

UKRAINE

UKRAINE



НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 26696

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРЯНИКІВ "БАДЬОРІСТЬ"

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10 жовтня 2007 р.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій



(11) 26696

(19) UA

(51) МПК
A21D 13/08 (2007.01)

(21) Номер заявки:	u 2007 00379	(72) Винахідники:	Євлаш Вікторія Владленівна (UA), Погожих Микола Іванович (UA), Нєміріч Олександра Володимирівна (UA), Віннікова Владислава Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	15.01.2007		
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.10.2007		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.10.2007, Бюл. № 16	(73) Власник:	ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул.Клочківська, 333, м.Харків, 61051, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРЯНИКІВ "БАДЬОРІСТЬ"

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва пряників заварних з дієтичною добавкою, яка містить гемове залізо, що включає підготовку сировини до виробництва, приготування напівфабрикатів (цукрового сиропу, борошняної заварки, паленки), змішування тіста, охолодження заварного тіста, формування виробів, випікання, охолодження, тиражування, підсушування, охолодження, пакування, фасування, зберігання та реалізацію виробів, який відрізняється тим, що на стадії замісу тіста вносять 3 % дієтичної добавки "Гемовітал" до маси борошна на заміну какао-порошку.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26696 (13) U
(51) МПК (2006)
A21D 13/08МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРЯНИКІВ "БАДЬОРІСТЬ"

1

2

(21) u200700379
(22) 15.01.2007
(24) 10.10.2007
(72) ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, UA, ПО-
ГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, UA, НЕМІРІЧ ОЛЕК-
САНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, UA, ВІННІКОВА
ВЛАДИСЛАВА ОЛЕКСАНДРІВНА, UA
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA
(57) Спосіб виробництва пряників заварних з діє-
тичною добавкою, яка містить гемове залізо, що

включає підготовку сировини до виробництва, при-
готування напівфабрикатів (цукрового сиропу, бо-
рошняної заварки, паленки), замішування тіста,
охолодження заварного тіста, формування ви-
робів, випікання, охолодження, тиражування, підсу-
шування, охолодження, пакування, фасування,
зберігання та реалізацію виробів, який відрізня-
ється тим, що на стадії замісу тіста вносять 3%
дієтичної добавки "Гемовітал" до маси борошна на
заміну какао-порошку.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до виробництва борошняних
кондитерських виробів - пряників з використанням
дієтичної добавки "Гемовітал" на основі крові за-
бійних тварин, які можуть бути застосовані для
поліпшення стану білково-мінерального харчуван-
ня населення України.

Найближчим аналогом до рішення, що заяв-
ляється, є спосіб виробництва заварних пряників
«Ленінградських» з какао-порошком [1]. Недоліком
цього способу є одержання пряників з незначним
вмістом заліза, що не вирішує питання збагачення
раціону харчування легкозасвоюваним залізом.

В основу корисної моделі поставлена задача
розробки способу виробництва пряників "Бадьо-
рість" з додаванням дієтичної добавки "Гемовітал",
яка призначена для збагачення продуктів харчу-
вання гемовим двовалентним залізом та цінним
тваринним білком, що легко засвоюється організ-
мом людини, дефіцит яких, за даними літератури,
відзначається у раціонах харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в за-
пропонованому способі передбачено підготовку
сировини до виробництва, приготування напівфа-
брикатів (цукрового сиропу, борошняної заварки,
паленки), замішування тіста, охолодження завар-
ного тіста, формування виробів, випікання, охолод-
ження, тиражування, підсушування, охолоджен-
ня, пакування, фасування, зберігання та
реалізацію виробів, згідно з корисною моделлю, на
стадії замісу тіста вноситься 3% дієтичної добавки

"Гемовітал" до маси борошна на заміну какао-
порошку.

Дієтична добавка "Гемовітал" - це порошок
темно-коричневого кольору, без запаху, що виго-
товлений з крові забійних тварин і є носієм гемово-
го заліза переважно у двовалентному (1,3г/кг до-
бавки) легкозасвоюваному для організму людини
стані; повноцінного білка (65%) та харчових воло-
кон [2].

Технічний результат рішення, що заявляється:
провідна функціональна характеристика пряників -
вміст гемового заліза у легкозасвоюваній формі,
завдяки внесенню дієтичної добавки "Гемовітал"
для запобігання залізодефіцитних станів населен-
ня.

Приклад конкретного виконання.

Цукор, мед і воду змішують і прогрівають до
температури 75°C, додають половину просіяного
борошна і дрібно розтерту корицю, паленку, швид-
ко перемішують і охолоджують до кімнатної тем-
ператури. Потім додають меланж, маргарин, рос-
линну олію, розпушувачі, решту борошна, какао,
добавку «Гемовітал» і замішують тісто. Тісто по-
винне бути м'якої консистенції, його негайно обро-
бляють, інакше воно затягнеться і вироби вийдуть
недоброякісними. Готове тісто кладуть на рівну
поверхню і формують у вигляді плити і качалкою
розкачують у рівний шар товщиною 5-8мм, і за
допомогою виїмки вирізають різні фігурки. Лист
змащують рослинною олією і викладають фігурки з
тіста. Випікають 10-15хв за температури 150-
180°C. Після випікання пряники охолоджують і

(19) UA (11) 26696 (13) U

покривають тонким шаром увареного цукрового сиропу, що зберігає аромат і свіжість пряника і додає йому більш красиву зовнішність і приємний смак.

Отриманий продукт має показники, що наведені в таблицях 1, 2.

Таблиця 1

Показники якості пряників "Бадьорість"

Показник	Характеристика
Органолептичні показники	
Зовнішній вигляд	Правильна форма, випукла, не підгоріла, без тріщин, гладка "мармурова", не липка
Консистенція	Пориста, спостерігається пружність та значний підйом при випічці
Запах	Властивий даним пряничним виробам, без сторонніх яскраво виражених запахів
Колір	Темно-кофейний, рівномірний за всім об'ємом
Смак	Відповідний даному виду пряників, без стороннього присмаку
Фізико-хімічні показники	
Лужність, град.	2,0
Вологість, %	12,0
Масова частка сухих речовин, %	88,0
Масова частка загального цукру, %	2,0
Масова частка жиру, %	6,11

Таблиця 2

Хімічний склад пряників "Бадьорість"

Показник	Значення показника
Масова частка жиру, %	6,11
Масова частка білка, %	6,7
Масова частка вуглеводів, %	63,3
Масова частка гемового заліза, мг/кг	3,1

Література

1. Рецептури мучних изделий /О.М. Зуева, К.С. Соломаха и др.-М.:Дели, 2002.-198с.
- 2.ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Добавка дієтична "Гемовітал" //Срок дії 11.04.-Харків, 2004.-15с.