



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118883** (13) **U**
(51) МПК
A23L 21/10 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 03292</p> <p>(22) Дата подання заявки: 06.04.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 28.08.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 28.08.2017, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гвізда Наталія Володимирівна (UA), Люлька Олександр Миколайович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СКЛАД ШОКОЛАДНОГО БРАУНІ "БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ"

(57) Реферат:

Склад шоколадного брауні містить борошно, какао-порошок, масло вершкове, яйця та цукор. Як борошно використовують просяне та рисове борошно.

UA 118883 U

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

Відомий десерт - шоколадний брауні, умовно можна віднести до виробів, які виготовляються згідно з [ДСТУ 4504-2005 Кекси. Загальні технічні умови - 4 с. - 01.10.2006].

5 Поставлена задача вирішується тим, що склад шоколадного брауні містить борошно, какао-порошок, масло вершкове, яйця та цукор. Борошно використовують просяне та рисове, у наступному співвідношенні, мас. %;

борошно пшеничне	12
какао-порошок	11-12
яйця	15-16
вершкове масло	34-35
цукор	24-25
борошно просяне	8-9
борошно рисове	4-5
какао-порошок	11-12
яйця	15-16
вершкове масло	34-35
цукор	24-25.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

10 1. У хімічному складі рисового борошна містяться в достатній кількості білки, жири, вуглеводи, вітаміни та мінеральні речовини, щоб забезпечити людський організм необхідною кількістю елементів. Просяне борошно є багатим джерелом мікро- та макроелементів, вітамінів. Містить значну кількість незамінних амінокислот та є низькокалорійним. Одержаний кондитерський виріб пропонується до залучення в технологічному потоці виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

15 2. Впровадження заміни пшеничного борошна просяним та рисовим дає можливість вживати даний вид кондитерських виробів хворим на целиакію, у зв'язку з тим, що білки просяного та рисового борошна не містять глютену - білка, що викликає токсичну та алергічну реакцію у хворих на глютену ентеропатію. Просяне (у кількості 8...9 %) та рисове борошно (у кількості 20 4...5 %) забезпечує покращенні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, які наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники шоколадного брауні "Безглютеновий"

Форма	Правильна, відповідає формі, встановленій за рецептурою
Поверхня	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури випікання брауні; не підгоріла
Колір	Від світло-коричневого до темно-коричневого
Консистенція	Однорідна; брауні вологий всередині, але пропечений; без грудочок борошна
Смак та запах	Смак шоколаду, запах какао

Таблиця 2

Приклади рецептур шоколадного брауні "Безглютеновий"

№	Рецептурні компоненти, %						Всього	Висновки
	Борошно просяне	Борошно рисове	Какао-порошок	Яйця	Масло вершкове	Цукор		
1	7	6	13	17	36	21	100	Незадовільні структурно-механічні властивості тіста
2	8	4	11,5	16,5	35	25	100	Покращенні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу
3	8,5	4,5	12	15	35	25	100	
4	9	5	12	15,5	34,5	24	100	

Таблиця 2

№	Рецептурні компоненти, %							Висновки
	Борошно просяне	Борошно рисове	Какао- порошок	Яйця	Масло вершкове	Цукор	Всього	
5	10	7	14	18	31	20	100	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

5 Спосіб виробництва шоколадного брауні за рецептурами 2-4 попадає в діапазони, які дозволяють отримати задовільні структурно механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, рецептура 1 та 5 - не відповідає контрольному зразку.

Таким чином використання просяного та рисового борошна дає можливість виробляти продукцію для усіх верств населення, у тому числі для хворих на глютену ентеропатію, при цьому не погіршуючи фізико-хімічні та органолептичні показники борошняного кондитерського виробу.

10 Технічний результат полягає у створенні складу шоколадного брауні з використанням безглютенової сировини, що дозволило розширити асортимент даного роду борошняних кондитерських виробів та дало можливість споживати даний виріб хворим на глютену ентеропатію.

15 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

Склад шоколадного брауні, що містить борошно, какао-порошок, масло вершкове, яйця та цукор, який **відрізняється** тим, що як борошно використовують просяне та рисове борошно, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно просяне	8-9
борошно рисове	4-5
какао-порошок	11-12
яйця	15-16
вершкове масло	34-35
цукор	24-25.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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