



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110872** (13) **U**  
(51) МПК

**A21D 8/02** (2006.01)

**A21D 13/08** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 03710</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>07.04.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.10.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.10.2016, Бюл.№ 20</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Комарницький Роман Вікторович (UA), Губеня В'ячеслав Олександрович (UA), Лявинець Георгій Михайлович (UA), Бондар Наталія Петрівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) СКЛАД БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ**

**(57) Реферат:**

Склад бісквітного напівфабрикату містить меланж, цукор-пісок, борошно пшеничне вищого сорту, какао-порошок, порошок зі шкаралупи перепелиних яєць, кокосову стружку, натрій двовуглекислий (харчову соду), воду питну.

**UA 110872 U**



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

Найбільш близькою до запропонованої є рецептура бісквіту, яка містить такі рецептурні компоненти: меланж, цукор-пісок, борошно пшеничне вищого сорту, какао-порошок (Рецептури на торти, пирожные, кексы и рулеты. Часть I. Бисквитные торты / М.: "Пищевая промышленность", 1978. - 460 с.).

Недоліком описаного продукту є низька харчова цінність та значний вміст сахарози, що зумовлює високу калорійність. Розроблення технологій бісквітних напівфабрикатів з підвищеною харчовою цінністю на даний час є актуальним завданням.

В основу корисної моделі поставлена задача, що полягає в одержанні рецептури бісквітного напівфабрикату, збагаченого джерелом легкозасвоюваного кальцію, використовуючи порошок зі шкаралупи перепелиних яєць.

Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат містить меланж, цукор-пісок, борошно пшеничне вищого сорту, какао-порошок, згідно з корисною моделлю, додатково містить кокосову стружку, натрій двовуглекислий (сода харчова), воду питну, порошок зі шкаралупи перепелиних яєць у такому співвідношенні, %:

меланж	34,9-35,3
цукор-пісок	34,9-35,3
какао-порошок	5,9-6,3
борошно пшеничне вищого сорту	12,9-13,3
кокосова стружка	4,2-4,6
натрій двовуглекислий (сода харчова)	0,7-1,1
порошок зі шкаралупи перепелиних яєць	0,7-0,11
вода питна	решта.

До складу бісквіта додатково вводять порошок зі шкаралупи перепелиних яєць, оскільки він містить кальцій у формі карбонату, який добре засвоюється організмом людини.

Створення нових продуктів харчування, які містять джерела легкозасвоюваного кальцію дає змогу здійснювати профілактику дефіциту кальцію серед усіх верств населення, особливо у дітей та літніх людей.

Додавання порошку зі шкаралупи перепелиних яєць дає змогу збільшити вміст легкозасвоюваного кальцію у готовому бісквітному напівфабрикаті.

Порошок зі шкаралупи перепелиних яєць пропонується застосовувати саме у виробництві бісквітних напівфабрикатів. У кількості 0,7-1,1 % порошку зі шкаралупи перепелиних яєць для підвищення частки легкозасвоюваного кальцію у раціоні споживачів.

Під час встановлення дозування порошку з перепелиної шкаралупи враховували такі фактори: забезпечення добової потреби в кальції на 30...50 % у разі споживання однієї порції готового тістечка, яке складається з 80 г бісквіта та 20 г оздоблювальних напівфабрикатів (крем та шоколадна глазур); утворення необхідних органолептичних та структурно-механічних властивостей готового бісквіта, оскільки саме в його рецептуру включена подрібнена перепелина шкаралупа.

Додавання кокосової стружки суттєво знижує відчуття незначного хрусту порошку з перепелиної шкаралупи, оскільки цей хруст дегустатори пов'язують саме з присутністю кокосової стружки. Додавання натрію двовуглекислого використовується як додатковий спосіб розпушування бісквітного напівфабрикату.

Приклади отримання складу бісквітного напівфабрикату наведено в таблиці.

Таблиця

Приклади	Склад бісквітного напівфабрикату, %								Всього	Вміст Са у готовому продукті, мг/100 г	Покриття добової потреби у кальції за рахунок порошку зі шкаралупи перепелиних яєць у складі бісквітного напівфабрикату масою 80 г, %	Висновки
	Меланж	Цукор-пісок	Какао-порошок	Борошно пшеничне	Кокосова стружка	Натрій двовуглекислий	Вода питна	Порошок зі шкаралупи перепелиних яєць				
1	34,7	35,5	5,8	13,5	4,0	0,6	5,4	0,5	100	1048,9	19,0	Бісквіт має високі органолептичні показники, але не є функціональним продуктом
2	34,9	35,3	6,0	13,3	4,2	0,8	4,8	0,7	100	1061,4	20,0	Бісквіт має задовільні органолептичні показники і є функціональним продуктом
3	35,1	35,1	6,2	13,1	4,4	1,0	4,2	0,9	100	1186,4	30,0	Бісквіт має задовільні органолептичні показники і є функціональним продуктом
4	35,3	34,9	6,3	12,9	4,6	1,1	3,8	1,1	100	1811,4	40,0	Бісквіт має задовільні органолептичні показники і є функціональним продуктом
5	35,5	34,8	6,4	12,7	4,7	1,2	3,4	1,3	100	1936,4	50,0	Бісквіт є функціональним продуктом, проте органолептичні показники погіршуються появою вираженого хрусту добавки

Таким чином, вибрано зразки 2, 3, 4, які мають оптимальні органолептичні показники та вважаються функціональними продуктами.

- 5 Технічний результат полягає у створенні складу бісквіта, збагаченого джерелом легкозасвоюваного кальцію за рахунок використання порошку зі шкаралупи перепелиних яєць.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад бісквітного напівфабрикату, що включає меланж, цукор-пісок, борошно пшеничне вищого сорту, какао-порошок, який **відрізняється** тим, що додатково містить кокосову стружку, натрій двовуглекислий (харчову соду), воду питну, порошок зі шкаралупи перепелиних яєць у наступному співвідношенні, %:
- |                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| меланж                                | 34,9...35,3 |
| цукор-пісок                           | 34,9...35,3 |
| какао-порошок                         | 5,9...6,3   |
| борошно пшеничне вищого сорту         | 12,9...13,3 |
| кокосова стружка                      | 4,2...4,6   |
| натрій двовуглекислий (сода харчова)  | 0,7...1,1   |
| порошок зі шкаралупи перепелиних яєць | 0,7...1,1   |
| вода питна                            | решта.      |

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601