



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103795** (13) **U**
(51) МПК

A21D 2/18 (2006.01)

A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 07415</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2015, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Стрілець Ірина Петрівна (UA), Корецька Ірина Львівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ "ОСНОВА ДЛЯ ТОРТІВ"

(57) Реферат:

Бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне, меланж, цукор, ароматизатор та додатково містить модифікований крохмаль "Swely Gel Soft".

UA 103795 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва кондитерських виробів. Також може бути використана в закладах ресторанного господарства для приготування бісквітних тортів та тістечок.

5 Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є рецептура виробництва "Бісквіт № 3" [Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть III. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 768 с. - С – 681], яка має склад, %:

борошно пшеничне	38,44
меланж	46,14
цукор	34,60
ароматизатор	0,3.

Недоліком цієї рецептури є обмежений термін використання тістової маси та вузьке коло її застосування.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створити нову рецептуру бісквітного напівфабрикату "Основа для тортів" з поліпшеними органолептичними показниками та зі збільшеним терміну використання тістової маси при формуванні заготовок.

15 Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат "Основа для тортів" містить борошно пшеничне, цукор, меланж, ароматизатор. Згідно з корисною моделлю використовують крохмаль модифікований "Swely Gel Soft" у такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

борошно пшеничне	31,8-32,4
меланж	30,1-28,0
цукор	37,5-39,4
модифікований крохмаль "Swely Gel Soft"	0,34-0,32
ароматизатор	0,26-0,24.

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

20 Введення до складу бісквітного напівфабрикату "Основа для тортів" модифікованого крохмалю "Swely Gel Soft" покращує органолептичні показники та збільшує термін використання тістової маси для формування заготовок.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати бісквітний напівфабрикат "Основа для тортів" особливого складу, з метою розширення асортименту продовольчих товарів.

25 Модифікований крохмаль "Swely Gel Soft" використовується як харчова добавка Е-1414 [Булдаков А.С. Пищевые добавки. - Санкт-Петербург, "Ut", 1996. - 240с], і використовується в таких кількостях, що не несе харчової цінності, але при взаємодії з борошном пшеничним надає продукту необхідних властивостей. Технологічні дослідження властивостей показали доцільність використання його при виробництві бісквітних напівфабрикатів [Самойленко І. Використання модифікованих крохмалів при виробництві виробів піноподібної структури, І. Самойленко, О. Пушка, І. Корецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України № 9 (106), вересень 2013 р. - С. 3-5.].

30 За рахунок нових ознак, а саме оптимального кількісного співвідношення компонентів рецептури, зміна технологічних властивостей зумовлені не тільки зміною об'ємної маси, збільшенням терміну для формування тістових заготовок, але і покращенням органолептичних показників готової бісквітного напівфабрикату "Основа для тортів".

35 Приклади бісквітного напівфабрикату "Основа для тортів", що заявляється, наведено в таблиці.

Приклад	борошно пшеничне	меланж	цукор	ароматизатор	модифікований крохмаль "Swely Gel Soft"	Висновки
Приклад 1	31,98	31,20	36,2	0,27	0,35	Органолептичні показники недостатньої якості. Тісто "пливе"
Приклад 2	31,8	30,1	37,5	0,26	0,34	Основа для бісквіту має високі споживчі властивості і достатній термін для формування тістової маси
Приклад 3	32,32	28,9	38,2	0,25	0,33	
Приклад 4	32,4	28,0	39,04	0,24	0,32	

40

Продовження таблиці

Приклад 5	32,46	29,4	39,2	0,23	0,31	Погіршуються органолептичні показники. Тісто "затягується"
-----------	-------	------	------	------	------	--

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу бісквітного напівфабрикату "Основа для тортів" доцільно вносити 0,34-0,32 % модифікованого крохмалю "Swely Gel Soft".

5 Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що створення рецептури бісквітного напівфабрикату "Основа для тортів" дозволяє покращити органолептичні показники готових виробів та розширити існуючий асортимент бісквітних напівфабрикатів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Бісквітний напівфабрикат, що містить борошно пшеничне, меланж, цукор, ароматизатор, який **відрізняється** тим, що додатково містить модифікований крохмаль "Swely Gel Soft" в такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

борошно пшеничне	31,8-32,4
меланж	30,1-28,0
цукор	37,5-39,4
модифікований крохмаль "Swely Gel Soft"	0,34-0,32
ароматизатор	0,26-0,24.

15

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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