



УКРАЇНА

(19) UA (11) 64457 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) БІСКВІТ

1

2

(21) u201104161

(22) 06.04.2011

(24) 10.11.2011

(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.

(72) КОЧЕРГА ВАЛЕНТИНА ІВАНІВНА, НАЗАР
МАР'ЯНА ІГОРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Бісквіт, що містить борошно пшеничне, крох-
маль картопляний, цукор-пісок, меланж, есенцію,

який відрізняється тим, що додатково містить
збагачувальну фітокомпозицію "Жемчуг", в такому
співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне в/г	19,9...11,7
крохмаль картопляний	5...5,1
цукор-пісок	30...32
меланж	40...41
есенція	0,1...0,2
збагачувальна фітокомпозиція "Жемчуг"	5...10.

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

Відомий бісквіт із додаванням харчової добав-
ки "Гемовітал" В.В. Дорохович. Патент 30611 Укра-
їна МПК А23G3/00. Склад бісквіту спеціального
призначення /Дорохович В.В. - № 200706087; за-
явл. 01.06.2007; опубл. 11.03.2008, Бюл.5.

До складу бісквіту входить борошно пшеничне,
крохмаль картопляний, цукор-пісок, меланж, есен-
ція і харчова добавка "Гемовітал".

Недоліком цієї харчової добавки є те, що при
додаванні її до бісквіту вона негативно впливає на
органолептичні показники (тобто змінюється колір,
запах і смак виробів).

В основу запропонованої корисної моделі пос-
тавлено задачу створення кондитерських виробів
із збалансованим хімічним складом і покращенням
харчової цінності борошняних кондитерських ви-
робів.

Поставлена задача вирішується тим, що до
складу бісквіту входить борошно пшеничне, крох-
маль картопляний, цукор-пісок, меланж, есенція.
Згідно з корисною моделлю до рецептурного скла-
ду додається збагачувальна фітокомпозиція "Же-
мчуг", при такому співвідношенні сировинних ін-
гредієнтів, %:

Борошно пшеничне в/г	19,9...11,7
Крохмаль картопляний	5...5,1
Цукор-пісок	30...32
Меланж	40...41
Есенція	0,1...0,2
Збагачувальна фітокомпозиція "Жемчуг"	5...10.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками та очікуваним технічним резуль-
татом полягає у наступному.

Запропоновано ввести до складу рецептури
збагачувальну фітокомпозицію "Жемчуг", яка міс-
тить в своєму складі молоко сухе, знежирене з
додаванням фосфату кальцію - висновок держав-
ної санітарно-епідеміологічної експертизи від
05.02.2008р., №05.03.02-03/5385.

"Жемчуг" - значно підвищує харчову і біологіч-
ну цінність даного бісквіту, збагачує його кальцієм
оскільки він у своєму складі містить сухе молоко і
фосфат кальцію. "Жемчуг" є цікавим компонентом
при виробництві борошняних кондитерських ви-
робів завдяки своєму хімічному складу, що предст-
авлений певною кількістю і складом вітамінів та
мінеральних речовин.

Якщо дозування збагачувальної фітокомпози-
ції "Жемчуг", буде менше ніж 5 %, тоді ми отрима-
ємо структуру напівфабрикату недостатньо роз-
пушеною, пористість нерозвинута і м'якуш
забитий.

Якщо дозування буде в межах 5-10 %, тоді
структура бісквітного напівфабрикату буде більш
стійкішою, пористість розвинута, м'якуш розпуше-
ний, об'єм збільшиться і покращаться органолеп-
тичні показники, тобто смак, запах і колір.

Для отримання продукту спочатку яєчний білок
відділяємо від жовтка, далі білок збиваємо до збі-
льшення в об'ємі в 7 разів, після чого поступово
додаємо цукор, при цьому утворюється пухка піна,
до якої додаємо жовтки і далі продовжуємо збива-
ти. До збитої маси додаємо есенцію і суміш із

(13) U
(11) 64457
(19) UA

борошна, крохмалю та збагачувальну фітокомпозицію "Жемчуг". Далі у збивальній машині на малих обертах проводимо перемішування не більше ніж 15 секунд. Готова маса до формування скла-

дається з таких рецептурних компонентів у співвідношенні, %:

Приклади отримання бісквіту із збагачувальною фітокомпозицією у таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Примітки
	Борошно пш. в/с	Крохмаль картопляний	Цукор-пісок	Меланж	Есенція	"Жемчуг"	
1	19,9	5,0	31,0	40,0	0,1	4,0	Структура напівфабрикату недостатньо розпушена
2	18,85	5,05	31,0	40,0	0,1	5,0	Структура напівфабрикату більш стійка та покращуються органолептичні показники виробу
3	12,65	5,2	31,0	41,0	0,15	10,0	Найкращі показники структури бісквітного напівфабрикату органолептичні показники готового виробу
4	12,5	5,1	30,5	40,5	0,14	11,26	Незначно погіршуються структурні властивості тіста і смакові властивості виробу
5	12,0	5,15	30,0	40,5	0,13	12,22	Погіршуються смакові властивості виробу
6	11,7	5,2	30,0	40,0	0,1	13,0	Не утворюється стійка структура напівфабрикату і дуже погані смакові властивості виробу

Технічний результат полягає в наступному: застосування збагачувальної фітокомпозиції "Жемчуг" дає можливість виробляти кондитерські ви-

роби із покращеними органолептичними показниками і харчовою, біологічною цінністю шляхом гачення вітамінами та мінеральними речовинами.