 122106 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва хлібобулочних виробів з пшеничного борошна, і може бути використана як на підприємствах галузі, так і у сфері громадського харчування.

Найбільш близькою до заявленої є рецептура хліба пшеничного [Дробот В.І. "Довідник з технології хлібопекарського виробництва" 1998. - 108 с.,], з наступним співвідношенням інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	97,75
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,98
сіль	1,27.

Недоліками даної рецептури є: знижена біологічна цінність готових виробів внаслідок використання пшеничного борошна вищого сорту, недостатня збалансованість за поживними речовинами, не оптимальне співвідношення білків та вуглеводів, недостатній вміст деяких вітамінів та поліненасичених жирних кислот.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити хліб пшеничний високої якості, підвищеної харчової цінності, збагачений білком, вітамінами та поліненасиченими жирними кислотами.

Поставлена задача вирішується тим, що до рецептурного складу хліба входить борошно пшеничне вищого сорту, сіль та дріжджі хлібопекарські пресовані. Згідно з корисною моделлю, додатково вносять борошно зародків кукурудзи з наступним співвідношенням інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	78,2…87,98
борошно зародків кукурудзи	9,77…19,55
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,98
сіль	1,27.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

В хліб пшеничний додатково вноситься борошно зародків кукурудзи (БЗК).

БЗК отримували шляхом підсушування зерен кукурудзи, з наступним відділення зародку від борошняного та роговидного ендосперму, з подальшим його подрібненням, що дозволяє одержати повноцінний функціональний продукт збагачений незамінними амінокислотами, білком, мінеральними речовинами та вітамінами.

За об'єкт дослідження нами було вибрано борошно зародків кукурудзи (БЗК) виробництва ТОВ "Сквирський комбінат хлібопродуктів", як сировину енергоємну та біологічно повноцінну.

Характеристика хліба пшеничного з різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведена в табл. 1.

Таблиця 1

№ п/п	Сировина				Висновки
	Борошно пшеничне	БЗК	Дріжджі сухі	Сіль	
1.	92,86	4,89	0,98	1,27	Не забезпечуються необхідні показники якості
2.	87,98	9,77	0,98	1.27	Найкращі показники якості готових виробів (зменшений показник кришкуватості, збільшений вихід, подовжений термін зберігання)
3.	83,09	14,66	0,98	1,27	
4.	78,2	19,55	0,98	1,27	
5.	68,43	29,32	0,98	1,27	Погіршуються показники якості готових виробів, а саме зовнішній вигляд

Внесення борошна зародку кукурудзи у кількості 9,77-19,55 % сприятиме підвищенню харчової цінності, отримання виробів з високими органолептичними показниками та сприятиме розширенню асортименту хлібобулочних виробів підвищеної біологічної цінності.

Співвідношення компонентів в хлібі, що заявляється, забезпечує оптимальний вміст корисних речовин в готових виробах, його структуру та смакові якості, харчову цінність, структурно-механічні та органолептичні властивості.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити хліб пшеничний особливого складу, виробництво якого дозволить розширити асортимент хлібобулочних виробів підвищеної біологічної цінності, збалансований за поживними речовинами.

Отриманий виробів має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 2-4.

Таблиця 2

Органолептичні показники хліба пшеничного

Показник		Характеристика
Зовнішній вигляд	Форма	Правильна
	Поверхня	Гладенька
Колір коринки		Світло-коричневий
Стан м'якушки: Колір. Рівномірність забарвлення. Еластичність		 Злегка жовтуватий. Рівномірне. Добра
Смак та запах		Властивий хлібу, з легким присмаком та запахом кукурудзи

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники хліба пшеничного

Виріб	Найменування показника		
	Вологість м'якушки, %	Кислотність м'якушки, град	Пористість, %
Хліб пшеничний	44,0±0,1	3,0±0,1	73±1

Таблиця 4

Харчова та енергетична цінність

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Хліб пшеничний	10,5	3,72	68,9	351

Технічним результатом є розширення асортименту хлібних виробів підвищеної харчової цінності та поліпшеними органолептичним показниками.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Хліб пшеничний, що містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну кам'яну, який **відрізняється** тим, що додатково містить борошно зародків кукурудзи з наступним співвідношенням інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	78,2…87,98
борошно зародків кукурудзи	9,77…19,55
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,98
сіль	1,27.

Комп'ютерна верстка В. 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