



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56318

СУХАРІ З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.01.2011.**

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під
відповідальність
власника
патенту**(54) СУХАРІ З ОЗДОРОВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ**

1

2

(21) u201007497

(22) 15.06.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.

(72) УСТИНОВ ЮРІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, МАРЧЕНКО
ЛЮДМИЛА ВІКТОРІВНА, КОВАЛЮК ОКСАНА
АНАТОЛІЙВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Сухарі з оздоровчими властивостями, що міс-
тять борошно пшеничне І сорту, дріжджі хлібопе-карські, сіль кухонну харчову, цукор білий, марга-
рин столовий, які **відрізняються** тим, що
додатково сухарі містять пюре топінамбура в та-
кому співвідношенні, мас.ч.:

борошно пшеничне І сорту	100,0
дріжджі хлібопекарські пресова- ні	3,0-4,0
сіль кухонна харчова	1,3-2,0
цукор білий	4,0-6,0
маргарин столовий	7,0-9,0
пюре топінамбура	45,0-55,0.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до хлібопекарської галузі і мо-
же бути використана при виробництві здобних су-
харів з оздоровчими властивостями.

Найбільш близькими до заявлених є сухарі
«Барнаульські» з борошна пшеничного першого
сорту (ГОСТ 8494 - 73), рецептура яких склада-
ється з наступних інгредієнтів, мас.ч.:

Борошно пшеничне І сорту	100,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	1,0
Сіль кухонна харчова	1,0
Цукор білий	10,0
Маргарин столовий	10,0
Яйця на мастило, шт./кг	50/2
Олія соняшникова	0,5

Недоліком даного складу є низькі споживчі
властивості та відсутність оздоровчих властивос-
тей виробів.

В основу корисної моделі поставлена задача
розробити сухарі з оздоровчими властивостями,
розширити асортимент виробів з підвищеною біо-
логічною цінністю, забезпечити їх високу та стабі-
льну якість.

Сухарі з оздоровчими властивостями, що міс-
тять борошно пшеничне І сорту, дріжджі хлібопе-
карські, сіль кухонну харчову, цукор білий, марга-
рин столовий. Згідно корисної моделі додатково
сухарі містять пюре топінамбура в такому співвід-
ношенні, мас.ч.:

Борошно пшеничне І сорту	100,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	3,0 - 4,0
Сіль кухонна харчова	1,3 - 2,0

Цукор білий	4,0 - 6,0
Маргарин столовий	7,0 - 9,0
Пюре топінамбура	45,0 - 55,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному.

Пюре топінамбура - це натуральна біологічно
активна добавка до їжі. Призначений для безпосе-
реднього прийому або введення до складу харчо-
вих продуктів з метою збагачення раціону харчу-
вання людини біологічно активними речовинами
або їх комплексами.

Топінамбур містить вітаміни групи В і С, солі
заліза, кальцій, калій, натрій, магній, кремній, фо-
сфор, цинк, хром, мідь і, що особливо важливо,
рослинний інулін, який добре засвоюється людсь-
ким організмом. В бульбах топінамбура міститься
18,1-24,0 % сухих речовин, основна маса яких
складається з вуглеводів, в основному з фрукто-
занів, найбільш цінним з них являється інулін -
полісахарид поліфруктозного типу. Інулін має вла-
стивість розщеплятися до фруктози, яка не викли-
кає підвищення цукру в крові, тому вироби з топі-
намбура можна використовувати при лікуванні
цукрового діабету і ожиріння. Інулін і пектин, що
містяться в бульбах топінамбура, виводять органі-
зму солі тяжких металів, яди, радіонукліди, холес-
терин високої щільності.

Потрапляючи в організм у складі харчового
продукту, інулін і олігофруктоза не розщеплюють-
ся під впливом травних ферментів і доходять до
товстого кишечника в практично незмінному ви-

гляді, де вони стають їжею для біфідобактерій, які там знаходяться. Таким чином, поряд з забезпеченням активного росту біфідобактерій, які мають важливе значення для нормальної роботи кишечника, інулін і олігофруктоза мають додатковий позитивний вплив на організм людини через продук-

ти розщеплення, які через стінки кишечника потрапляють в кров.

При внесенні такої сировини ми одночасно збагачуємо вироби вітамінами і зменшуємо в них кількість цукрози, які позитивно впливають на стан людського організму.

Таблиця 1

Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, мас.ч.						Примітки	Висновки
	Борошно пшеничне I сорту	Дріжджі хлібопекарські сухі	Сіль кухонна харчова	Цукор білий	Маргарин столовий	Пюре топінамбура		
1	100,0	2,5	1,0	3,5	6,5	40,0	Сухарі мають прісний смак	Склад рецептури не забезпечує стабільну якість сухарів
2	100,0	3,0	1,3	4,0	7,0	45,0	Рецептура забезпечує отримання сухарів з добрими органолептичними властивостями	Склад рецептури забезпечує стабільну якість сухарів
3	100,0	3,5	1,5	5,0	8,0	50,0		
4	100,0	4,0	2,0	6,0	9,0	55,0		
5	100,0	4,5	2,5	6,5	9,5	60,0	Погіршуються структурно механічні властивості тіста	Склад рецептури не забезпечує стабільну якість сухарів

Приклади одержання продукту.

Для одержання продукту складають рецептурну суміш із наступних інгредієнтів, мас.ч.:

Борошно пшеничне I сорту	100,0
Дріжджі хлібопекарські пресовані	4,0
Сіль кухонна харчова	1,3
Цукор білий	5,0

Маргарин столовий 8,0

Пюре топінамбура 50,0

Інші приклади підбору складу наведені в таблиці 1.

Таким чином, запропоноване співвідношення рецептурних компонентів дозволяє отримати сухарі з оздоровчими властивостями, з підвищеною біологічною цінністю.