



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **102186**

(13) **C2**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

A21D 2/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: а 2012 04632	(72) Винахідник(и): Кулініч Віра Ігорівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 12.04.2012	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.06.2013	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 30613 U, 11.03.2008. UA 20731 U, 15.02.2008. UA 47919 U, 25.02.2010. UA 64910 U, 15.03.2004. UA 67550 U, 27.02.2012. UA 39473 U, 15.06.2001. Рецепты на торты, пирожное, кексы и рулеты. Часть I, бисквитные торты. / Редактор Богатая Л.М. / М.: «Пищевая промышленность», 1978, Том I, С. 105.
(41) Публікація відомостей про заявку: 25.12.2012, Бюл.№ 24	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2013, Бюл.№ 11	

(54) СКЛАД КЕКСУ "СОНЕЧКО З КУРАГОЮ"

(57) Реферат:

Винахід належить до складу кексу, що містить борошно рисове, фруктозу, меланж, сухе знежирене молоко та курагу.

UA 102186 C2

Винахід належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий Бісквітно-повітряний торт, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор, крохмаль картопляний, меланж, есенція [Сборник рецептур "Рецептуры та торты, пирожные, кексы, рулеты" Москва ПП 1978, стр. 105].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	21-38
цукор	19-35,7
картопляний крохмаль	9,5-14,3
меланж	23,8-38
есенція	0,01-0,09.

Недоліком даної рецептурної композиції є наявність пшеничного борошна, до складу якого входить білок глютен, що викликає алергічну реакцію у хворих на целіакію, а також цукор, що призводить до гіпоглікемії у хворих на цукровий діабет, тому споживання таких виробів для даної групи населення є протипоказаним і небезпечним.

В основу винаходу поставлена задача створення функціональних кондитерських виробів для людей, що хворіють на целіакію та цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що склад кексу спеціального призначення "Сонечко з курагою" містить борошно, меланж, згідно з винаходом, до складу кексу вводять борошно рисове та додатково фруктозу, сухе молоко, курагу, у такому співвідношенні, %:

борошно рисове	23-27
фруктоза	22-28
меланж	32-27
сухе молоко знежирене	12-8
курага	12-8.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

1. Впровадження заміни пшеничного борошна рисовим дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целіакію, у зв'язку з тим, що білки рисового борошна не містять глютену - білка, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену енторопатію. Борошно у кількості 23-27 % забезпечує гарні структурно-механічні властивості та органолептичні показники.

2. Заміна цукру-піску на фруктовий цукор, тобто на фруктозу, дає можливість пропонувати дані вироби хворим на цукровий діабет. Введення фруктози у кількості 22-28 % є оптимальним, введення у кількості, меншої за 22 %, погіршує структурно-механічні властивості тістової заготовки, додавання фруктози у кількості понад 28 % негативно впливає на смакові властивості виробу.

3. Введення до рецептурної композиції сухого знежиреного молока у кількості 8-12 % дозволяє покращити та збалансувати амінокислотний склад, збільшити кількість вітамінів групи В, особливо вміст рибофлавіну та кобаламіну, а також збагатити виріб мікроелементами, такими як кальцій, калій, фосфор та селен. Сухе молоко у кількості, меншої за 8 % та більшої за 12 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тістової заготовки та органолептичні показники готового виробу.

4. Введення до складу виробу кураги у кількості 8-12 % дозволяє збагатити мікроелементний склад такими елементами, як калій та магній, збільшити вміст бета-каротину, токоферолу та харчових волокон. Курага у кількості менше 8 % та більше 12 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники готового виробу.

Приклади отримання складу наведені у таблиці.

Таблиця

Приклад складу кексу спеціального призначення "Сонечко з курагою"

Приклад	Борошно рисове	Фруктоза	Меланж	Сухе молоко	Курага	Висновки
1	30	20	27	9	14	Незадовільні структурно-механічні властивості тіста
2	27	22	27	12	12	Гарні структурно-механічні показники
3	25	25	30	10	10	тіста та органолептичні показники
4	23	27	32	8	8	готового виробу
5	20	30	34	6	10	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

Таким чином, заміна пшеничного борошна рисовим, цукру фруктозою, введення до рецептурної композиції сухого знежиреного молока та кураги дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на цукровий діабет та целиацію.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Склад кексу, що містить борошно та меланж, який **відрізняється** тим, що містить рисове борошно, як додаткову сировину містить сухе знежирене молоко, фруктозу та курагу у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно рисове	23-27
фруктоза	22-28
меланж	27-32
сухе молоко знежирене	8-12
курага	8-12.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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

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