



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 36480 A

(51) 6 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

зарєєстровано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" від 15 грудня 1993 року № 3687-XII
у редакції від 1 червня 2000 року № 1771-III



Голова Департаменту

(21) 99127054
(22) 24.12.1999
(24) 16.04.2001
(46) 16.04.2001. Бюл.№ 3

(72) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір
Всеволодович, Богомолів Олексій Васильович, Савгіра Юрій Олексійович,
Тіщенко Леонід Миколаєвич, Полевич Віталій Вадимович, Гарнцарек Барбара
Чеславівна
(73) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір
Всеволодович

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36480 (13) A

(51) B A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(21) 99127054

(22) 24.12.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір Всеволодович, Богомолов Олександр Васильович, Савіра Юрій Олександрович, Тіщенко Леонід Миколаєвич, Полевич Віталій Вадимович, Гарнцарек Барбара Чеславівна

(73) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір Всеволодович

(57) Спосіб одержання пісочного напівфабрикату, який включає процес приготування цукрово-масляної маси, заміс тіста та випікання, який відрізняється тим, що на етапі одержання збитої цукрово-масляної маси додають покращувачі структури добавки - 0,3-0,7% дифосфату натрію і 0,3-0,8% гліцерину, а як борошняна сировина використовується цільнозмелене (або обойного помелу) борошно зерна ячменю.

Винахід відноситься до галузі громадського харчування та кондитерської промисловості та стосується технології приготування пісочного напівфабрикату.

Прототипом обрано спосіб одержання напівфабрикату пісочного основного (див.: Сборник рецептур мучних кондитерських і булочних изделий для підприємств громадського харчування. - М.: Экономика, 1985. - 295 с.).

Недоліками цього способу є висока калорійність і мала біологічна та харчова цінність даної групи виробів, достатньо вузький асортимент пісочних напівфабрикатів згідно зі смаковими якостями і кольоровою гамою. Слід відзначити існування високої імовірності одержання виробів, які мають зтягнуту консистенцію. Це може статися при незначному подовженні часу замісу рідкої частини тіста з борошном в разі утворення міцного каркасу клейковиною пшеничного борошна.

У зв'язку з цим нами запропонований спосіб одержання пісочного напівфабрикату, до складу якого входить цільнозмелене (або обойного помелу) борошно зерна ячменю, яке містить підвищений рівень харчових волокон. Окрім цього, ячмінь має широку розповсюдженість на Україні, містить підвищений рівень білків, із яких ледь невелика частина - клейковинні білки. Особливо визначаємо, що в громадському харчуванні не існує пісочних виробів, склад яких містить цільнозмелене (або обойного помелу) борошно.

В основу винаходу поставлено задачу розширити асортимент пісочних напівфабрикатів і забезпечити їх високу біологічну цінність та низьку калорійність шляхом введення борошна високого

виходу. Для збереження консистенції та якості готових виробів вводять покращувачі структури.

Процес приготування пісочного напівфабрикату здійснюється в декілька етапів. Перший етап характеризується одержанням борошняної сировини, для чого цільнозмелене (або обойного помелу) борошно зерна ячменю просіюють, додають дифосфат натрію і ретельно перемішують. На другому етапі отримують збиту масу, до складу якої входять цукор, вершкове масло, яєчний меланж і покращувач структури. На наступному етапі модифіковану збиту масу з'єднують з підготовленим борошном і замішують тісто протягом 1-2 хвилин.

Тісто нарізають, розкатують на пласти, вирізають вироби необхідної форми і розміру та випікають. Перед випіканням пісочний напівфабрикат наколюють в декількох місцях для запобігання роздимання.

Тривалість випікання пласта при $t=200-225^{\circ}\text{C}$ 10-15 хвилин, дрібних виробів - 10-13 хвилин.

Для кращого розуміння суті даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень.

Приклад 1. В тістомісильну машину кладуть 30,9 г вершкового масла, 20,6 г цукру, 7,2 г яєчного меланжу, 0,05 г двовуглекислого натрію, 0,05 г вуглекислого амонію і додають 0,3-0,8% гліцерину, сіль, есенцію та перемішують протягом 20-30 хвилин до отримання однорідної маси. Цільнозмелене (або обойного помелу) борошно зерна ячменю просіюють, додають 0,3-0,7% дифосфату натрію і ретельно перемішують. В отриману збиту модифіковану яєчно-цукрову масу вводять підготовлену борошняну сировину і замішують тісто протягом 1-2 хвилин. Пісочне тісто повинно мати гладку поверхню, без грудок та слідів непромісу.

(19) UA (11) 36480 (13) A

Тісто нарізають на шматки, розкатують у пласти та формують необхідні вироби, які наколюють у різних місцях для запобігання роздимання.

Тривалість випікання пласта при $t=200-225^{\circ}\text{C}$ 10-15 хвилин, дрібних виробів – 10-13 хвилин.

Приклад 2. Аналогічно прикладу 1, тільки до борошняної сировини додають 0,1-0,3% дифосфату натрію, а в цукрово-масляну масу - 0,1-0,2% гліцерину.

Приклад 3. Аналогічно прикладу 1, тільки до борошняної сировини додають 1,1-1,4% дифосфату натрію, а в цукрово-масляну масу - 1,5-2,0% гліцерину.

В цих прикладах кількість інгредієнтів наведено з розрахунку, що вихід готового пісочного на-

півфабрикату складає 100 г. Концентрацію покращувачів структури надано по відношенню до маси борошняної суміші.

У першому прикладі наведено найбільш раціональну концентрацію компонентів, що входять до пісочного напівфабрикату з використанням цілнормального (або обойного помолу) борошна зерна ячменю. При зменшенні концентрації покращувачів структури міцність готового виробу зменшується, і готовий напівфабрикат стає дуже крихким. Зі збільшенням кількості дифосфату натрію і гліцерину пісочний напівфабрикат має зволожену та гнучку консистенцію.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 30.07 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг 918 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 2470

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
