



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **120600**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/02 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

A21D 8/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 05030**

(22) Дата подання заявки: **24.05.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.11.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.11.2017, Бюл.№ 21**

(72) Винахідник(и):

**Пашова Наталія В'ячеславівна (UA),
Волощук Галина Іванівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) ХЛІБ ЖИТНІЙ ЗАВАРНИЙ ЗБАГАЧЕНИЙ

(57) Реферат:

Хліб житній заварний збагачений містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин та воду. При цьому борошно житнє використовується обдирне та додатково вносяться порошок топінамбура та борошно шроту насіння гарбуза.

UA 120600 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарного виробництва, зокрема до виробництва заварних поліпшених сортів житнього хліба.

Відома рецептура хліба житнього заварного, в рецептуру якого входить борошно житнє обойне, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль поварена харчова, кмин, вода, [згідно з "Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия" ГОСТ 2077-84. М.: Агропромиздат, 1986. - С. 5].

Співвідношення інгредієнтів, %

борошно житнє обойне	53,970
солод житній ферментований	2,840
дріжджі хлібопекарні пресовані	0,028
сіль кухонна	0,850
кмин	0,058
вода	решта.

Недоліком даної рецептури є її недостатньо високі дегустаційні властивості, різкий кислий смак та запах, непривабливий зовнішній вигляд (хліб має малий об'ємний вихід, не розпушену м'якушку, сірий колір м'якушки та темно-сірий колір скоринки).

В основу корисної моделі поставлена задача створення удосконаленої рецептури хліба житнього заварного шляхом заміни житнього борошна обойного на житнє обдирне та додатковим введення в тісто порошку топінамбура та борошна шроту насіння гарбуза, в результаті чого підвищуються дегустаційні показники якості хліба - вироби мають темно-коричневий колір м'якушки та скоринки, добре розпушену м'якушку, дрібну пористість, збільшений об'єм хліба, приємний запах, кисло-солодкий солодовий смак.

Поставлена задача вирішується тим, що у хлібі житньому заварному збагаченому, що містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин, воду, згідно з корисною моделлю, борошно житнє використовується обдирне, та додатково вноситься борошно шроту насіння гарбуза та порошок топінамбура, у визначеному співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно житнє обдирне	50,680-51,490
солод житній ферментований	2,110-3,290
дріжджі хлібопекарні пресовані	0,025-0,029
сіль кухонна	0,770-0,858
кмин	0,051-0,057
порошок топінамбура	1,090-2,640
борошно шроту насіння гарбузі	0,820-1,320
вода	решта.

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

Введення борошна житнього обдирного в кількості (%) 50,680-51,490 покращує якість хліба та забезпечує оптимальну структуру пористості і збільшений об'єм.

Введення порошку топінамбура в кількості (%) 1,090-2,640 поліпшує органолептичні показники якості хліба за структурою м'якушки та кольором і забезпечує вміст інуліну

Введення борошна шроту насіння гарбуза в кількості (%) 0,820-1,320 підвищує інтенсивність бродіння (газоутворення), формостійкість, збільшує питомий об'єм хліба.

Приклади реалізації рецептури наведені в таблиці.

Таблиця

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Борошно житнє обдирне	51,660	51,490	51,320	50,680	50,53
Солод житній ферментований	3,890	3,290	2,700	2,110	1,560
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,022	0,025	0,027	0,029	0,031
Сіль кухонна	0,907	0,858	0,819	0,770	0,722
Кмин	0,061	0,057	0,054	0,051	0,047
Порошок топінамбура	0,550	1,090	1,620	2,640	3,130
Борошно шроту насіння гарбуза	0,550	0,820	1,080	1,320	1,560
Вода	42,360	42,370	42,380	42,400	42,420

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Хліб має задовільні органолептичні показники якості, кисло-солодовий смак, коричневий колір м'якушки та скоринки, низький об'єм, забиту м'якушку.
Приклад №2	Хліб має хороші органолептичні показники якості, кисло-солодовий смак, коричневий колір скоринки та м'якушки, підвищений об'єм.
Приклад №3	Хліб має гарні органолептичні показники якості, кисло-солодкий смак, темно-коричневий колір скоринки та м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм.
Приклад №4	Хліб має добрі органолептичні показники якості, кисло-солодкий смак, темно-коричневий колір скоринки та м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм, має трав'яний присмак топінамбура та гарбузового насіння.
Приклад №5	Хліб має задовільні органолептичні показники якості, має відчутний трав'яний смак топінамбура та гарбузового насіння, крупну неоднорідну пористість, знижений об'єм, колір скоринки та м'якушки темно-коричневий.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладом № 3) сировини дозволяють отримати хліб з покращеними органолептичними показниками якості: кисло-солодким смаком, темно-коричневий колір скоринки і м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм хліба.

10 Крім цього, додавання порошку топінамбура призводить до підвищення харчової цінності нового хліба - за рахунок вмісту в порошку топінамбура інуліну забезпечується 40-70 % добової норми потреби інуліну при споживанні людиною хліба за добу у визначеній кількості 277 г. Борошно шроту насіння гарбуза збагачує хліб рослинною клітковиною і є джерелом вітамінів і мікроелементів.

Хліб житній заварний збагачений набуває подовженого терміну збереження свіжості.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Хліб житній заварний збагачений, що містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин, воду, який **відрізняється** тим, що борошно житнє використовується обдирне, а також додатково вносяться порошок топінамбура та борошно шроту насіння гарбуза, у визначеному співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно житнє обдирне 50,680-51,490

солод житній ферментований 2,110-3,290

дріжджі хлібопекарні 0,025-0,029

пресовані

сіль кухонна 0,770-0,858

кмин	0,051-0,057
порошок топінамбура	1,090-2,640
борошно шроту насіння	0,820-1,320
гарбуза	
вода	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601