



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20731

(13) U

(51) МПК (2007)

A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КЕКС БЕЗГЛЮТЕНОВИИ

1

(21) и200607973

(22) 17.07.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Дорохович Антонела Миколаївна, Бабіч Оксана Вікторівна, Дорохович Вікторія Віталіївна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Кекс безглютеновий, що містить борошно, цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійну сіль, есе-

нцію, який відрізняється тим, що як борошно використане борошно рисове у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно рисове	90-160
цукор	80-150
маргарин	70-160
меланж	5-50
вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
есенція	0,01-0,09.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий кекс "Столичний" в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійна сіль, есенція [Збірник рецептур "Рецептури на торти, пироженьє, кекси, рулети" Москва ПП 1978, стр.608].

Співвідношення компонентів, %

Борошно пшеничне	90-160
Цукор	80-150
Маргарин	70-160
Меланж	5-50
Вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
Есенція	0,01-0,09

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі пшеничного борошна, до складу якого входить білок глютен, що викликає алергічну реакцію у хворих на целиакію, тому споживання таких виробів таким хворим протипоказано.

В основу корисної моделі поставлена задача створення функціональних кондитерських виробів для людей з таким алергічним захворюванням як целиакія.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу кексу безглютенового входить цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійна сіль, есенція, та

згідно корисної моделі в якості борошна використовують борошно рисове, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

Борошно рисове	90-160
Цукор	80-150
Маргарин	70-160
Меланж	5-50
Вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
Есенція	0,01-0,09

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропонована заміна пшеничного борошна рисовим дозволяє вживати ці вироби хворим на целиакію, тому що білки рисового борошна не викликають такої алергічної реакції як викликає глютен (білок, що притаманний пшеничному борошну).

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку утворюють емульсію з таких рецептурних компонентів, у співвідношенні цукор - 115, маргарин - 115, меланж - 40, вуглеамонійна сіль - 0,5, есенція - 0,5, після чого додають рисове борошно -140 та замішують тісто.

Інші приклади отримання складу наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

№ п/п	Борошно рисове	Цукор	Маргарин	Меланж	Амоній	Есен- ція	Висновки
1	90	80	70	25	0,3	0,5	Не утворюється структурно-механічні властивості тіста
2	110	100	105	30	0,4	0,5	Не достатні структурні показники тіста
3	140	115	115	40	0,5	0,5	Найкращі показники структури тіста та смакові характеристики готового виробу
4	145	130	125	45	0,6	0,5	Добрі властивості тіста та притаманний смак готових виробів
5	160	150	150	50	0,8	0,5	Значно погіршується смак готових виробів

Висновки: заміна пшеничного борошно рисовим дає можливість виробляти функціональні кондитерські вироби.