



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105977** (13) **C2**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2013 01739</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.02.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.07.2014</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2014, Бюл.№ 13</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> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 88316 C2, 12.10.2009 UA 15554 U, 17.07.2006 UA 15555 U, 17.07.2006 CN 102100240 A, 22.06.2011 (реферат) Дорохович А.Н. Сахарозаменители нового поколения низкой калорийности и гликемичности/ А.Н. Дорохович, В.В. Дорохович, Н.П. Лазоренко // Продукты & ингредиенты, 2011, №6(8), С. 46-48</p>
---	--

(54) БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

(57) Реферат:

Винахід належить до бісквітних напівфабрикатів, що містять пшеничне борошно, меланж, солодку речовину, ароматизатор, згідно з винаходом, як солодка речовина використовується мальтитол.

UA 105977 C2

Винахід 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 (Рецептуры на кондитерские изделия для диабетиков. - Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - с. 64, 68, 73, 75), в рецептуру якого входить

5 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. Теплота розчинення ксиліту та мальтитулу значно відрізняється і складає: мальтитулу - 23,0 кДж/кг, ксиліту - 153,0 кДж/кг. Тобто мальтитол є цукрозаїніном з низькою прохолоджуваною дією.

10 В основу винаходу 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 винаходом, як солодка речовина використовується мальтитол, що не має прохолоджувального ефекту, в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

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

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

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

Приклад з отримання продукту:

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

Інші приклади складу наведено в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Примітки
	Борошно пшеничне	Мальтитол	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 ВИНАХОДУ

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

	(i) борошно пшеничне	25
	мальтитол	35
	меланж	39,82
	ароматизатор	0,18
10	або	
	(ii) борошно пшеничне	29,82
	мальтитол	27
	меланж	43
	ароматизатор	0,18
	або	
	(iii) борошно пшеничне	35
	мальтитол	14,7
	меланж	50,12
	ароматизатор	0,18

омп'ютерна верстка І. Мироненко

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