



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83917** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 01748</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.02.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дорохович Вікторія Віталіївна (UA), Абрамова Асьят Георгіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

(57) Реферат:

Бісквітний напівфабрикат для хворих на цукровий діабет містить пшеничне борошно, меланж, солодку речовину, ароматизатор. В якості солодкої речовини використовується мальтитол при певному співвідношенні сировинних інгредієнтів.

UA 83917 U

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

Відомий бісквітний напівфабрикат, який входить до складу тортів рецептура № 58, 62, 64, 65 та тістечка рецептура № 58 (Рецептури на кондитерские изделия для диабетиков, Москва "Легкая и пищевая промышленность", 1984 ст. 64, 68, 73, 75) в рецептуру якого входить борошно пшеничне, ксиліт, меланж, есенція.

Співвідношення компонентів, %	
борошно пшеничне	32,8
ксиліт	20,9
меланж	46,1
ароматизатор	0,2.

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі ксиліту, який має прохолоджувальний ефект, небажаний для даного виду виробів. Теплоота розчинення ксиліту та мальтозу значно відрізняється і складає: мальтозу - 23,0 кДж/кг, ксиліту - 153,0 кДж/кг. Тобто мальтоза є цукрозамінником з низькою прохолоджуваною дією.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів для людей хворих на цукровий діабет з оптимальними (високими) органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу бісквітного напівфабрикату входить пшеничне борошно, меланж, солодка речовина, ароматизатор, згідно з корисною моделлю в якості солодкої речовини використовується мальтоза, що не має прохолоджувального ефекту, в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %

борошно пшеничне	20-35
мальтоза	20-30
меланж	40-53
ароматизатор	0,1-0,3

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропонована заміна ксиліту на мальтозу дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат з відповідними органолептичними властивостями, тобто без небажаного прохолоджувального ефекту для даного виду виробів.

Приклад з отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку меланж збивають з мальтозою до збільшення об'єму у 2,5-3 рази, наприкінці збивання додають ароматизатор. Утворюється пишна маса з таких рецептурних компонентів у співвідношенні, %: меланж - 44, мальтоза - 28, ароматизатор - 0,18. Потім додають борошно (27,82 %) і обережно замішують тісто не довше 15-20 с.

Інші приклади складу наведено в табл. 1.

Таблица 1

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Примітки
	Борошно пшеничне	Мальтоза	Меланж	Ароматизатор	
1	17	13	75	0,18	Не утворюється структура тіста
2	35	14,7	50,12	0,18	Хороші структурні показники тіста
3	29,82	27	43	0,18	Найкращі показники структури тіста та смакові характеристики готового виробу
4	25	35	39,82	0,18	Добрі властивості тіста та притаманний смак готових виробів
5	30	45	24,82	0,18	Значно погіршується смак та структура готових виробів

30

Згідно з даними, наведеними у табл. 1, можна зробити висновок, що бісквітний напівфабрикат, отриманий згідно з прикладами № 2, 3, 4 має високі структурні та смакові показники.

Висновок: використання мальтитулу дає можливість виробляти кондитерські вироби, а саме бісквітні напівфабрикати для хворих на цукровий діабет з високими органолептичними характеристиками без небажаного для даного виду виробів прохолоджувального ефекту.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Бісквітний напівфабрикат для хворих на цукровий діабет, що містить пшеничне борошно, меланж, солодку речовину, ароматизатор, який **відрізняється** тим, що як солодка речовина використовується мальтитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	20-35
мальтитол	20-30
меланж	40-53
ароматизатор	0,1-0,3.

10

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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