



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117311** (13) **U**

(51) МПК

A21D 2/36 (2006.01)

A21D 8/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 13287	(72) Винахідник(и): Пашова Наталія В'ячеславівна (UA), Волощук Галина Іванівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.12.2016	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12	

(54) ХЛІБ ЖИТНІЙ ЗАВАРНИЙ З ТОПІНАМБУРОМ

(57) Реферат:

Хліб житній заварний містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин, воду, причому борошно житнє використовують обдирне, а також додатково вносять порошок топінамбура, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно житнє обдирне	52,290-52,460
солод житній ферментований	2,186-3,340
дріжджі хлібопекарні пресовані	0,025-0,030
сіль кухонна	0,792-0,860
кмин	0,052-0,058
порошок топінамбура	1,11-2,186
вода	решта.

UA 117311 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарного виробництва, зокрема до виробництва заварних поліпшених сортів житнього хліба.

Відома рецептура хліба житнього заварного, в рецептуру якого входить борошно житнє обойне, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль поварена харчова, кмин, вода, [згідно з "Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия" ГОСТ 2077-84. Агропромиздат. - М. 1986р., стр.5].

Співвідношення інгредієнтів, %	
борошно житнє обойне	53,970
солод житній ферментований	2,840
дріжджі хлібопекарні	
пресовані	0,028
сіль кухонна	0,850
кмин	0,058
вода	решта.

Недоліком даної рецептури є її недостатньо високі дегустаційні властивості, різкий кислий смак та запах, непривабливий зовнішній вигляд (хліб має малий об'ємний вихід, не розпушену м'якушку, сірий колір м'якушки та темно-сірий колір скоринки).

В основу корисної моделі поставлена задача створення удосконаленої рецептури хліба житнього заварного шляхом заміни житнього борошна обойного на житнє обдирне та додатковим введення в тісто цукровмісної рослинної сировини (порошку топінамбура), в результаті чого підвищуються дегустаційні показники якості хліба - вироби набувають темно-коричневого кольору м'якушки та скоринки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм хліба, приємний запах, кисло-солодкий солодовий смак, трав'яний смак топінамбура майже не відчувається.

Поставлена задача вирішується тим, що хліб житній заварний містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмин, воду. Згідно з корисною моделлю борошно житнє використовують обдирне, а як цукровмісну сировину - порошок топінамбура, у визначеному співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас.%

борошно житнє обдирне	52,290-52,460
солод житній ферментований	2,186-3,340
дріжджі хлібопекарні	
пресовані	0,025-0,030
сіль кухонна	0,792-0,860
кмин	0,052-0,058
порошок топінамбура	1,11-2,186
вода	решта.

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

Введення борошна житнього обдирного в кількості (%) 52,290...52,460 покращує якість хліба та забезпечує оптимальну пористість і збільшений об'єм.

Введення порошку топінамбура в кількості (%) 1,11...2,186 забезпечує добову потребу в інуліні та поліпшує органолептичні показники якості хліба.

Приклади реалізації рецептури наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Борошно житнє обдирне	52,150	52,290	52,375	52,460	52,544
Солод житній ферментований	3,93	3,340	2,757	2,186	1,625
Дріжджі хлібопекарські пресовані	0,022	0,025	0,028	0,030	0,033
Сіль кухонна	0,900	0,860	0,827	0,792	0,758
Кмин	0,062	0,058	0,055	0,052	0,049
Порошок топінамбура	0,550	1,110	1,654	2,186	2,708
Вода	42,386	42,317	42,304	42,294	42,283

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Хліб має задовільні органолептичні показники якості, кислий, солодовий смак, коричневий колір м'якушки та скоринки, низький об'єм, забиту м'якушку.
Приклад № 2	Хліб має хороші органолептичні показники якості, кисло-солодкий солодовий смак, коричневий колір скоринки та м'якушки, розпушену м'якушку, підвищений об'єм.
Приклад № 3	Хліб має гарні органолептичні показники якості, кисло-солодкий смак, темно-коричневий колір скоринки та м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм, є незначний трав'яний присмак
Приклад № 4	Хліб має добрі органолептичні показники якості, кисло-солодкий смак, темно-коричневий колір скоринки та м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм, відчувається трав'яний присмак топінамбура.
Приклад № 5	Хліб має задовільні органолептичні показники якості, має відчутний трав'яний смак топінамбура, крупну неоднорідну пористість, знижений об'єм, колір скоринки та м'якушки темно-коричневий.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладом № 3) сировини дозволяють отримати хліб з покращеними органолептичними показниками якості: кисло-солодким пряним смаком, трав'яний присмак топінамбура майже не відчувається, темно-коричневий колір скоринки і м'якушки, добре розпушену м'якушку, збільшений об'єм хліба.

10 Крім того, додавання порошку топінамбура призводить до підвищення харчової цінності нового хліба - за рахунок вмісту в порошок топінамбура інуліну, забезпечується 20...70 % добової норми потреби інуліну при споживанні людиною хліба за добу у визначеній кількості 277 г.

Хліб житній заварний з топінамбуром набуває подовженого терміну зберігання свіжості.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Хліб житній заварний, що містить борошно житнє, солод житній ферментований, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, кмін, воду, який **відрізняється** тим, що борошно житнє використовують обдирне, а також додатково вносять порошок топінамбура, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно житнє обдирне	52,290-52,460
солод житній ферментований	2,186-3,340
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,025-0,030
сіль кухонна	0,792-0,860
кмін	0,052-0,058
порошок топінамбура	1,11-2,186
вода	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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