



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **88653** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A21D 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 12349	(72) Винахідник(и): Задорожня Олена Сергіївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 21.10.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.03.2014	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2014, Бюл.№ 6	

(54) ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО "МОРКВЯНА РАДІСТЬ"

(57) Реферат:

Пісочне печиво містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль. Додатково містить маргарин та пюре вареної моркви.

U
88653
UA

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

- 5 Найбільш близьким до заявленого є пісочний напівфабрикат (основний), в рецептуру якого входить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенція, сіль [Сборник рецептур мучних кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.С. Ратушинский, Л.А. Старостина - Министерство торговли СРСР. - 1995. - 16 ст.] при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	46,5
цукор-пісок	18,6
масло вершкове	27,9
меланж	6,5
натрій двовуглекислий	0,05
вуглекислий амоній	0,05
есенція	0,20
сіль	0,20.

- 10 Недоліком даної рецептурної композиції є низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів покращеної харчової цінності, збагачених β -каротином та клітковиною для всіх верств населення.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що пісочне печиво "Морквяна радість" містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль згідно корисної моделі додатково містить маргарин та пюре вареної моркви у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пюре вареної моркви	9,0-17,0
борошно пшеничне вищого сорту	38,6-42,3
цукор-пісок	15,4-16,9
маргарин	23,1-25,4
меланж	5,5-5,9
натрій двовуглекислий	0,04-0,05
амоній вуглекислий	0,04-0,05
есенція	0,16-0,2
сіль	0,16-0,2.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному.

- 20 Пропонується готувати пісочне печиво з введенням в рецептуру пюре вареної моркви у кількості 9-17 %, що дозволяє отримати пісочне печиво, збагачене β -каротином та клітковиною, збільшити кількість вітамінів групи В, збагатити виріб мікроелементами, такими як калій, магній, фосфор.

- 25 Пропонується готувати пісочне печиво з маргарином. З точки зору економічної доцільності це дозволить знизити ціну на готовий виріб. Отримане пісочне печиво за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

Приклади рецептур продукту наведено у таблиці.

Як видно з вищенаведеної таблиці даних, у рецептуру пісочного печива ефективно вносити пюре вареної моркви у кількості 9-17 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам.

- 30 Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру пюре вареної моркви дає можливість виготовляти пісочне печиво підвищеної харчової цінності, збагачене β -каротином та клітковиною, з подовженим терміном зберігання.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти									Висновки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Пюре вареної моркви	Цукор-пісок	Маргарин	Меланж	Натрій двовуглекислий	Амоній вуглекислий	Есенція	Сіль	
1.	43,7	6,0	17,5	26,2	6,1	0,05	0,05	0,2	0,2	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
2.	42,3	9,0	16,9	25,4	5,9	0,05	0,05	0,2	0,2	Добрі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
3.	40,5	13,0	16,1	24,3	5,66	0,04	0,04	0,18	0,18	
4.	38,6	17,0	15,4	23,1	5,5	0,04	0,04	0,16	0,16	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам
5.	37,7	19,0	15,0	22,6	5,3	0,04	0,04	0,16	0,16	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Пісочне печиво, що містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, яке **відрізняється** тим, що додатково містить маргарин та пюре вареної моркви у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|-------------------------------|-----------|
| пюре вареної моркви | 9,0-17,0 |
| борошно пшеничне вищого сорту | 38,6-42,3 |
| цукор-пісок | 15,4-16,9 |
| маргарин | 23,1-25,4 |
| меланж | 5,5-5,9 |
| натрій двовуглекислий | 0,04-0,05 |
| амоній вуглекислий | 0,04-0,05 |
| есенція | 0,16-0,2 |
| сіль | 0,16-0,2. |

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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