



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83989** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 03613	(72) Винахідник(и): Доценко Віктор Федорович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Мирошник Юлія Анатоліївна (UA), Косаківська Ганна Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.03.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату, що містить борошно пшеничне вищого сорту, крохмаль картопляний, цукор-пісок, меланж, есенцію, крім того, додатково вноситься порошок з ягід чорниці звичайної.

UA 83989 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва борошняних кондитерських виробів - бісквіту основного з додаванням порошку з ягід чорниці звичайної, що використовується для збагачення раціону харчування на мінеральні речовини (Ca, Mg, Na, P, Fe).

- 5 Найбільш близькою до заявленої композиції є композиція для виготовлення бісквіту основного [Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.В. Павлов. -С. -Петербург.: Гидрометеиздат, 1998], рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	21,98
крохмаль картопляний	5,42
цукор-пісок	27,13
меланж	45,2
есенція	0,27.

- 10 Недоліком даного складу є те, що вироблений бісквітний напівфабрикат має високу енергетичну цінність та низьку харчову цінність, а саме містить незначну кількість харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин.

- 15 В основу корисної моделі поставлена задача збагатити бісквітний напівфабрикат біологічно активними речовинами, споживання яких сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту, покращує обмін речовин, позитивно впливає на серцево-судинну систему, покращує зір, і при цьому забезпечити виробництво виробів з достатньою споживчою якістю.

- 20 Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне вищого сорту, крохмаль картопляний, цукор-пісок, меланж, есенцію. Згідно з корисною моделлю, додатково додають порошок з ягід чорниці, при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,44-21,32
крохмаль картопляний	5,40-5,42
цукор-пісок	27,10-27,13
меланж	45,0-45,2
есенція	0,25-0,27
порошок чорниці	0,66-1,54.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

- 25 Пропонується готувати композицію для виготовлення бісквітного напівфабрикату з додаванням порошку чорниці, отриманого шляхом висушування ягід чорниці звичайної та їх подрібнювання. Порошок чорниці містить у своєму складі білкові речовини, пектин, жирні кислоти, мінеральні речовини та антиоксиданти, що забезпечує збагачення виробів з пшеничного борошна. Пектинові речовини зв'язують важкі метали та утворюють з'єднання, які виводяться з організму, ненасичені жирні кислоти, а саме лінолева, олеїнова та ліноленова
- 30 кислоти допомагають організму боротися зі стресами, сприяють виведенню з організму канцерогенних речовин, регулюють холестериновий обмін та зміцнюють імунітет. Мінеральні речовини покращують кровотворення, підтримують кислотно-лужну рівновагу, зміцнюють серцево-судинну систему, допомагають протидіяти інфекційним захворюванням.

Готові вироби мають гарний об'єм, пористість, подовжується термін зберігання свіжості виробів.

- 35 Приклади складу рецептури наведені в таблиці 1.

- 40 Таким чином, запропоноване співвідношення рецептурних компонентів дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат, збагачений біологічно активними речовинами порошку чорниці, споживання яких сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту, покращує обмін речовин, позитивно впливає на серцево-судинну систему, покращує зір.

Таблиця 1

Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Примітки
	Борошно пшеничне	Крохмаль картопляний	Цукор	Меланж	Есенція	Порошок чорниці	
1	21,42	5,42	27,13	45,2	0,27	0,56	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами плодової сировини.
2	21,32	5,42	27,13	45,2	0,27	0,66	
3	20,88	5,42	27,13	45,2	0,27	1,1	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками та достатньо збагачений біологічно активними речовинами плодової сировини.
4	20,44	5,42	27,13	45,2	0,27	1,54	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами плодової сировини, але погіршуються смакові властивості виробів.
5	20,33	5,42	27,13	45,2	0,27	1,65	

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату, що містить борошно пшеничне вищого сорту, крохмаль картопляний, цукор-пісок, меланж, есенцію, яка **відрізняється** тим, що додатково вноситься порошок з ягід чорниці звичайної при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,44-21,32
крохмаль картопляний	5,40-5,42
цукор-пісок	27,10-27,13
меланж	45,0-45,2
есенція	0,25-0,27
порошок чорниці	0,66-1,54.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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