



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **100477** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A21D 8/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 01343	(72) Винахідник(и): Гавриш Андрій Володимирович (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Василенко Юлія Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 18.02.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.07.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.07.2015, Бюл.№ 14	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ЗБАГАЧЕНИЙ ПШЕНИЧНИЙ БУЛОЧНИЙ ВИРІБ

(57) Реферат:

Збагачений пшеничний булочний виріб містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі пресовані, сіль кухонну, цукор білий кристалічний, маргарин столовий. Додатково виріб містить сік гарбуза та сік журавлини.

UA 100477 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарського виробництва і може бути використана для одержання нового харчового продукту.

Найбільш близькою до корисної моделі є булочка "Завиток" виготовлена по традиційній технології [ДСТУ-П 4587: 2006 Вироби булочні. Загальні технічні умови]. Рецептурна суміш

5 складається з наступних інгредієнтів, у %:

борошно пшеничне вищого	88,5
ґатунку	
дріжджі пресовані	1,3
сіль кухонна	1,3
цукор білий кристалічний	5,3
маргарин столовий	3,6.

Недоліком описаного складу булочки є досить низька харчова цінність, неповноцінне забезпечення виробу вітамінами та мінеральними речовинами. В основу корисної моделі поставлена задача створення рецептури булочки "Завиток" шляхом використання нового складового компоненту, збагатити вітамінами, мінеральними речовинами та підвищити харчову

10 цінність виробу.

Поставлена задача вирішується тим, що до пшеничного булочного виробу, який містить пшеничне борошно вищого ґатунку, дріжджі пресовані, сіль кухонну, цукор білий кристалічний, маргарин столовий, згідно корисної моделі додається сік гарбуза та журавлини при співвідношенні інгредієнтів, у %:

борошно пшеничне вищого	81,3-71,0
ґатунку	
дріжджі пресовані	1,2-1,0
сіль кухонна	1,2-1,0
цукор білий кристалічний	4,9-4,4
маргарин столовий	3,4-2,8
сік журавлиний	4,0-10,6
сік гарбузовий	4,0-9,2.

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

Запропоновано ввести до складу рецептури сік гарбуза та журавлини.

Сік гарбуза згідно [ДСТУ 4008-2001 Консерви. Соки фруктові, овочеві та овочево-фруктові для дитячого харчування. Технічні умови сприяє збагаченню виробу каротином, мінеральними солями, жирами, білками, також у складі соку присутні вітаміни А, В, Е, К. Також у ньому містяться легко бродильні цукри, азотисті речовини, харчові волокна, що значно підвищують харчову цінність виробу.

20

Використання соку журавлини згідно [ТУ У 15.9-22430008.022:2005 Морси. Технічні умови] дозволяє отримати виріб високої якості, адже сік журавлиний - чудовий засіб для лікування багатьох хвороб. Також він значно впливає на фізико-хімічні процеси, які протікають у ході приготування напівфабрикату, адже для прискорення дозрівання тіста ефективним заходом є внесення в нього органічних кислот. У нашому випадку для підкислення використовуємо сік журавлини, яка у своєму складі значно містить яблучну кислоту, у не великій кількості - аскорбінову, фолієву та пантотенову кислоти. Крім того, біохімічний склад соку журавлиного досить багатий на мінеральні речовини, цукри, дубильні речовини, вітаміни, білки, жири, вуглеводи, що безперечно є величезним плюсом для приготування дієтичних сортів хлібобулочних виробів.

25

30

У зв'язку з цим, внесення у рецептуру соків гарбузового і журавлиного дозволяє підвищити не тільки смак і аромат готового пшеничного булочного виробу, а й харчову цінність продукту загалом.

35

Межі введення соку гарбуза складає 4,0 %-9,2 %, а соку журавлиного на рівні 4,0 %-10,6 % пов'язані з необхідністю підвищення харчової цінності та забезпечення органолептичного сприйняття виробу.

Таблиця 1

Приклади отримання складу збагаченого пшеничного булочного виробу

№	Склад інгредієнтів, %							Примітки	Висновки
Приклад	Борошно пшеничне вищого ґатунку	Дріжджі пресовані	Сіль кухонна	Цукор білий кристалічний	Маргарин столовий	Сік гарбузовий	Сік журавлиний		
1	84,7	1,3	1,3	5,1	3,4	2,5	1,7	Булочка має недостатній об'єм, слабо виражений смак і аромат	Склад рецептури не забезпечує стабільну якість булочки
2	81,3	1,2	1,2	4,9	3,4	4,0	4,0	Рецептура забезпечує отримання булочки з добрими органолептичними показниками, високим вмістом харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів	Склад рецептури забезпечує стабільну якість булочки з оздоровчими властивостями
3	75,3	1,1	1,1	4,5	3,0	7,5	7,5		
4	71,0	1,0	1,0	4,4	2,8	9,2	10,6		
5	66,2	0,9	0,9	4,1	1,7	13,2	13,0	Булочка має незадовільні органолептичні показники, саме щільну, товстостінну пористість	Склад рецептури не забезпечує стабільну якість булочки

Приклади складу наведені у табл. 1

5 Як видно з наведених в таблиці даних, склад збагаченого пшеничного булочного виробу за прикладами 2-4 попадає в діапазони, які дозволяють отримати задовільні структурно-механічні та органолептичні показники готового виробу, а приклади 1 та 5 виходять за його межі.

Таким чином, запропоноване співвідношення рецептурних компонентів дозволяє отримати збагачений пшеничний булочний виріб з підвищеною харчовою цінністю, збагачений вітамінами та мінеральними речовинами.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Збагачений пшеничний булочний виріб, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі пресовані, сіль кухонну, цукор білий кристалічний, маргарин столовий, який **відрізняється** тим, що додатково міститься сік гарбуза та сік журавлини при співвідношенні інгредієнтів, у %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	81,3-71,0
дріжджі пресовані	1,2-1,0
сіль кухонна	1,2-1,0
цукор білий кристалічний	4,9-4,4
маргарин столовий	3,4-2,8
сік журавлиний	4,0-10,6
сік гарбузовий	4,0-9,2.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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