



УКРАЇНА

(19) UA (11) 64455 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23G 3/00ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

1

2

(21) u201104159

(22) 06.04.2011

(24) 10.11.2011

(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.

(72) БОНДАР НАТАЛІЯ ПЕТРІВНА, МАЛЯР ВІКТОРІЯ ВОЛОДИМИРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Бісквітний напівфабрикат оздоровчо-профілактичного призначення, що містить пшени-

чне борошно, цукор-пісок, яйця, який **відрізняється** тим, що додатково містить борошно люпинове, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів мас, %:

борошно пшеничне	23,0-21,0
цукор-пісок	32,0-34,0
яйця	38,0-40,0
борошно люпинове	5,0-7,0.

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

Відомий бісквіт «Прага» [Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеоиздат, 1998, ст.], до рецептури якого входить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, яйця, какао-порошок. Співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	18,0
цукор-пісок	23,0
масло вершкове	6,0
яйця	50,0
какао-порошок	3,0.

Недоліком даного складу є велика кількість легкозасвоюваних вуглеводів і жирів та невелика кількість білків, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших біологічно-активних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача створення бісквітного напівфабрикату оздоровчо-профілактичного призначення, який дозволяє збагатити вироби вітамінами, мінеральними речовинами, клітковиною, пектиновими речовинами, поліненасиченими жирними кислотами та підвищити в них вміст білка.

Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат містить пшеничне борошно, цукор-пісок, яйця. Згідно з корисною моделлю додатково містить люпинове борошно при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	23,0-21,0
цукор-пісок	32,0-34,0
яйця	38,0-40,0
борошно люпинове	5,0-7,0.

Прийнятливо-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Хімічний склад насіння люпину харчового багатий на цінний комплекс незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, в тому числі α -токоферолу, і мінеральних речовин. Створені українськими селекціонерами в НДІ землеробства нові сорти безалкалоїдного харчового люпину являють собою економічно вигідне, високопоживне, екологічно чисте джерело концентрованого рослинного білка, харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів, володіючи при цьому цілим рядом профілактичних і лікувальних властивостей. В багатьох країнах використовуються продукти переробки люпину як функціональні дієтичні інгредієнти, наприклад, в рецептурах безглютенових дієт. Відомо, що люпин грає певну роль в контролі метаболічних порушень. Вживання люпинових продуктів знижує вміст глюкози в плазмі крові і рівень холестерину. Починаючи з 30-х років ХХ століття його використовують як антидіабетик, що зумовлено наявністю в ньому хінолізидинових алкалоїдів. В складі вуглеводів зерна люпину харчових сортів («Олежка», «Дієта», «Володимир») 14-20 % складають харчові волокна, які мають властивості ентеросорбентів, знижують вміст холестерину в крові і необхідні в їжі для профілактики цього ряду захворювань.

(13) U
64455
(11) UA
(19) UA

Приклади складу рецептури наведені в табл.

Таким чином, запропоноване співвідношення рецептурних компонентів дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат, збагачений біологічно активними речовинами борошна люпинового, спожи-

вання яких сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту, має антидіабетичні властивості, сприяє покращенню пам'яті і працездатності.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Примітка
	Пшеничне борошно вищого сорту	Борошно люпинове	Цукор-пісок	Яйця	
1	24,0	4,0	33,0	39,0	Бісквітний напівфабрикат не відповідає статусу оздоровчо-профілактичний харчовий продукт
3	23,0	5,0	33,0	39,0	Добрі структурно-механічні властивості, бісквітний напівфабрикат відповідає статусу оздоровчо-профілактичний харчовий продукт
3	22,0	6,0	33,0	39,0	Найкращі структурно-механічні властивості, бісквітний напівфабрикат відповідає статусу оздоровчо-профілактичний харчовий продукт
4	21,0	7,0	33,0	39,0	Добрі структурно-механічні властивості, бісквітний напівфабрикат відповідає статусу оздоровчо-профілактичний харчовий продукт
5	20,0	8,0	33,0	39,0	Погіршуються органолептичні та структурно-механічні властивості бісквітного напівфабрикату, крихка структура

Висновок: таким чином, з таблиці видно, що приклади отримання складу 2, 3 і 4 відповідають статусу оздоровчо-профілактичний харчовий продукт і характеризуються високими органолептичними, структурно-механічними властивостями, а 1 і 5 приклади отримання складу не відповідають статусу оздоровчо-профілактичний

харчовий продукт і мають гірші органолептичні і структурно-механічні показники.

Технічний результат полягає в наступному: застосування в приготуванні бісквітних напівфабрикатів борошна люпинового дає можливість виробляти бісквіти із статусом оздоровчо-профілактичного харчового продукту.