



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107162** (13) **C2**
(51) МПК (2014.01)
A21D 2/00
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(21) Номер заявки: а 2013 12330</p> <p>(22) Дата подання заявки: 21.10.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.11.2014</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.04.2014, Бюл.№ 7</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2014, Бюл.№ 22</p> | <p>(72) Винахідник(и): Задорожня Олена Сергіївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: CN 101380034 A, 11.03.2009. (abstract) LT 2001080 A, 25.02.2003. (abstract) CN 101099553 A, 09.01.2008. (abstract) Корецькая И.Л. Перспективы использования витаминных обогатителей из моркови/ И.Л.Корецькая, Г.М.Бандуренко//Scientific works of UFT, Volume LIX-2012 „Food science, engineering and technologies”. [Інтернет-публікація] <URL:http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3565/1/fortification_carrot.pdf (знайдено 2014-06-13). Дзюндзя О.В. Пісочне печиво з використанням порошоків хурми/ MODERN DIRECTIONS OF THEORETICAL AND APPLIED RESEARCHES '2013'. Доклад/Технические науки – Технологии продовольственных товаров. World 29-30 March 2013. [Інтернет-публікація] http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/conference/the-content-of-conferences/archives-of-individual-conferences/march-2013. (знайдено 2014-06-13). UA 57628 U, 10.03.2011 UA 45547 A, 15.04.2002 WO 03105593 A1, 24.12.2003 Бандуренко Г.М., Бессараб О.С., Левківська Т.М. Технологія каротиновмісних збагачувачів з моркви. Національний університет харчових технологій. Від 06.06.2013 [Інтернет-публікація] <URL:http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15003/1/krytu2014.pdf (знайдено 2014-06-13) Бандуренко Г.М. Розробка технології каротиновмісних порошоків та шляхи їх використання. Науково-технічні розробки та інноваційні технології/ Г.М.Бандуренко, Т.М.Левківська, І.Л.Корецька. - 4-те вид., доп. - К.: НУХТ, 2011. - С.13 Ратушинский А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.С. Ратушинский, Л.А. Старостина - Министерство торговли СРСР. - 1985. - С.16.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(54) ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО "КАРОТИНКА"

(57) Реферат:

Печиво пісочне містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, маргарин та каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед".

UA 107162 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

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. - 1985. – С.16.] 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. |

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

В основу винаходу поставлена задача створення кондитерських виробів покращеної харчової цінності, збагачених β -каротином, пектином, зі зниженою харчовою цінністю для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що пісочне печиво "Каротинка" містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль згідно винаходу додатково містить маргарин та каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

| | |
|--------------------------------------------|------------|
| каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" | 6,0-11,0 |
| борошно пшеничне вищого сорту | 41,4-43,7 |
| цукор-пісок | 16,5-17,5 |
| маргарин | 24,9-26,2 |
| меланж | 5,8-6,14 |
| натрій двовуглекислий | 0,03-0,05 |
| амоній вуглекислий | 0,03-0,05 |
| есенція | 0,17-0,18 |
| сіль | 0,17-0,18. |

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

Пропонується готувати пісочне печиво з введенням в рецептуру каротиновмісного наповнювача "Морквяний мед" [ТУ У 15.8-33901190-00262010 Концентрований каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед"] у кількості 6-11 %, що дозволяє отримати пісочне печиво збагачене β -каротином та пектином, зі зменшеною калорійністю виробів.

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 каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" у кількості 6-11 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам.

Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру каротиновмісного наповнювача "Морквяний мед" дає можливість виготовляти пісочне печиво підвищеної харчової цінності, збагачене β -каротином та пектином, з подовженим терміном зберігання та пониженою енергетичною цінністю.

35

Таблиця

| № п/п | Рецептурні компоненти | | | | | | | | | Висновки |
|-------|-------------------------------|----------------------------|-------------|----------|--------|------------------------|--------------------|---------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Борошно пшеничне вищого сорту | Каротиновмісний наповнювач | Цукор-пісок | Маргарин | Меланж | Натрій дво-вуглекислий | Амоній вуглекислий | Есенція | Сіль | |
| 1. | 44,6 | 4,0 | 17,9 | 26,8 | 6,2 | 0,06 | 0,06 | 0,19 | 0,19 | Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів |
| 2. | 43,7 | 6,0 | 17,5 | 26,2 | 6,14 | 0,05 | 0,05 | 0,18 | 0,18 | Добрі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах |
| 3. | 42,8 | 8,0 | 17,0 | 25,7 | 6,08 | 0,04 | 0,04 | 0,17 | 0,17 | Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам |
| 4. | 41,4 | 11,0 | 16,5 | 24,9 | 5,8 | 0,03 | 0,03 | 0,17 | 0,17 | Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак, зовнішній вигляд |
| 5. | 40,5 | 13,0 | 16,2 | 24,22 | 5,7 | 0,03 | 0,03 | 0,16 | 0,16 | |

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

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 каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед", у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

| | |
|--------------------------------------------|------------|
| каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" | 6,0-11,0 |
| борошно пшеничне вищого сорту | 41,4-43,7 |
| цукор-пісок | 16,5-17,5 |
| маргарин | 24,9-26,2 |
| меланж | 5,8-6,14 |
| натрій двовуглекислий | 0,03-0,05 |
| амоній вуглекислий | 0,03-0,05 |
| есенція | 0,17-0,18 |
| сіль | 0,17-0,18. |

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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