



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89005** (13) **U**  
(51) МПК (2014.01)  
**A21D 2/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 12347</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.10.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2014, Бюл.№ 7</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Задорожня Олена Сергіївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	---

**(54) ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО "СОНЕЧКО"**

**(57) Реферат:**

Пісочне печиво містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, додатково містить маргарин та пюре сирої моркви.

**UA 89005 U**



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

Найближчим аналогом 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. - 1995. - 16 ст.] 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 найближчого аналогу є низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів покращеної харчової цінності, збагачених  $\beta$ -каротином та клітковиною для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що пісочне печиво «Сонечко» містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль згідно корисної моделі додатково містить маргарин та пюре сирої моркви у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пюре сирої моркви	9,0-17,0
борошно пшеничне вищого сорту	38,6-42,3
цукор-пісок	15,4-16,9
маргарин	23,1-25,4
меланж	5,5-5,9
натрій двовуглекислий	0,04-0,05
амоній вуглекислий	0,04-0,05
есенція	0,16-0,2
сіль	0,16-0,2.

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

Пропонується готувати пісочне печиво з введенням в рецептуру пюре сирої моркви у кількості 9-17%, що дозволяє отримати пісочне печиво, збагачене  $\beta$ -каротином та клітковиною, збільшити кількість вітамінів групи В, збагатити виріб мікроелементами, такими як калій, магній, фосфор.

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 пюре сирої моркви у кількості 9-17%, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам.

Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру пюре сирої моркви дає можливість виготовляти пісочне печиво підвищеної харчової цінності збагачене  $\beta$ -каротином та клітковиною, з подовженим терміном зберігання.

Таблиця

№	Рецептурні компоненти									Висновки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Пюре сирі моркви	Цукор-пісок	Маргарин	Меланж	Натрій двовуглекислий	Амоній вуглекислий	Есенція	Сіль	
1.	43,7	6,0	17,5	26,2	6,1	0,05	0,05	0,2	0,2	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
2.	42,3	9,0	16,9	25,4	5,9	0,05	0,05	0,2	0,2	Добрі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам, та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
3.	40,5	13,0	16,1	24,3	5,66	0,04	0,04	0,18	0,18	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам
4.	38,6	17,0	15,4	23,1	5,5	0,04	0,04	0,16	0,16	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак
5.	37,7	19,0	15,0	22,6	5,3	0,04	0,04	0,16	0,16	

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 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 пюре сирі моркви у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- |                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| пюре сирі моркви              | 9,0-17,0  |
| борошно пшеничне вищого сорту | 38,6-42,3 |
| цукор-пісок                   | 15,4-16,9 |
| маргарин                      | 23,1-25,4 |
| меланж                        | 5,5-5,9   |
| натрій двовуглекислий         | 0,04-0,05 |
| амоній вуглекислий            | 0,04-0,05 |
| есенція                       | 0,16-0,2  |
| сіль                          | 0,16-0,2. |

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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