



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34992 A

(51) 6 A 23L 1/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

зарєєстровано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" від 15 грудня 1993 року № 3687-ХІР
у редакції від 1 червня 2000 року № 1771-ІІІ



Голова Департаменту

(21) 99074333

(22) 27.07.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001. Бюл.№ 2

(72) Юрчак Віра Гаврилівна, Левадна Тетяна Іванівна, Корж Тамара
Володимирівна, Паращак Олег Васильович

(73) Український державний університет харчових технологій

(54) МАКАРОННІ ВИРОБИ

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до макаронного виробництва.

Відомі макаронні вироби, виготовлені згідно з ГОСТом 875-92, в рецептуру яких входить вода та борошно макаронне або хлібопекарське.

Ці макаронні вироби за якістю, в зв'язку з недосконалістю вітчизняного технологічного обладнання та низькою якістю борошна, не задовільняють вимог споживача.

Як прототип вибираємо макаронні вироби, виготовлені з пшеничного борошна з пониженими якісними характеристиками та води з додаванням метилцелюлози у кількості 0.01 - 0.02 % до маси борошна, або вуглекислого натрію (калію) у кількості 0.007 % до маси борошна, або солей фосфорної кислоти у кількості 0.015 % до маси борошна (Рекомендації на виробництво макаронних изделий из пшеничной муки, перерабатываемой по ТУ 8 РФ11-95-91, ТУ 8 РФ11-102-92 и ТУ 8 РФ11-1103-92. - Москва, ГОСНИИХП, 1995 г.).

Такі вироби мають кращу якість у порівнянні з макаронними виробами, які готуються з пшеничного борошна без внесення цих добавок.

Рекомендації по використанню наведених вище добавок поширюються тільки на борошно із м'яких пшениць з клейковиною, яка має розтяжність до 17 см та показник ИДК не вищий за 80 од. Оскільки у макаронному виробництві використовується також макаронне та хлібопекарське борошно із значними відхиленнями від стандартів за показниками вмісту та якості клейковини, використання покращувачів кожного окремо не призводить до бажаного ефекту.

В основу винаходу поставлена задача створення макаронних виробів шляхом внесення суміші добавок з метою покращання структури та варильних властивостей макаронних виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що в макаронні вироби виготовлені із пшеничного борошна та води, згідно винаходу, додають суміш добавок в кількості 0,5-2,0 % до маси борошна у співвідношенні:

Лецитин	20 %
Метилцелюлоза	10 %
Аскорбінова кислота	1%
Лимонна кислота	10 %
Соеве борошно обезжирене	59 % ,

яка вноситься у вигляді суспензії.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та технічним результатом полягає в наступному.

Суміш добавок позитивно впливає на міцність, скловидність, колір, стан поверхні та показники варильних властивостей макаронних виробів.

Пропонується вводити суміш в кількості 0.5-2.0 % до маси борошна.

При дозуванні суміші менше 0.5 % покращання якості макаронних виробів є недостатнім.

Дозування суміші більше 2.0 % надає макаронним виробам крихкості, помітно вираженого аромату та смаку, притаманного соєвому борошну та суттєво збільшує ціну.

Спосіб здійснюється таким чином: в макаронні вироби, виготовлені із пшеничного борошна та води, згідно винаходу, додають суміш добавок в кількості 0.5-2.0 % до маси борошна, яка вноситься у вигляді суспензії.

Приклади здійснення цього способу наводяться в таблиці.

Приклад. В макаронні вироби, виготовлені із пшеничного борошна та води, додають суміш добавок в кількості 1.3 % до маси борошна, яка вноситься у вигляді суспензії.

Внесення 1.3 % суміші добавок до маси борошна призводить до збільшення міцності макаронних виробів на 0.8 Н та покращання скловидності виробів. При такому дозуванні суміші звареним виробам притаманний ледь відчутний соєвий присмак, а перехід сухих речовин у варильну воду зменшується на 0.5 % (див. приклад 3).

№ прикладу	Дозування суміші добавок, % до маси борошна	Склад суміші та дозування окремих компонентів, % до маси борошна					Показники якості макаронних виробів				Висновки
		Лецитин	Метилцелюлоза	Аскорбінова кислота	Лимонна кислота	Соеве борошно обезжирене	Міцність макаронних виробів, Н	Скловидність (органолептично)	Варильні властивості		
									Смак зварених макаронних виробів	Перехід сухих речовин у варильну воду, %	
1	0.4	0.08	0.04	0.004	0.04	0.24	2.8	Борошнисті	Властивий макаронним виробам	6.6	Покращання якості макаронних виробів не спостерігається
2	0.5	0.10	0.05	0.005	0.05	0.29	3.2	Скловидні	Властивий макаронним виробам	6.4	Покращується скловидність та міцність виробів
3	1.3	0.26	0.13	0.013	0.13	0.77	4.0	Скловидні не більше	Ледь відчутний соєвий присмак	5.9	Найкраща якість за сукупними показниками міцності, скловидності виробів, та переходу сухих речовин у варильну воду
4	2.0	0.40	0.20	0.020	0.20	1.18	3.3	Скловидні найбільше	Відчутний соєвий присмак	6.0	Краща якість порівняно з контролем
5	2.1	0.42	0.21	0.021	0.21	1.24	2.9	Скловидні, з мікротріщинами	Більше відчутний соєвий присмак	6.2	Спостерігається погіршення якості. Вироби мають відчутний соєвий присмак