

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55321

ХЛІБОБУЛОЧНИЙ ВИРІБ "БУЛОЧКА ЗОЛОТИСТА"

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК (2009)
A21D 2/00

(21) Номер заявки: **u 2010 06765**

(22) Дата подання заявки: **01.06.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2010, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
Перегуда Микола Антонович, UA,
Шаран Андрій Васильович, UA,
Євтушенко Олег Олександрович, UA,
Сімачинська Тетяна Володимирівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

ХЛІБОБУЛОЧНИЙ ВИРІБ "БУЛОЧКА ЗЛОТИСТА"

(57) Формула корисної моделі:

Хлібобулочний виріб, що містить борошно пшеничне першого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор білий, який відрізняється тим, що додатково використовується борошно, отримане при подрібненні екструдату квасолі, збагаченого яєчною шкаралупою з таким співвідношенням компонентів з розрахунку на 100,0 кг борошна пшеничного першого сорту, кг:

дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5...3,0
сіль кухонна харчова	1,3...1,8
цукор білий	1,0...4,0
борошно з екструдату квасолі, збагаченого яєчною шкаралупою	5,0...15,0.

(11) 55321

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55321 (13) U
(51) МПК (2009)
A21D 2/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХЛІБОБУЛОЧНИЙ ВИРІБ "БУЛОЧКА ЗЛОТИСТА"

1

2

(21) u201006765

(22) 01.06.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ПЕРЕГУДА МИКОЛА АНТОНОВИЧ, ШАРАН
АНДРІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, ЄВТУШЕНКО ОЛЕГ ОЛЕ-
КСАНДРОВИЧ, СІМАЧИНСЬКА ТЕТЯНА ВОЛО-
ДИМИРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Хлібобулочний виріб, що містить борошно
пшеничне першого сорту, дріжджі хлібопекарські

пресовані, сіль кухонну харчову, цукор білий, який
відрізняється тим, що додатково використовується
борошно, отримане при подрібненні екструдату
квасолі, збагаченого яєчною шкаралупою з таким
співвідношенням компонентів з розрахунку на
100,0 кг борошна пшеничного першого сорту, кг:

дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5...3,0
сіль кухонна харчова	1,3...1,8
цукор білий	1,0...4,0
борошно з екструдату квасолі, зба- гаченого яєчною шкаралупою	5,0...15,0.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до хлібопекарського виробниц-
тва і може бути використана для одержання ново-
го харчового продукту.

Відомий склад булок «Горинь» (Дробот В. І.
Довідник з технології хлібопекарських виробництв
/В. І. Дробот. - К.: Руслана, 1998. - 416 с.), який
складається з борошна пшеничного першого сор-
ту, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі ку-
хонної харчової, цукру білого.

Недоліком описаного складу булочок є не до-
сить висока поживна і біологічна їх цінність, а та-
кож те, що булки з даною рецептурою не володі-
ють лікувально-профілактичними властивостями.

В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня створення рецептури булочки «Золотиста»
шляхом використання нового складового компоне-
нту, надати їм підвищеної поживної і біологічної
цінності та лікувально-профілактичних властивос-
тей.

Поставлена задача вирішується тим, що було-
чка «Золотиста» містить борошно пшеничне пер-
шого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль
кухонну харчову, цукор білий. Згідно корисної мо-
делі додатково використовується борошно, отри-
мане при подрібненні екструдату квасолі, збагаче-
ного яєчною шкаралупою, з таким
співвідношенням компонентів з розрахунку на
100,0 кг борошна пшеничного першого сорту, кг:

дріжджі хлібопекарські пресовані	1,5...3,0
сіль кухонна харчова	1,3...1,8

цукор білий 1,0...4,0
борошно з екструдату квасолі,
збагаченого яєчною шкаралупою 5,0...15,0
Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками та очікуваним технічним резуль-
татом полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу рецептури
виробу борошно, отримане при подрібненні екст-
рудату квасолі, збагаченого яєчною шкаралупою.

Введення в раціон харчування квасолі дозво-
ляє знижувати концентрацію глюкози і холестерину
в крові, при цьому цей ефект зберігається і че-
рез 6 місяців після прийому продуктів з квасолі.
Дієтологи рекомендують для хворих з негарзда-
ми серцево-судинної системи щодня вживати ква-
солю для виведення зайвої рідини з організму,
регулювання ритму серцевої діяльності, зниження
рівня холестерину, що слугує профілактикою інсу-
льтів, інфарктів, підвищення артеріального тиску.
Холін, інозит та інші біологічно активні речовини
квасолі впливають на засвоєння жирів, нормальне
функціонування печінки та жовчного міхура, здат-
ність концентрувати увагу, поліпшують пам'ять.
Квасоля лікує шкіру, тому її треба вводити в раціон
хворих на псоріаз.

В досліджуваних виробках є широкий спектр
біологічно активних речовин. Присутність подріб-
неної яєчної шкаралупи дозволяє підвищити вміст
мікро- та макроелементів. Внаслідок інтенсивної
теплової обробки, в борошні з екструдату квасолі

(19) UA (11) 55321 (13) U

знижується вміст інгібіторів протеолітичних ферментів шлунково-кишкового тракту людини.

Проламінова фракція білка в насінні бобових відсутня. Основна фракція - глобуліни, які багаті на незамінні амінокислоти, що дозволяє підвищити біологічну цінність хлібопекарських або кондитерських виробів. Для повного засвоєння білка квасолі організмом людини необхідна їх попередня обробка, що дозволяє підвищити їх засвоюваність до 75 %.

Межі введення борошна, отриманого при подрібненні екструдату квасолі, збагаченого яєчною

шкарлупою на рівні 5,0... 15,0 кг пов'язані з необхідністю підвищення біологічної цінності та забезпечення органолептичного сприйняття виробу.

Приклади виготовлення складу булочок.

Для виготовлення булочки «Золотиста» складають суміш з борошна пшеничного першого сорту - 100,0 кг, дріжджів хлібопекарських пресованих - 2,0 кг, солі кухонної харчової - 1,5 кг, цукру білого - 3,0 кг, борошна, отриманого при подрібненні екструдату квасолі, збагаченого яєчною шкарлупою - 5,0 кг. Інші приклади виготовлення складу наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Приклади отримання складу булочки «Золотиста»

№ пор	Рецептурні компоненти, кг					Примітки
	Борошно пшеничне першого сорту	Дріжджі хлібопекарські пресовані	Сіль кухонна харчова	Цукор білий	Борошно з екструдату квасолі, збагаченого яєчною шкарлупою	
1	100,0	2,0	1,5	3,0	2,5	Біологічна цінність зростає недостатньо
2	100,0	2,0	1,5	3,0	5,0	Біологічна цінність достатня. Присмак квасолі незначний.
3	100,0	2,0	1,5	3,0	10,0	Біологічна цінність достатня. Присмак квасолі відчувається.
4	100,0	2,0	1,5	3,0	15,0	Біологічна цінність достатня. Присмак квасолі є значним.
5	100,0	2,0	1,5	3,0	17,5	Органолептичні показники незадовільні

Технічний результат полягає в удосконаленні рецептури булочки «Золотиста», що дає можливість отримати вироби з підвищеною біологічною та харчовою цінністю, які володітимуть профілак-

тичними властивостями щодо інсультів, інфарктів, підвищення артеріального тиску, сприятимуть підвищенню концентрації уваги та поліпшенню пам'яті споживачів.