



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85603** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 8/02** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 06733</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>29.05.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.11.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.11.2013, Бюл.№ 22</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Логвінський Руслан Валерійович (UA), Ковальов Олександр Володимирович (UA), Литвиненко Олександр Анатолійович (UA), Бабко Євгеній Миколайович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) СПОСІБ ВИПІКАННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА**

**(57) Реферат:**

Спосіб випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста включає приготування тіста, його формування, вистоювання, попереднє випікання, швидке охолодження у вакуумній камері, зберігання у холодильній камері та допікання. Тривалість попереднього випікання становить не менше 80 % від загального часу випікання виробів, а їх кінцеве допікання здійснюється при температурі 190...210 °С.

**UA 85603 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до способів випікання хлібобулочних виробів.

Відомий спосіб випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста, який включає приготування тіста, його формування, вистоювання та випікання [Лисюк Г.М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів [Текст] / М.Г. Лисюк: За заг. ред. Г.М. Лисюк. - Суми: Університетська книга, 2009.-464 с.].

Недоліком зазначеного способу є невелика тривалість зберігання одержаних хлібобулочних виробів та недостатні органолептичні показники.

За найближчий аналог (прототип) вибрано спосіб випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста, який включає приготування тіста, його формування, вистоювання, попереднє випікання, швидке охолодження у вакуумній камері, зберігання у холодильній камері та допікання [Горбачев Н.Б. Эффективность вакуумно-испарительного охлаждения пищевых продуктов / Н.Б. Горбачев, Н.Н. Малахов, Т.В. Галаган // Мат. I региональный научно-практ. конф. "Энерго- и ресурсосбережение XXI века". - Орел, 2002 г. - С. 67-68].

Недоліком способу-прототипу є невелика тривалість зберігання одержаних хлібобулочних виробів та їх недостатні органолептичні показники, що пов'язано з невизначеністю тривалості та температурних режимів допікання виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу вдосконалення способу випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста, в якому шляхом зміни умов його реалізації підвищується тривалість зберігання одержаних хлібобулочних виробів та покращуються їх органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що за способом випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста, який включає приготування тіста, його формування, вистоювання, попереднє випікання, швидке охолодження у вакуумній камері, зберігання у холодильній камері та допікання, відповідно до корисної моделі, тривалість попереднього випікання становить не менше 80 % від загального часу випікання виробів, а їх кінцеве допікання здійснюється при температурі 190...210 °С.

Спосіб випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста реалізується таким чином.

На спеціалізованих механізованих лініях або вручну здійснюють підготовку та формування тіста для випікання хлібобулочних виробів, дотримуючись висоти заготовки не більше 6...8 см і маси 100±15 г. Після вистоювання в камерах заготовки випікають при температурі близько 180 °С протягом 15...18 хв. відповідно до технічних вимог. При цьому тривалість попереднього випікання становить не менше 80 % від загального часу випікання виробів. За таких умов в хлібобулочному виробі знаходиться надлишок вологи, необхідної для вакуум-випарного охолодження. В той же час, в середині заготовки не повинно міститися не пропечене тісто, що визначається візуально при розрізанні відібраних з кожної партії. В подальшому швидке охолодження хлібобулочних виробів здійснюють шляхом вакуумного випаровування вологи протягом 7...10 хв. з моменту розміщення виробів у вакуумній камері. Одержані заготовки зберігають в холодильній камері. При такій організації технологічного процесу всередині заготовки виникають умови для об'ємного випаровування рідини, що сприяє одночасному і рівномірному охолодженню заготовки по всьому її перерізу до температури насичених парів води, залежної від тиску у вакуумній камері.

При необхідності хлібобулочний виріб допікають при температурі 190...210 °С до досягнення необхідної якості.

Ефективність використання запропонованого способу випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста ілюструється прикладом його реалізації (див. таблицю).

Таблиця

Булка здобна

Номер досліду	Ступінь попереднього випікання, %	Маса недопеченого хліба, г	Тривалість допікання, хв.	Пористість, %	Усихання, %
1	100	540	20	76	6,4
2	80	575	22	74	5,2
3	70	590	23	71	5,9

Аналіз отриманих результатів показує, що найбільш оптимальними є умови, коли попереднє випікання становить не менше 80 % від загального часу випікання виробів. За таких умов

виникає необхідне співвідношення між тривалістю допікання та якісними показниками готових виробів, зокрема пористістю та усиханням.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб випікання хлібобулочних виробів із дріжджового тіста, що включає приготування тіста, його формування, вистоювання, попереднє випікання, швидке охолодження у вакуумній камері, зберігання у холодильній камері та допікання, який **відрізняється** тим, що тривалість попереднього випікання становить не менше 80 % від загального часу випікання виробів, а їх кінцеве допікання здійснюється при температурі 190...210 °С.

10

---

Комп'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