



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 36479 A

(51) 7 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

зарєєстровано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" від 15 грудня 1993 року № 3687-XII
у редакції від 1 червня 2000 року № 1771-III



Голова Департаменту

(21) 99127053
(22) 24.12.1999
(24) 16.04.2001
(46) 16.04.2001. Бюл. № 3

(72) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір Всеволодович, Богомолов Олексій Васильович, Панченко Іван Архипович, Савгіра Юрій Олексійович, Тіщенко Леонід Миколаєвич, Полевич Віталій Вадимович, Гарнцарек Барбара Чеславівна

(73) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір Всеволодович

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36479 (13) A

(51) 7 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(21) 99127053

(22) 24.12.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір Всеволодович, Богомолов Олександр Васильович, Панченко Іван Архипович, Савгіра Юрій Олександрович, Тіщенко Леонід Миколайович, Полевич Віталій Вадимович, Гарнцарек Барбара Чеславівна

(73) Сафонова Ольга Миколаївна, Чудік Юлія Вікторівна, Перцевий Федір Всеволодович

(57) Спосіб одержання бісквітного напівфабрикату, який включає приготування яєчно-цукрової збитої маси, змішування з борошном, випікання, охолодження та визрівання, який відрізняється тим, що на етапі одержання яєчно-цукрової збитої маси додають поліпшувачі структури - 0,4-1,0% гліцерину і 0,3-0,8% ацетату або цитрату натрію, а як борошняну сировину використовують суміш із борошна високого виходу або цілнормального зерна різних злаків - ячменю або гречки або третікале і пшеничного борошна вищого гатунку або без нього.

Винахід відноситься до галузі громадського харчування, харчової промисловості, зокрема - до кондитерської промисловості, і стосується технології приготування бісквітного напівфабрикату.

Прототипом є спосіб одержання основного бісквітного напівфабрикату (див.: Сборник рецептур мучних кондитерських и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1985. - 295 с.).

За цим способом готують збиту яєчно-цукрову масу, обережно перемішують її з пшеничним борошном, попередньо змішаним із крохмалем, розливають у форми та випікають. Готовий напівфабрикат охолоджують і залишають для визрівання.

До недоліків цього способу можна віднести: використання високоякісної сировини, яка дорого коштує, а саме - пшеничного борошна вищого гатунку з додаванням крохмалю з метою пониження якісних показників цього борошна; невисокий вміст біологічно активних речовин та значна калорійність виробів; взагалі достатньо вузький асортимент бісквітних напівфабрикатів за смаковими якостями і кольоровою гамою.

Особливо слід відзначити, що в громадському харчуванні, як і в кондитерській промисловості, не існує бісквітних напівфабрикатів, до складу яких входить борошняна суміш. В зв'язку з цим нами запропонована рецептура і технологія отримання бісквітного напівфабрикату, склад якого не містить крохмалю, а пшеничне борошно замінюється на борошняну суміш.

В основу винаходу поставлено задачу удосконалення бісквітного напівфабрикату шляхом замі-

ни суміші пшеничного борошна і крохмалю на борошняні суміші із різних злаків та додавання покращувачів структури, що дозволяє забезпечити зменшення швидкості черствіння.

Суть винаходу полягає у способі одержання бісквітного напівфабрикату, який включає приготування яєчно-цукрової збитої маси, змішування з борошном, випікання, охолодження та визрівання, який відрізняється тим, що на етапі одержання яєчно-цукрової збитої маси додаються поліпшувачі структури - гліцерин і ацетат або цитрат натрію, а як борошняну сировину використовують суміш із борошна високого виходу або цілнормального зерна різних злаків - ячменю або гречки, або третікале і пшеничного борошна вищого гатунку або без нього.

Процес приготування бісквітного напівфабрикату здійснюється в декілька етапів. Перший етап характеризується збиванням яєчно-цукрової маси, для чого яєчний меланж з'єднують з цукром, додають поліпшувачі структури і збивають у збивальній машині з поступовим збільшенням кількості обертів. На другому етапі просіяну борошняну суміш вводять до збитої яєчно-цукрової маси, акуратно перемішують, розливають у форми та випікають. Випечений напівфабрикат охолоджують, виймають із форм, залишають у такому стані на 8-10 годин для визрівання. Після цього папір знімають, бісквіт зачищують.

Для кращого розуміння суті даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень.

Приклад 1. Яєчний меланж у кількості 57,8 г проціджують, додають 0,6% ацетату натрію і 0,8%

(19) UA (11) 36479 (13) A

гліцерину, з'єднують з 35 г цукру і збивають у збивальній машині 2-3 хвилини при 400-500 об./хв та 8-10 хвилин при 1200-1500 об./хв до збільшення об'єму в 3-4 рази. Паралельно готують суміш із 17,5 г пшеничного борошна з 17,5 г борошна з цільнозмеленого (або обойного помелу) зерна ячменю.

Компоненти суміші змішують і просівають. В отриману збивну масу в 2-3 прийоми обережно вводять борошняну суміш і замішують тісто протягом 15-20 с.

Тісто розливають у змазані жиром і обернуті пергаментом форми та випікають 17-20 хв при $t=180^{\circ}\text{C}$.

Випечений бісквітний напівфабрикат охолоджують 20-30 хвилин, виймають із форм і залишають у такому стані на 8-10 годин для визрівання при $t=15-20^{\circ}\text{C}$. Після цього папір знімають, бісквіт зачищують.

Приклад 2. Аналогічно прикладу 1, тільки в яєчний меланж додають 0,6% цитрату натрію і 0,8% гліцерину, а як борошняну сировину використовують суміш із 17,5 г борошна третікале та 17,5 г цільнозмеленого (або обойного помелу) борошна зерна ячменю.

Приклад 3. Аналогічно прикладу 1, тільки в яєчний меланж додають 3,3% ацетату натрію і 0,4% гліцерину.

Приклад 4. Аналогічно прикладу 1, тільки в яєчний меланж додають 0,8% ацетату натрію і 1% гліцерину.

Приклад 5. Аналогічно прикладу 1, тільки як борошняну сировину використовують 35 г борошна ячмінного або третікале.

У цих прикладах кількість інгредієнтів, що входять, наведено з розрахунку, що вихід готового бісквітного напівфабрикату складає 100 г. Концентрацію поліпшувачів структури подано по відношенню до маси борошняної суміші.

У перших двох прикладах наведено найбільш раціональні концентрації компонентів, що входять до бісквітних напівфабрикатів з використанням різноманітних борошняних сумішей. При зменшенні концентрації поліпшувачів структури міцність готового виробу зменшується, і він не відповідає вимогам, що ставляться до якості. Зі збільшенням кількості солей органічних кислот і гліцерину структура стає ущільненою та затягнутою.

Технічним результатом, якого можна досягти, є зменшення упіку до 14% від маси тіста порівняно з основним бісквітним напівфабрикатом, упік якого складає 16%; зменшення швидкості черствіння (ступінь змінення penetрації після 6 днів зберігання складає 53,5 од. пр., для основного напівфабрикату цей показник складає 71,3 од. пр.); підвищення вмісту вітамінів, мінеральних речовин і харчових волокон; зниження собівартості напівфабрикату на 10-15%.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 30.07.2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг 0,19 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 2405

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
