



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104088** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2015 06866	(72) Винахідник(и):	Стрілець Ірина Петрівна (UA), Корецька Ірина Львівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	10.07.2015	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	12.01.2016		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	12.01.2016, Бюл.№ 1		

(54) БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ

(57) Реферат:

Бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне, меланж, цукор, ароматизатор. Також додатково містить модифікований крохмаль "Microlys FH02".

UA 104088 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва кондитерських виробів. Також може бути використана в закладах ресторанного господарства для приготування бісквітних рулетів та тістечок.

- 5 Найближчим аналогом до корисної моделі, що заявляється, є рецептура виробництва "Бисквит для рулета № 6" (Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть III. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 768 с.; С. - 682), яка має склад, %:

борошно пшеничне	36,99
меланж	36,99
цукор	61,64
ароматизатор	0,21.

Недоліком цієї рецептури є обмежена висота тістової заготовки та вузьке коло застосування.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створити нову рецептуру напівфабрикату для бісквітного рулету з поліпшеними органолептичними властивостями та зі зменшеною висотою тістової маси для формування тістових заготовок.

Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне, цукор, меланж, ароматизатор, в якому, згідно з корисною моделлю, використовують крохмаль модифікований "Microlys FH02" у такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

борошно пшеничне	32,85 - 34,27
меланж	36,5- 40,1
цукор	25,0 - 30,0
модифікований крохмаль "Microlys FH02"	0,36 – 0,41
ароматизатор	0,24 - 0,27.

- 15 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Введення до складу бісквітного напівфабрикату "Основа для рулетів" модифікованого крохмалю "Microlys FH02" покращує органолептичні показники готового виробу та дозволить зменшити висоту тістової маси при формуванні тістових заготовок.

- 20 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати бісквітний напівфабрикат "Основа для рулетів" особливого складу з метою розширення асортименту продовольчих товарів.

- 25 Модифікований крохмаль "Microlys FH02" використовується як харчова добавка Е -1442, і використовується в таких кількостях, що не несе харчової цінності, але при взаємодії з борошном пшеничним надає продукту необхідних властивостей. (Булдаков А.С. Пищевые добавки. - СПб.: "Ut", 1996. - 240 с.).

- 30 Технологічні дослідження властивостей модифікованого крохмалю "Microlys FH02" показали доцільність використання його при виробництві бісквітних напівфабрикатів для рулетів (Самойленко І.П. Використання модифікованих крохмалів при виробництві виробів піноподібної структури / І.П. Самойленко, О. С Пушка, І.Л. Корецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України № 9 (106), вересень 2013 р., С. - 3-5; Стрілець І.П. Дослідження процесу випікання бісквітів з додаванням модифікованого крохмалю "Microlys FH02" / І.П. Стрілець, І.Л. Корецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України № 11 (120). - С. - 3-4.)

- 35 За рахунок нових ознак, а саме оптимального кількісного співвідношення компонентів рецептури, зміни технологічних властивостей зумовлені не тільки зміною об'ємної маси тістової заготовки, але і покращенням органолептичних показників готової основи для рулетів.

Приклади бісквітного напівфабрикату "Основа для рулетів" що заявляється, наведено в таблиці.

Приклад	Борошно пшеничне	меланж	цукор	ароматизатор	Модифікований крохмаль "Microlys FH02"	Висновки
Приклад 1	35,89	39,5	24,0	0,27	0,34	Недостатні органолептичні показники. Тісто "затягується"
Приклад 2	34,27	40,1	25,0	0,27	0,36	Основа для бісквітного рулету має високі органолептичні показники і достатню висоту тістової заготовки для формування виробу
Приклад 3	33,85	38,5	27,0	0,26	0,39	
Приклад 4	32,85	36,5	30,0	0,24	0,41	Погіршуються органолептичні показники. Готовий напівфабрикат має тріщини на поверхні рулету
Приклад 5	32,73	35,5	31,1	0,24	0,43	

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу бісквітного напівфабрикату "Основа для рулетів" доцільно вносити 0,36-0,41 % модифікованого крохмалю "Microlys FH02»

5 Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що створення рецептури бісквітного напівфабрикату "Основа для рулетів" дозволяє полегшити формування бісквітних рулетів, покращити органолептичні показники готових виробів та розширити існуючий асортимент бісквітних напівфабрикатів.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Бісквітний напівфабрикат, що містить борошно пшеничне, меланж, цукор, ароматизатор який **відрізняється** тим, що додатково містить модифікований крохмаль "Microlys FH02" при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

борошно пшеничне	32,85-34,27
меланж	36,5-40,1
цукор	25,0-30,0
модифікований крохмаль "Microlys FH02"	0,36-0,41
ароматизатор	0,24-0,27.

15

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