



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82998** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 01760	(72) Винахідник(и): Доценко Віктор Федорович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Кулікова Христина Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.02.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2013, Бюл.№ 16	

(54) СКЛАД ШОКОЛАДНОГО ФОНДАНУ

(57) Реферат:

Склад шоколадного фондану містить борошно, яйця, цукор, вершкове масло та чорний шоколад. Як борошно використовується рисове борошно.

UA 82998 U

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

Відомий десерт - шоколадний фондан, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, яйця, вершкове масло, цукор, чорний шоколад (вміст какао від 70 %), умовно можна віднести до виробів, які виготовляються згідно [ДСТУ 4504-2005 Кекси. Загальні технічні умови – 4 с.-01.10.2006].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	20
яйця	22-25
вершкове масло	13-14
цукор	13-14
чорний шоколад	28-30.

Недоліком цієї рецептури є використання пшеничного борошна, яке містить білок глютен (білок фракції проламінів і глютелінів, причому велика частина глютену припадає на частку перших; вміст глютену в пшениці, проламіни якої отримали назву гліадину, доходить до 80 %), який заборонено до вживання людям, хворим на целіакію.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів спеціального призначення для людей, що хворіють на целіакію.

Поставлена задача вирішується тим, що склад шоколадного фондану, який включає борошно, яйця, вершкове масло, цукор, чорний шоколад, згідно корисної моделі, як борошно використовується рисове борошно, у такому співвідношенні, %:

борошно рисове	23-24
яйця	22-25
вершкове масло	13-14
цукор	10-12
чорний шоколад	28-30.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

1. У хімічному складі рисового борошна містяться достатня кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин, щоб забезпечити людський організм необхідною кількістю елементів. Одержаний кондитерський виріб пропонується до залучення в технологічному потоці виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

2. Впровадження заміни пшеничного борошна рисовим дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целіакію, у зв'язку з тим, що білки рисового борошна не містять глютену - білку, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену ентропатію. Борошно у кількості 23-24 % забезпечує гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, які наведені у таблиці 1.

Інші приклади отримання складу наведені у таблиці 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники шоколадного фондану

Форма	Правильна, що відповідає формі, встановленій за рецептурою
Поверхня	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури при якій випікали фондан; не підгоріла
Колір	від світло-коричневого до темно-коричневого
Консистенція	Всередині рідкий, однорідний, без грудочок борошна
Смак та запах	смак гіркого шоколаду, запах какао

Таблиця 2

Приклад складу шоколадного фондану

Приклад	Борошно рисове	Яйця	Вершкове масло	Цукор	Чорний шоколад	Висновки
1	22	21	11	8	25	Незадовільні структурно-механічні властивості тіста

Продовження таблиці 2

Приклад	Борошно рисове	Яйця	Верш- кове масло	Цукор	Чорний шоколад	Висновки
2	23	22	13	10	28	Гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу
3	23,5	23,5	13,5	11	29	
4	24	25	14	12	30	
5	25	27	16	14	33	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

5 Спосіб виробництва шоколадного фондану за прикладами 2-4 попадає в діапазони, які дозволяють отримати гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, а приклади 1 та 5 - виходять за його межі.

Таким чином заміна пшеничного борошна рисовим дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на целіакію, при цьому не погіршуючи фізико-хімічні та органолептичні показники кондитерського виробу.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад шоколадного фондану, що містить борошно, яйця, цукор, вершкове масло та чорний шоколад, який **відрізняється** тим, що як борошно використовується рисове борошно, у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно рисове	23-24
яйця	22-25
вершкове масло	13-14
цукор	10-12
чорний шоколад	28-30.

15

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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