



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 3390

(13) U

(51) 7 A21D8/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУШКИ "ЗОЛОТИСТІ"

1

2

(21) 2004020918

(22) 09.02.2004

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Петришин Наталія Зіновіївна, Дробот Віра
Іванівна, Сильчук Тетяна Анатоліївна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Сушки, які містять борошно, дріжджі, сіль, цу-
кор, жир харчовий, ванілін, які **відрізняються** тим,
що на стадії замісу тіста вносять β -каротинмікробіологічний і соєве борошно знежирене при
такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне	100
дріжджі	1-2
сіль	0,7-1,2
β -каротин мікробіологічний	1-3
соєве борошно знежирене	2-5
цукор	10-17
жир харчовий	5-9
ванілін	0,03-0,07.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, до хлібопекарської галузі, і може вико-
ристовуватися як виробництво сушок "Золоти-
стих". Найбільш близьким до заявленого є сушки
"Ванільні" (Дробот В.І. Довідник з технології
хлібопекарського виробництва. - К.: Руслана, 1998.
- 415 с.). Рецептурна суміш складається з наступ-
них інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне	100;
Дріжджі	1,5;

Сіль 1,5
Цукор 10
Маргарин 3
Ванілін 0,04
Недоліком даного складу є недостатня
біологічна цінність сушок.

В основу корисної моделі поставлена задача
підвищити біологічну цінність сушок, розширити
асортимент виробів, забезпечити стабільну їх
якість.

(13) U

(11) 3390

(19) UA

Поставлена задача вирішується тим, що до сушок, які містять борошно, дріжджі, сіль, цукор, жир, ванілін, згідно корисної моделі на стадії замісу тіста вносять р- каротин мікробіологічний і соєве борошнознежирене при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне	100;
Дріжджі	1 -2;
Сіль	0,7-1,2
β- каротин мікробіологічний	1-3
Соєве борошно знежирене	2-5
Цукор	10-17
Маргарин	5-9
Ванілін	0,03-0,07

Причинно - наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Пропонується готувати тісто з пшеничного борошна опарним способом.

Використання β- каротину мікробіологічного і соєвого борошна знежиреного сприяє підвищенню біологічної цінності хліба, поліпшенню смаку й аромату за рахунок вмісту в них великої кількості білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів, забезпечує стабільну якість виробів.

Внесення (3- каротину мікробіологічного в кількості 1 - 3 % до маси борошна є найбільш ефективним, бо в цій кількості він підвищує біологічну цінність, забезпечує оптимальну еластичність і стійкість тіста. В наслідок цього створюються оптимальні умови для забезпечення стабільної якості готових виробів, а саме коєфіцієнту набухання і міцності сушок.

Внесення 2 - 5 % соєвого борошна знежиреного підвищує водопоглинальну здатність і вміст во-

дорозчинних білків в тісті, які утворюють комплекси із складовими пшеничного тіста, що надає виробам хороших смакових якостей. Приклади одержання продукту. Приклад 1. Для одержання продукту складають рецептурну суміш із наступних інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне	100;
Дріжджі	1,5;
Сіль	1,0
Р- каротин мікробіологічний	2
Соєве борошно знежирене	3
Цукор	15
Маргарин	7
Ванілін	0,05

Ця рецептура забезпечує отримання сушок "Золотистих" підвищеної біологічної цінності, стабільної якості. Приклад 2. Для одержання продукту складають рецептурну суміш із наступних інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне	100;
Дріжджі	2,0;
Сіль	0,7
β- каротин мікробіологічний	3
Соєве борошно знежирене	4
Цукор	10
Маргарин	8
Ванілін	0,04

Дана рецептура забезпечує отримання сушок "Золотистих" підвищеної біологічної цінності, стабільної якості. Отже, з наведених прикладів видно, що запропоноване співвідношення даних інгредієнтів дозволяє отримати сушки "Золотисті" підвищеної біологічної цінності, стабільної якості.