



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130486** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 06313	(72) Винахідник(и): Павлюченко Олена Станіславівна (UA), Радькевич Світлана Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 06.06.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23	

(54) ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО "TASTY"

(57) Реферат:

Вівсяне печиво "Tasty" містить цукор-пісок, масло вершкове, натрій двовуглекислий, ванілін. Воно додатково містить яйця, вівсяні та мигдальні пластівці.

UA 130486 U

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

- 5 Найбільш близьким до запропонованої є рецептура на печиво "Вівсяне", яка містить такі рецептурні компоненти: борошно пшеничне вищого сорту, борошно вівсяне, цукор-пісок, масло вершкове, родзинки, корицю, ванілін, натрій двовуглекислий, сіль [Сборник рецептур на печенье, Москва, 1987. - 219 с.] при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	30,00
борошно вівсяне	13,00
цукор-пісок	32,00
масло вершкове	14,00
родзинки	4,00
натрій двовуглекислий	0,40
кориця	0,07
ванілін	0,04
сіль	0,30.

Недоліком даної рецептурної композиції є невисокі смакові характеристики та незбалансований хімічний склад фізіологічно необхідними для організму людини нутрієнтами.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створення вівсяного печива "Tasty" підвищеної біологічної цінності з покращеними органолептичними показниками, збагаченого біологічно активними речовинами, зокрема вітамінами, харчовими волокнами та мінеральними елементами.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що вівсяне печиво "Tasty" містить цукор-пісок, масло вершкове, натрій двовуглекислий, ванілін. Згідно з корисною моделлю додатково містить яйця, вівсяні та мигдальні пластівці, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

мигдальні пластівці	9,0-17,0
вівсяні пластівці	40,7-41,2
цукор-пісок	30,0-36,0
масло вершкове	12,0-16,0
яйця	6,0-8,0
натрій двовуглекислий	0,30-0,50
ванілін	0,03-0,05.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному:

- 20 Пропонується готувати вівсяне печиво з повною заміною пшеничного та вівсяного борошна на вівсяні пластівці у кількості 40,7-41,2 % та додаванням яєць і мигдальних пластівців, що дозволяє отримати вівсяне печиво, збагачене білком та біологічно активними речовинами, зокрема вітамінами групи В, ретинолом, токоферолом, харчовими волокнами, з підвищеним вмістом вітамінів групи В, мікро- та макроелементів, такими як йод, кальцій, магній, фосфор.

- 25 Поєднання запропонованих співвідношень усіх компонентів надає виробу оригінальних органолептичних показників та водночас забезпечує високу харчову та біологічну цінність. Отримане вівсяне печиво за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

Приклади рецептур продукту наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

№ п/п	Рецептурні компоненти							Висновки
	Вівсяні пластівці	Мигдальні пластівці	Яйця	Масло вершкове	Цукор-пісок	Натрій двовуглекислий	Ванілін	
1.	40,6	8,0	9,0	11,0	29,0	0,25	0,06	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової, біологічної цінності виробів.
2.	40,9	13,0	8,0	13,0	32,0	0,50	0,03	Достатньо високі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту харчових, біологічно активних речовин в готових виробках.
3.	40,8	14,0	8,0	12,0	34,0	0,30	0,03	Достатньо високі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту харчових, біологічно активних речовин в готових виробках.
4.	41,1	16,0	7,0	14,0	33,0	0,40	0,04	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам та підвищений вміст харчових, біологічно активних речовин в готових виробках.
5.	40,5	7,0	5,0	17,0	28,0	0,55	0,06	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак.

З наведеної таблиці даних, у рецептуру вівсяного печива ефективно вносити вівсяні пластівці 40,7-42,3 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам.

Технічний результат полягає у створенні вівсяного печива з повною заміною рецептурного борошна на вівсяні пластівці та внесенням до складу яєць, мигдальних пластівців, за рахунок яких відбувається збагачення білком та біологічно активними речовинами, зокрема вітамінами групи В, ретинолом, токоферолом, харчовими волокнами та мікроелементами, такими як йод, кальцій, магній, фосфор.

Поєднання запропонованих співвідношень усіх компонентів надає виробу не лише високих органолептичних показників, а водночас забезпечує його харчову та біологічну цінність.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Вівсяне печиво, що містить цукор-пісок, масло вершкове, натрій двовуглекислий, ванілін, яке **відрізняється** тим, що додатково містить яйця, вівсяні та мигдальні пластівці, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

мигдальні пластівці	9,0-17,0
вівсяні пластівці	40,7-41,2
цукор-пісок	30,0-36,0
масло вершкове	12,0-16,0
яйця	6,0-8,0
натрій двовуглекислий	0,30-0,50
ванілін	0,03-0,05.

20

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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