



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74401** (13) **U**
(51) МПК

A21D 2/08 (2006.01)

A21D 13/04 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 04633</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.04.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2012, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Доценко Віктор Федорович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Кулініч Віра Ігорівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД КЕКСУ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ "СОНЕЧКО З КУРАГОЮ"

(57) Реферат:

Склад кексу спеціального призначення містить борошно рисове, меланж, сухе знежирене молоко, фруктозу та курагу.

UA 74401 U

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

Відомий бісквітно-повітряний торт, в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор, крохмаль картопляний, меланж, есенція [Сборник рецептур «Рецептуры на торты, пирожные, кексы, рулеты» - М.: ПП, 1978. - С. 105].

Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	40-19
цукор	22-33
картопляний крохмаль	11-14
меланж	26,5-34
есенція	0,01-0,09.

Недоліком даної рецептурної композиції є наявність пшеничного борошна, до складу якого входить білок глютен, що викликає алергічну реакцію у хворих на целиакію, а також цукор, що призводить до гіпоглікемії у хворих на цукровий діабет, тому споживання таких виробів для даної групи населення є протипоказаним і небезпечним.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення функціональних кондитерських виробів для людей, що хворіють на целиакію та цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що склад кексу спеціального призначення «Сонечко з курагою» містить борошно, меланж, згідно з корисною моделлю, до складу кексу вводять борошно рисове та додатково фруктозу, сухе молоко, курагу, у такому співвідношенні, %:

борошно рисове	23-27
фруктоза	22-28
меланж	32-27
сухе молоко знежирене	12-8
курага	12-8.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному:

1. Впровадження заміни пшеничного борошна рисовим дозволяє вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целиакію, у зв'язку з тим, що білки рисового борошна не містять глютену - білка, що викликає токсичну реакцію у хворих на глютену ентеропатію. Борошно у кількості 23-27 % забезпечує гарні структурно-механічні властивості та органолептичні показники.

2. Заміна цукру-піску на фруктовий цукор, тобто на фруктозу, дає можливість пропонувати дані вироби хворим на цукровий діабет. Введення фруктози у кількості 22-28 % є оптимальним, введення у кількості меншої за 22 % погіршує структурно-механічні властивості тістової заготовки, додавання фруктози у кількості понад 28 % негативно впливає на смакові властивості виробу.

3. Введення до рецептурної композиції сухого знежиреного молока у кількості 8-12 % дозволяє покращити та збалансувати амінокислотний склад, збільшити кількість вітамінів групи В, особливо вміст рибофлавіну та кобаламіну, а також збагатити виріб мікроелементами, такими як кальцій, калій, фосфор та селен. Сухе молоко у кількості, меншій за 8 % та більшій за 12 % негативно впливає на структурно - механічні властивості тістової заготовки та органолептичні показники готового виробу.

4. Введення до складу виробу кураги у кількості 8-12 % дозволяє збагатити мікроелементний склад такими елементами, як калій та магній, збільшити вміст бета-каротину, токоферолу та харчових волокон. Курага у кількості менше 8 % та більше 12 % негативно впливає на структурно-механічні властивості тіста та органолептичні показники готового виробу.

Приклади отримання складу наведені у таблиці.

Приклад складу кексу спеціального призначення «Сонечко з курагою»

Приклад	Борошно рисове	Фруктоза	Меланж	Сухе молоко	Курага	Висновки
1	30	20	27	9	14	Не задовільні структурно-механічні властивості тіста
2	27	22	27	12	12	Гарні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу
3	25	25	30	10	10	
4	23	27	32	8	8	
5	20	30	34	6	10	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

5 Таким чином, заміна пшеничного борошна рисовим, цукру фруктозою, введення до рецептурної композиції сухого знежиреного молока та кураги дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на цукровий діабет та целиакію.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад кексу спеціального призначення, що містить борошно, меланж, який **відрізняється** тим, що борошно використовується рисове, як додаткова сировина використовується сухе знежирене молоко, фруктоза та курага, у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно рисове	23-27
фруктоза	22-28
меланж	32-27
сухе молоко знежирене	12-8
курага	12-8.