



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **101439** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 02969</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.03.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.09.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.09.2015, Бюл.№ 17</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дорохович Антонелла Миколаївна (UA), Петренко Микола Миколайович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ЗАТЯЖНЕ ПЕЧИВО ДІЄТИЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Затяжне печиво дієтично-функціонального призначення містить борошно пшеничне, крохмаль кукурудзяний, масло вершкове, меланж, молоко, сіль, соду, вуглеамонійну сіль. Додатково містить гарбузове пюре, шрот з насіння гарбуза, фруктозу та есенцію.

UA 101439 U

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

Відоме зтяжне печиво «Марія» (Збірник рецептур «Рецептуры на печенье, галеты и вафли» / Смирнова М.К. - М.: Пищевая промышленность, 1969. - ст. 32) до рецептури якого 5
входить борошно пшеничне, крохмаль кукурудзяний, цукор білий, інвертний сироп, масло вершкове, молоко, меланж, ванільна пудра, сіль, сода, вуглеамонійна сіль має наступне співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	61,3
крохмаль кукурудзяний	4,6
цукор білий	14,1
інвертний сироп	0,5
масло вершкове	7,4
молоко	8,6
меланж	2,1
ванільна пудра	0,5
сіль	0,5
вуглеамонійна сіль	0,1
сода	0,6.

Недоліком даного рецептурного складу є низький вміст біологічно-активних компонентів, 10
низька біологічна та харчова цінність, значний вміст цукру, висока калорійність та відсутність функціональних властивостей.

В основу корисної моделі поставлена задача створення зтяжного печива дієтично- 15
функціонального призначення з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин, підвищеною біологічною і харчовою цінністю, яке б мало знижений глікемічний індекс, не містило у своїй рецептурі цукру та було б придатним для всіх груп населення, в т.ч. для хворих на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу печива дієтично-функціонального 15
призначення входить борошно пшеничне, крохмаль кукурудзяний, масло вершкове, меланж, молоко, сіль, сода, вуглеамонійна сіль, та згідно з корисною моделлю - гарбузове пюре, шрот з насіння гарбуза, фруктоза та есенція, у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно пшеничне	45-62
крохмаль кукурудзяний	0,5-7,0
масло вершкове	5,5-8,0
молоко	0,8-2,5
меланж	1,1-4,1
фруктоза	3,0-12,0
гарбузове пюре	10,0-21,0
шрот з насіння гарбуза	5,0-11,0
сіль	0,2-0,8
вуглеамонійна сіль	0,1-0,9
сода	0,1-2,0
есенція	0,05-0,3.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Запропоноване внесення до рецептури гарбузового пюре дозволяє збагатити печиво білком, пектином і органічними кислотами, покращити його вітамінний та мінеральний склад. Внесення шроту з насіння збагачує зтяжне печиво значною 25
кількістю білка та надає йому функціональних властивостей за рахунок клітковини. Заміна цукру на фруктозу робить його придатним до вживання людям, що хворіють на цукровий діабет, оскільки фруктоза має значно нижчий глікемічний індекс, ніж сахароза і не викликає підвищення рівня цукру в крові.

Шрот з гарбузового насіння містить велику кількість (до 40 %) клітковини, вживання якої має 30
суттєвий вплив на здоров'я людського організму. Регулярне вживання клітковини дозволяє знизити рівень холестерину в крові, зменшити ризик виникнення атеросклерозу, цукрового діабету, серцево-судинних та ракових захворювань.

Добова потреба людини в харчових волокнах складає 40-50 г. При вживанні 100 г даного 35
зтяжного печива задовольняється добова потреба людини в білках на 12 % та на 10 % у харчових волокнах. Зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення з гарбузом та шротом з насіння гарбуза має підвищену біологічну і харчову цінність, високий вміст біологічно-активних речовин, знижений глікемічний індекс та не містить у своїй рецептурі цукру, що дозволяє вживати його всім групам населення, в т.ч. людям, які хворі на цукровий діабет.

Приклади рецептурного складу наведені в таблиці.

Висновок із таблиці: таким чином із таблиці видно, що приклад отримання складу №3 має найкращі структурно-механічні та органолептичні показники готових виробів, приклади №2 і №4 мають знижені структурно-механічні та органолептичні показники, приклад №1 має значно гірші структурно-механічні та органолептичні показники готових виробів, а в прикладі №5 не утворюється структура тіста.

Технічний результат полягає в наступному: використання гарбузового пюре, фруктози та шроту з насіння гарбуза дозволяє виробляти зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення з підвищеною біологічною та харчовою цінністю для всіх верств населення, в тому числі, для хворих на цукровий діабет.

Таблиця 1

№ п/п	Рецептурні компоненти, %												Примітки
	Борошно пшеничне	Крохмаль кукурудзяний	Масло вершкове	Молоко	Меланж	Фруктоза	Гарбузове пюре	Шрот з насіння гарбуза	Сіль	Вуглеамонійна сіль	Сода	Есенція	
1	70	2	4,7	0,5	1	3	13	4	0,43	0,11	1,2	0,06	Значно погіршується структура і смак виробів
2	60	6	7	1	1,2	5	12	6	0,43	0,11	1,2	0,06	Добрі властивості структури виробів
3	51	4,6	6,8	1	2	7	17,5	8,3	0,43	0,11	1,2	0,06	Найкраща структура і смак виробів
4	45	1	7	2,2	4	9	20	10	0,43	0,11	1,2	0,06	Задовільна якість виробів
5	40	4,2	4	3	5	3	25	14	0,43	0,11	1,2	0,06	Не утворюється структура тіста

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення, що містить борошно пшеничне, крохмаль кукурудзяний, масло вершкове, меланж, молоко, сіль, соду, вуглеамонійну сіль, яке **відрізняється** тим, що додатково містить гарбузове пюре, шрот з насіння гарбуза, фруктозу та есенцію у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	45-62
крохмаль кукурудзяний	0,5-7,0
масло вершкове	5,5-8,0
молоко	0,8-2,5
меланж	1,1-4,1
фруктоза	3,0-12,0
гарбузове пюре	10,0-21,0
шрот з насіння гарбуза	5,0-11,0
сіль	0,2-0,8
вуглеамонійна сіль	0,1-0,9
сода	0,1-2,0
есенція	0,05-0,3.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601