

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 112245

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.12.2016.

В.о. Голови Державної служби
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш





УКРАЇНА

(19) UA (11) 112245 (13) U
(51) МПК (2016.01)
A23G 3/00ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 05668**
(22) Дата подання заявки: **26.05.2016**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.12.2016**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **12.12.2016, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):
Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Янчик Марія Володимирівна (UA),
Драненко Оксана Володимирівна (UA),
Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)
(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Склад кондитерського напівфабрикату містить цукор білий, патоку, суміш масла вершкового, порошок з бананів, ПАР та воду.

UA 112245 U

Таблиця 1							
№	Склад	Вміст	Відсоток	Відсоток	Відсоток	Відсоток	Відсоток
1	Цукор	100	100	100	100	100	100
2	Патка	100	100	100	100	100	100
3	Суміш масла вершкового	100	100	100	100	100	100
4	Порошок з бананів	100	100	100	100	100	100
5	ПАР	100	100	100	100	100	100
6	Вода	100	100	100	100	100	100

Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва борошняних і кондитерських виробів.

- 5 Найбільш близькою до корисної моделі є помада цукрова (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1985 г., рецептура №59, с. 47), що має співвідношення сировинних інгредієнтів мас, %:

цукор білий	77
патока	8
вода	15.

Недоліком є те, що помада цукрова має високу цукромісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створити універсальний оздоблювальний напівфабрикат з фруктовим порошком для виробництва глазурі, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що, згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу додається суміш вершкового масла, порошку з бананів та ПАР у відсотковому співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий	42-35
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-26
ПАР	0,5
вода	решта.

- 15 Банановий порошок (Висновок держсанепідеміологічної експертизи №05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот, калію та магнію. Окрім цього грає роль природного барвника та підсилювача смаку, що розширює сферу використання напівфабрикату.

- 20 Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше, так як і отримати потрібну форму при оздобленні.

Ефір лимонної кислоти - поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5 % від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі. Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів кондитерського напівфабрикату наведено у таблиці 1.

25

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з бананів	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	42	2	16	15	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений колір.
2	40	4	18	18	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
3	38	5	19	20	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
4	36	7	24	23	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір.
5	35	8	27	26	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений смак та банановий присмак. Консистенція занадто рідка.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю.

- 30 Отриманий кондитерський напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, харчову та енергетичну цінності, що наведені в таблицях 2 та 3 відповідно.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості універсального кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	кремовий
Смак	приємний, молочний зі смаком банану
Запах	приємний, молочний з ароматом банану
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінності універсального кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,7	12,5	88,3	451

- 5 Технічним результатом є створення універсального оздоблювального напівфабрикату з розширеною функціональністю та підвищеною харчовою цінністю.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад кондитерського напівфабрикату, в рецептуру якого входить цукор білий, патока, вода, який відрізняється тим, що до складу додається суміш масла вершкового, порошку з бананів та ПАР, у співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий	42-35
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-26
ПАР	0,5
вода	решта.

№	Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Кондитерський напівфабрикат	0,7	12,5	88,3	451
2	Кондитерський напівфабрикат	0,7	12,5	88,3	451
3	Кондитерський напівфабрикат	0,7	12,5	88,3	451
4	Кондитерський напівфабрикат	0,7	12,5	88,3	451
5	Кондитерський напівфабрикат	0,7	12,5	88,3	451

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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

(19) UA

(51) МПК (2016.01)
A23G 3/00

(21) Номер заявки: u 2016 05668

(22) Дата подання заявки: 26.05.2016

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 12.12.2016(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 12.12.2016,
Бюл. № 23

(72) Винахідники:

Неміріч Олександра
Володимирівна, UA,
Гавриш Андрій
Володимирович, UA,
Вашека Оксана Миколаївна,
UA,
Янчик Марія Володимирівна,
UA,
Драненко Оксана
Володимирівна, UA,
Стахурська Лілія
Вацлавівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Формула корисної моделі:

Склад кондитерського напівфабрикату, в рецептуру якого входить цукор білий, патока, вода, який відрізняється тим, що до складу додається суміш масла вершкового, порошку з бананів та ПАР, у співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий	42-35
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-26
ПАР	0,5
вода	решта.

(11) 112245

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
12.12.2016



Уповноважена особа

(підпис)