



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112216** (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 2016 05467</p> <p>(22) Дата подання заявки: 20.05.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.12.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.12.2016, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Нєміріч Олександр Володимирівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Усатюк Надія Михайлівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Усатюк Світлана Іванівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ГАЛЕТИ

(57) Реферат:

Галети містять борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, кухонну сіль, цукор білий, соду харчову, кислоту молочну та додатково порошок з моркви або з паприки та воду.

UA 112216 U

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

Найбільш близьким до корисної моделі є склад для приготування галет функціонального призначення (див. патент України № 68317, A21D 13/08, опуб. 26.03.2012, Бюл. № 6), що містить у своєму складі такі компоненти, кг:

5	Співвідношення компонентів, кг:	
	борошно пшеничне першого сорту	
		1016,45
	дріжджі хлібопекарські пресовані	20,32
	сіль кухонна харчова	15,27
	цукор	20,36
	сода	3,82
	молочна кислота	1,9.

Недоліком даного складу є те, що у галетах недостатній вміст вітамінів та мінеральних речовин та характерна незбалансованість їх за окремими нутрієнтами.

В основу корисної моделі поставлена задача створити галети підвищеної харчової цінності, що збагачені β-каротином, мають кращий колір, смак та консистенцію.

10 Поставлена задача вирішується тим, що галети містять борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну харчову, цукор білий, соду харчову, молочну кислоту. Згідно з корисною моделлю, галети додатково містять порошок з моркви або з паприки та воду, у співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	70...80
дріжджі пресовані	6...3
сіль кухонна	4...2
сода	3...1
цукор білий	4...2
молочна кислота	2...1
порошок з моркви або з паприки	7...8
вода	решта.

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

В галети додатково вноситься порошок з моркви або з паприки згідно з висновком санітарно-епідеміологічної експертизи №05-03.02-14/125796 від] 27.12.2014 р. В порошок з моркви або з паприки міститься Р-каротин. необхідний для раціонального харчування, а також мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти. Порошки отримували за допомогою холодного розпилювального сушіння, що дозволяє зберегти всі поживні речовини і забезпечити відповідні технологічні властивості, тому додавання порошку з моркви або з паприки сприяє збільшенню питомого об'єму тіста під час бродіння, підвищенню харчової цінності, наданню оригінальності продукту та поліпшенню споживчих властивостей.

25 Внесення порошку з моркви або з паприки у кількості 7-8 % до маси борошна забезпечує прийнятний смак, запах та зовнішній вигляд, покращений хімічний склад.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє отримати галети особливого складу, виробництво яких розширює асортимент борошняних кондитерських виробів, збалансованих за поживними речовинами, що є актуальним для раціонального харчування всіх верств населення.

30 Галети мають наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 1, 2 та 3.

Таблиця 1

Органолептичні показники якості галет

Показник	Галети-контроль	Галети з порошком з моркви	Галети з порошком з паприки
Форма	Квадратна	Квадратна	Квадратна
Поверхня	Гладка з проколами	Гладка з проколами	Гладка з проколами
Колір	Білий, не підгорілий, рівномірний	Жовто-помаранчевий, не підгорілий, рівномірний	Жовто-помаранчевий, не підгорілий, рівномірний
Вид в розломі	Шарований, без слідів непромісу	Шарований, без слідів непромісу	Шарований, без слідів непромісу
Смак і запах	Властивий добре пропеченим галетам, без сторонніх присмаків та запаху	Властивий добре пропеченим галетам, з присмаком та запахом моркви	Властивий добре пропеченим галетам, з присмаком та запахом паприки

Фізико-хімічні показники якості галет

Показник	Вимоги НД	Галети - контроль	Галети з порошком з моркви	Галети з порошком з паприки
Масова частка вологи, %	не більше 9,0	8,6±0,5	8,7±0,5	8,9±0,5
Кислотність, град	не більше 2,5	1,5±0,6	2,1±0,6	2,3±0,6
Намочуваність, %	Не менше 180	179±2	193±2	184±2

5 Технічним результатом є збільшення намочуваності готових виробів, розширення асортименту борошняних кондитерських виробів, підвищення харчової цінності та поліпшення органолептичних властивостей.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Галети, що містять борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, кухонну сіль, цукор білий, соду харчову, кислоту молочну, які **відрізняються** тим, що додатково містять порошок з моркви або з паприки та воду, у таких співвідношеннях компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	70...80
дріжджі пресовані	6...3
сіль кухонна	4...2
сода харчова	3...1
цукор білий	4...2
кислота молочна	2...1
порошок з моркви або з паприки	7...8
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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