



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 64456

(13) U

(51) МПК (2011.01)

A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КЕКС

1	2
(21) u201104160	борошно пшеничне в/г 15,0...3,0
(22) 06.04.2011	борошно рисове 5,0...10,0
(24) 10.11.2011	збагачувальна фітокомпозиція
(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.	"Жемчуг" 5,0...10,0
(72) КОЧЕРГА ВАЛЕНТИНА ІВАНІВНА, НАЗАР	цукор-пісок 18,03...18,04
МАР'ЯНА ІГОРІВНА	масло вершкове 21,11...22,72
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ	меланж 16,0...16,2
ТЕХНОЛОГІЙ	сіль 0,06...0,07
(57) Кекс, що містить борошно пшеничне, цукор-	родзинки 19,0...19,1
пісок, масло вершкове, родзинки, сіль, цукор-	цукор-пудра 0,7...0,75
пудру, меланж, есенцію, амоній, який відрізня-	есенція 0,05...0,06
ється тим, що додатково містить борошно рисове	амоній 0,05...0,06.
і збагачувальну фітокомпозицію "Жемчуг", при	
такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:	

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

Відомий кекс із додаванням сухих сумішей закордонного виробництва компанії «Zeelandia» (Нідерланди) В. Яценко, О.Кобилянська. Сухі суміші для кексів і бісквітів. Перспективи використання. //Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. - 2007. - № 5 – С. 14-15.

До складу кексу входить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, родзинки, сіль, цукор-пудра, меланж, есенція, амоній, і суха суміш закордонного виробництва компанії «Zeelandia» (Нідерланди).

Недоліком цих сухих сумішей є те, що при додаванні її до кексу потрібно дотримуватися точності і чіткості дозування, оскільки ці суміші містять розпушувачі і при більшому дозуванні буде їх надлишок, що псуватимуть органолептичні і фізико-хімічні показники виробів.

В основу запропонованої корисної моделі поставлено задачу створення кондитерських виробів із збалансованим хімічним складом і покращенням харчової цінності борошняних кондитерських виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу кексу входить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, родзинки, сіль, цукор-пудра, меланж, есенція, амоній. Згідно з корисною моделлю до рецептурного складу додається збагачувальна фітокомпозиція «Жемчуг» і рисове

борошно при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне в/г	15,0...3,0
Борошно рисове	5,0...10,0
Збагачувальна фітокомпозиція «Жемчуг»	5,0...10,0
Цукор-пісок	18,03...18,04
Масло вершкове	21,11...22,72
Меланж	16,0...16,2
Сіль	0,06...0,07
Родзинки	19,0...19,1
Цукор-пудра	0,7...0,75
Есенція	0,05...0,06
Амоній	0,05...0,06.

Прийчинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Рисове борошно - значно підвищує харчову і біологічну цінність даного кексу, збагачує його вітамінами групи В, А, Е, і РР, фолієвою кислотою, а також мінеральними речовинами такими, як залізо, калій, магній, фосфор та ін.

Збагачувальна фітокомпозиція «Жемчуг», яка містить в своєму складі молоко сухе, знежирене з додаванням фосфату кальцію - висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи від 05.02.2008р., № 05.03.02-03/5385.

«Жемчуг» - значно підвищує харчову і біологічну цінність даного кексу, збагачує його кальцієм,

(13) U

(11) 64456

(19) UA

оскільки він у своєму складі містить сухе молоко і фосфат кальцію.

Запропоновано в складі рецептури замінити частину пшеничного борошна рисовим борошном із додаванням збагачувальної фітокомпозиції «Жемчуг».

Рисове борошно і збагачувальна фітокомпозиція є природними продуктами для виробництва борошняних кондитерських виробів, що містить

велику кількість природних мікроелементів, вітамінів та мінеральних речовин.

Якщо заміна пшеничного борошна на рисове буде меншим ніж 5 % і дозування збагачувальної фітокомпозиції «Жемчуг» у тій же кількості, тоді ми отримаємо структуру напівфабрикату недостатньо розпушеною, пористість нерозвинута і м'якуш збитий, об'єм кексу малий.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %											Примітки
	Борошно пш. в/с	Борошно рисове	«Жемчуг»	Цукор-пісок	Масло вершкове	Меланж	Сіль	Ізюм	Цукор-пудра	Есенція	Амоній	
1	15	5,0	4,0	19,03	21,11	16,0	0,06	19,0	0,7	0,05	0,05	Структура напівфабрикату недостатньо розпушена, пористість нерозвинута
2	10,045	8,79	5,0	19,04	21,0	16,1	0,065	19,15	0,7	0,05	0,06	Структура напівфабрикату більш стійка та покращуються органолептичні показники виробу
3	7,0	8,895	8,535	19,03	21,2	16,15	0,07	19,0	0,7	0,06	0,06	Незначно покращуються структурні властивості тіста і смакові властивості виробу.
4	4,62	9,0	10,0	19,04	21,11	16,2	0,07	19,1	0,75	0,06	0,05	Найкращі показники структури кексового напівфабрикату органолептичні показники готового виробу
5	3,22	9,50	11,5	19,03	21,2	16,2	0,06	19,1	0,075	0,055	0,06	Незначно погіршуються смакові властивості виробу.
6	3,0	8,67	12,0	19,04	21,1	16,15	0,07	19,15	0,7	0,06	0,06	Не утворюється стійка структура напівфабрикату і погіршуються смакові властивості виробу.

Якщо заміна борошна пшеничного на рисове і дозування збагачувальної фітокомпозиції буде в межах 5-10 %, тоді структура кексового напівфабрикату буде більш стійкішою, пористість розвинута, м'якуш розпушений, об'єм збільшиться і покращаться органолептичні показники, тобто смак, запах і колір.

Для отримання продукту спочатку розм'якують вершкове масло і збивають його протягом 7-10 хв, додають цукор-пісок і збивають ще 5-7хв, поступово вливаючи меланж. До збитої маси додають родзинки, есенцію, амоній, сіль і перемішують, додаючи суміш борошна із збагачуваль-

ною фітокомпозицією «Жемчуг» і замішують тісто. Готове тісто містить такі рецептурні компоненти у співвідношенні, %:

Приклади отримання із збагачувальною фітокомпозицією «Жемчуг» і рисовим борошном наведено у таблиці.

Технічний результат полягає в наступному: додавання збагачувальної фітокомпозиції «Жемчуг» і рисового борошна надає можливість виробляти кондитерські вироби із кращими органолептичними показниками і підвищеною харчовою та біологічною цінністю шляхом їх збагачення вітамінами та мінеральними речовинами.

