



УКРАЇНА

(19) ЦІА (її) 2 0 7 3 3 (13) II
(51) МПК(2007)
A230 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КЕКС БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ

1

(21) 1)200607975
(22) 17.07.2006
(24) 15.02.2007
(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.
(72) Дорохович Антонела Миколаївна, Бабіч Оксана Вікторівна, Дорохович Вікторія Віталіївна
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Кекс безглютеновий, що містить борошно, цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійну сіль, есе-

нцію, який відрізняється тим, що як борошно використане гречане борошно у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно гречане	70-130
цукор	80-150
маргарин	70-160
меланж	5-50
вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
есенція	0,01-0,09.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий кекс "Столичний" в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійна сіль, есенція [Збірник рецептур "Рецептури на торти, пироженніє, кексы рулеты" Москва ПП 1978, стр.608].

Співвідношення компонентів, %:

Борошно пшеничне	70-130
Цукор	80-150
Маргарин	70-160
Меланж	5-50
Вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
Есенція	0,01-0,09

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі пшеничного борошна, до складу якого входить білок глютен, що викликає алергічну реакцію у хворих на целиацію, тому споживання таких виробів таким хворим протипоказано.

В основу корисної моделі поставлена задача створення функціональних кондитерських виробів для людей з такими алергічним захворюванням як целиація.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу кексу безглютенового входить цукор, маргарин, меланж, вуглеамонійна сіль, есенція та згідно корисної моделі в якості борошна використовують борошно гречане, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

Борошно гречане	70-130
-----------------	--------

Цукор	80-150
Маргарин	70-160
Меланж	5-50
Вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
Есенція	0,01-0,09

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

Запропонована заміна пшеничного борошна гречаним дозволяє вживати ці вироби хворим на целиацію, тому що білки гречаного борошна не викликають такої алергічної реакції як викликає глютен (білок, що притаманний пшеничному борошну). Також є корисним вживання цих виробів решті населення, тому що внаслідок заміни пшеничного борошна гречаним покращилась біологічна цінність продукту. Це зумовлено тим, що гречане борошно має більш збалансований амінокислотний склад, наприклад такої амінокислоти як лізин у гречаному борошні міститься майже у 2 рази більше ніж у пшеничному а метіоніну+цистину у 1,7 разів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку утворюють емульсію з таких рецептурних компонентів, у співвідношенні цукор - 115, маргарин - 115, меланж - 40, вуглеамонійна сіль - 0,5, есенція - 0,5, після чого додають гречане борошно - 110 та замішують тісто.

Інші приклади отримання складу наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

№ п/п	Борошно гречане	Цукор	Маргарин	Меланж	Амоній	Есенція	Висновки
1	70	80	70	25	0,3	0,5	Не утворюється структурно - механічні властивості тіста
2	90	100	105	30	0,4	0,5	Не достатні структурні показники тіста
3	110	115	115	40	0,5	0,5	Найкращі показники структури тіста та смакові характеристики готового виробу
4	115	130	125	45	0,6	0,5	Добрі властивості тіста та притаманний смак готових виробів
5	130	150	150	50	0,8	0,5	Значно погіршується смак готових виробів

Висновки: заміна пшеничного борошно гречаним дає можливість виробляти функціональні кондитерські вироби з покращеною біологічною цінністю.