



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120604** (13) **U**  
(51) МПК

**A21D 2/36** (2006.01)

**A21D 8/02** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 05064</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Пашова Наталія В'ячеславівна (UA),</b> <b>Волощук Галина Іванівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>25.05.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.11.2017</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.11.2017, Бюл.№ 21</b>	

**(54) ХЛІБ ЖИТНІЙ ЗАВАРНИЙ ЗБАГАЧЕНИЙ**

**(57) Реферат:**

Хліб житній заварний збагачений містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, млин, воду. Борошно житнє використовують обдирне, а додатково вносять борошно шроту насіння кунжуту та порошок топінамбура.

**UA 120604 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарного виробництва, зокрема до виробництва заварних поліпшених сортів житнього хліба.

Відома рецептура хліба житнього заварного, в рецептуру якого входить борошно житнє обойне, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль поварена харчова, кмин, вода [згідно з "Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия" ГОСТ 2077-84, М.: Агропромиздат, 1986р., стр. 5].

Співвідношення інгредієнтів, %	
Борошно житнє обойне	53,970
Солод житній ферментований	2,840
Дріжджі хлібопекарні пресовані	0,028
Сіль кухонна	0,850
Кмин	0,058
Вода	решта

Недоліком даної рецептури є її недостатньо високі дегустаційні властивості, різкий кислий смак та запах, непривабливий зовнішній вигляд (хліб має малий об'ємний вихід, не розпушену м'якушку, сірий колір м'якушки та темно-сірий колір скоринки).

В основу корисної моделі поставлена задача створення удосконаленої рецептури хліба житнього заварного шляхом заміни житнього борошна обойного на житнє обдирне та додатковим введенням в тісто порошку топінамбура та борошна шроту насіння кунжуту в результаті чого підвищуються дегустаційні показники якості хліба - вироби набувають темно-коричневого кольору м'якушки та скоринки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм хліба, приємний запах, кисло-солодкий смак з присмаком кунжуту.

Поставлена задача вирішується тим, що хліб житній заварний збагачений містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин, воду. Згідно з корисною моделлю борошно житнє використовують обдирне, борошно шроту насіння кунжуту та порошок топінамбура, у визначеному співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

борошно житнє обдирне	49,970...50,760
солод житній ферментований	2,0180...3,240
дріжджі хлібопекарні пресовані	0,024...0,029
сіль кухонна	0,782...0,840
кмин	0,049...0,056
порошок топінамбура	1,080...2,080
борошно шроту насіння кунжуту	1,620...2,610
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Введення борошна житнього обдирного в кількості (%) 49,970...50,760 покращує якість хліба та забезпечує оптимальну пористість і збільшений об'єм.

Введення порошку топінамбура в кількості (%) 1,080...2,080 поліпшує органолептичні показники якості хліба за структурою м'якушки та кольором і забезпечує вміст інуліну.

Введення борошна шроту насіння кунжуту в кількості (%) 1,620...2,610 поліпшує смакові властивості, збільшує кількість вільних жирних кислот, як наслідок зменшується накопичення продуктів розкладу крохмалю.

Приклади реалізації рецептури наведені в таблиці.

30

Таблиця

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Борошно житнє обдирне	51,160	50,760	50,370	49,970	49,630
Солод житній ферментований	3,850	3,240	2,650	2,080	1,530
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,022	0,024	0,026	0,029	0,031
Сіль кухонна	0,888	0,840	0,801	0,782	0,754
Кмин	0,060	0,056	0,053	0,049	0,046
Порошок топіамбура	0,550	1,080	1,590	2,080	2,560
Борошно шроту насіння кунжуту	1,100	1,620	2,120	2,610	3,070
Вода	42,370	42,380	42,390	42,400	42,410

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Хліб має задовільні органолептичні показники якості, солодовий смак, коричневий колір м'якушки та скоринки, низький об'єм, забиту м'якушку
Приклад № 2	Хліб має хороші органолептичні показники якості, солодово-кунжутний присмак, коричневий колір скоринки та м'якушки, розпушену м'якушку, підвищений об'єм
Приклад № 3	Хліб має гарні органолептичні показники якості, солодово-кунжутний присмак, темно-коричневий колір скоринки та м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм
Приклад № 4	Хліб має добрі органолептичні показники якості, солодово-кунжутний присмак, темно-коричневий колір скоринки та м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм, відчувається легкий трав'яний присмак топіамбура
Приклад № 5	Хліб має задовільні органолептичні показники якості, відчувається трав'яний смак топіамбура, крупну неоднорідну пористість, знижений об'єм, колір скоринки та м'якушки темно-коричневий

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладом № 3) сировини дозволяють отримати хліб з покращеними органолептичними показниками якості: солодово-кунжутний, пряний присмак, трав'яний присмак топіамбуру майже не відчувається, темно-коричневий колір скоринки і м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм хліба.

10 Крім того, додавання порошку топіамбура призводить до підвищення харчової цінності нового хліба - за рахунок вмісту в порошок топіамбура інуліну, забезпечується 40...70 % добової норми потреби інуліну при споживанні людиною хліба за добу у визначеній кількості 277 г. Борошно шроту насіння кунжуту збагачує хліб мінеральними речовинами, особливо кальцієм, рослинною клітковиною, білком.

15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Хліб житній заварний збагачений, що містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин, воду, який **відрізняється** тим, що борошно житнє використовують обдирне, а додатково вносять борошно шроту насіння кунжуту та порошок топіамбура, у визначеному співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

борошно житнє обдирне	49,970...50,760
солод житній ферментований	2,0180...3,240
дріжджі хлібопекарні пресовані	0,024...0,029
сіль кухонна	0,782...0,840
кмин	0,049...0,056

порошок топіамбура	1,080...2,080
борошно шроту насіння кунжуту	1,620...2,610
вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

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