



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91968** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 13/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 01376</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Арсеньєва Лариса Юріївна (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA), Бончак Інна Василівна (UA), Філіпенко Вікторія Валеріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ

(57) Реферат:

Хліб пшеничний містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані та сіль кухонну кам'яну. Додатково хліб містить порошок з капусти, насіння льону та кунжуту.

UA 91968 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва хліба з пшеничного борошна.

Найбільш близькою до корисної моделі є рецептура батона нарізного [Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. - К.: "Руслана", 1998. - 108 с.], рецептура якого складається з наступних інгредієнтів, кг:

5	борошно пшеничне першого сорту	100,0
	дріжджі хлібопекарські пресовані	1,0
	сіль кухонна харчова	1,5
	цукор білий кристалічний	4,0
	маргарин столовий	3,5.

Недоліком цієї рецептури є низький вміст харчових волокон, недостатня збалансованість за поживними речовинами, не оптимальне співвідношення білків і вуглеводів, недостатній вміст деяких вітамінів та мінеральних речовин.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створити хліб пшеничний з поліпшеними смаковими властивостями, підвищеної харчової цінності, збагачений мікроелементами.

Поставлена задача вирішується тим, що хліб містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну харчову. Згідно з корисною моделлю, додатково вносять порошок з капусти, насіння кунжуту та льону у такому співвідношенні, %:

	борошно пшеничне вищого сорту	81,45...85,84
	дріжджі пресовані	0,86...1,00
	сіль кухонна кам'яна	1,29...1,65
	порошок з капусти	8,58...10,00
	насіння кунжуту	2,57...3,50
	насіння льону	0,86...2,40.

15 Причино-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

В хліб пшеничний додатково вноситься порошок з капусти, насіння льону, насіння кунжуту.

20 В порошок з капусти, насіння льону та кунжуті міститься весь набір інгредієнтів, необхідних для раціонального харчування - білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти. Порошок з капусти отримували за допомогою сушіння зі змішаним тепlopідведенням, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

Додавання порошку капусти, насіння льону та кунжуту сприятиме збільшенню об'єму готових виробів, підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей, розширенню асортименту пісних хлібобулочних виробів.

25 Внесення насіння кунжуту 2,57...3,50 %, насіння льону 0,86...2,40 %, порошку капусти у кількості 8,58...10,00 % до маси борошна забезпечує найкращі органолептичні показники якості, зменшений показник кришкватості під час зберігання, покращений мікроелементний склад.

Характеристика хліба пшеничного з різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведена в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %						Примітки
	Борошно пшеничне в/с	Дріжджі	Сіль	Порошок з капусти	Насіння кунжуту	Насіння льону	
1	92,1	0,50	1,0	5	1	0,4	Хліб має недостатній об'єм, нерівну поверхню, практично відсутній присмак капусти
2	88,6	0,60	1,2	7	2	0,6	
3	85,84	0,86	1,29	8,58	2,57	0,86	
4	81,45	1,0	1,65	10	3,5	2,4	Рецептура забезпечує отримання хліба з добрими органолептичними та фізико-хімічними показниками
5	70,5	1,5	2,0	13	7	6	Погіршуються структурно-механічні властивості тіста. Помітні вкраплення порошку.

Співвідношення компонентів в хлібі, що заявляється, забезпечує оптимальний вміст корисних речовин в продуктів, його структуру і смакові якості, харчову цінність, структурно-механічні та органолептичні властивості.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити хліб пшеничний особливого складу, виробництво якого розширює асортимент хлібобулочних виробів, збалансований за поживними речовинами.

Отриманий хліб має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 2-4.

Таблиця 2

Органолептичні показники хліба пшеничного

Показник	Характеристика	
Зовнішній вигляд	Форма:	Кругла, нерозпливчаста, без притисків.
	Поверхня:	Рівна, гладка, глянцева.
Колір:	Світло-коричневий.	
Стан м'якушки	Пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу.	
Смак та запах	Властивий інгредієнтам рецептурного складу, без стороннього присмаку та запаху.	

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники хліба пшеничного

Виріб	Найменування показника		
	Вологість м'якушки, %	Кислотність м'якушки, град.	Пористість, %
Хліб пшеничний	44,0±0,1	3,0±0,1	73±1

Таблиця 4

Харчова та енергетична цінності хліба пшеничного

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Хліб пшеничний	7,9	3,2	47,8	247

Технічним результатом є збільшення об'єму готових виробів, розширення асортименту хлібних виробів підвищення харчової цінності та поліпшення органолептичних властивостей.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Хліб пшеничний, що містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну кам'яну, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок з капусти, насіння льону та кунжуту, у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	81,45...85,84
дріжджі пресовані	0,86...1,00
сіль кухонна кам'яна	1,29...1,65
порошок з капусти	8,58...10,00
насіння кунжуту	2,57...3,50
насіння льону	0,86...2,40.

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