



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28128 (13) U

(51) МПК

A21D 2/36 (2006.01)

A21D 13/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХЛІБ ПОКРАЩЕНОЇ ЯКОСТІ

1

2

(21) u200708323

(22) 20.07.2007

(24) 26.11.2007

(72) ДРОБОТ ВІРА ІВАНІВНА, UA, МИХОНІК
ЛАРИСА АНАТОЛІЇВНА, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(56)

(57) Хліб покращеної якості, що містить борошно,
дріжджі, сіль, який **відрізняється** тим, що як
борошно використовують пшеничне борошно
високого виходу підвищеної дисперсності, до якого

додають суху пшеничну клейковину,
ферментативноактивне соєве борошно при такому
співвідношенні інгредієнтів, %:

пшеничне борошно високого виходу підвищеної дисперсності
суха пшенична клейковина

ферментативноактивне соєве борошно
при цьому додатково містить олію соняшникову та
закваску-підкислювач при такому співвідношенні
інгредієнтів, у % до вищезгаданої кількості
борошна: дріжджі – 2,0-3,0; сіль – 1,5-2,0; олія
соняшникова – 1,0-3,0; закваска-підкислювач – 1,5-
10,0.

Корисна модель відноситься до харчової
промисловості, а саме до хлібопекарської галузі і
може бути використана при виробництві хліба
покращеної якості з борошна високого виходу.

Найбільш близьким до заявленого є хліб
пшеничний з пшеничного обойного борошна
(ГОСТ 27842-88), рецептура якого складається з
наступних інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне обойне	100,0
Дріжджі	0,5
Сіль	1,3

Недоліком даного складу є низькі споживчі
властивості виробів - невеликий об'єм, груба
товстостінна пористість м'якушки, нерівномірне,
непривабливе забарвлення скоринки, слабо
виражений смак і аромат.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити хліб покращеної якості з пшеничного
борошна високого виходу підвищеної
дисперсності, розширити асортимент виробів
оздоровчого характеру, з високим вмістом
харчових волокон, забезпечити їх стабільну якість.

Поставлена задача вирішується тим, що хліб
містить борошно, дріжджі, сіль. Згідно корисної
моделі, в якості борошна використовують
пшеничне борошно високого виходу підвищеної
дисперсності, до якого додають суху пшеничну
клейковину (СПК), ферментативноактивне соєве
борошно, олію соняшникову, закваску-підкислювач
при співвідношенні інгредієнтів:

Пшеничне борошно високого виходу 96,0-98,0

підвищеної дисперсності

Дріжджі	2,0-3,0
Сіль	1,5-2,0
Суша пшенична клейковина	1,5-2,5
Ферментативноактивне соєве борошно	0,5-1,5
Олія соняшникова	1,0-3,0
Закваска-підкислювач	1,5-10,0
Причинно-наслідковий зв'язок між	

запропонованими ознаками і очікуваним технічним
результатом полягає в наступному.

Пропонується готувати тісто з пшеничного
борошна високого виходу підвищеної
дисперсності, наприклад, з борошна „Здоров'я”
(ТУ У 15.6-02128514-006-2005), виготовленого з
суцільнозмеленого зерна пшениці. Це борошно за
виходом і хімічним складом близьке до борошна
пшеничного обойного, але має значно меншу
крупність, що забезпечує йому кращі
хлібопекарські властивості в порівнянні з
борошном пшеничним обойним, і відповідно більш
високі споживчі властивості виробів. Високий вміст
харчових волокон в борошні „Здоров'я” забезпечує
хлібу оздоровчі властивості. Харчові волокна
завдяки високій гідрофільності та адсорбційній
здатності сприяють виведенню з організму
канцерогенних речовин, холестерину та інших
шкідливих продуктів обміну.

Внесення сухої пшеничної клейковини (СПК) і
ферментативноактивного соєвого борошна
покращує структурно-механічні властивості тіста,

U
(13)

28128
(11)

UA
(19)

підвищуються його газотримувальна, формотримувальна, водопоглинальна здатності, поліпшується еластичність клейковинного каркасу, інтенсифікується процес бродіння. В наслідок цього готові вироби мають гарний об'єм, високі показники пористості і формостійкості, еластичну м'якушку з добре розвиненою пористістю, гладку випуклу поверхню. СПК і соєве борошно додатково збагачують хліб білками і подовжують термін збереження ним свіжості.

Додавання закваски-підкислювача, наприклад, підкислювача „Ефективний” (ТУ У 02070938.015-2000), забезпечує оптимальний кислотний режим в тісті, що сприяє кращому набухання його колоїдних частинок. Підвищення кислотності тіста скорочує тривалість бродіння тіста, поліпшуються смакові якості виробів. Соняшникова олія надає тісту пластичності, покращує його реологічні властивості, збагачує хліб ненасиченими жирними кислотами і вітаміном Е.

Приклади отримання продукту.

Для одержання продукту складають рецептурну суміш із наступних інгредієнтів, %:

Борошно „Здоров'я”	98,0
Дріжджі	2,0
Сіль	1,5
Суша пшенична клейковина	1,5
Ферментативноактивне соєве борошно	0,5
Олія соняшникова	1,0
Закваска-підкислювач	1,5

Інші приклади підбору складу наведені в табл.

Таким чином, запропоноване співвідношення рецептурних компонентів дозволяє отримати хліб покращеної якості з пшеничного борошна високого виходу, з високим вмістом харчових волокон, які стимулюють діяльність шлунково-кишкового тракту, виводять з організму шкідливі продукти обміну речовин, радіонукліди, важкі метали.

Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Примітки	Висновок
	Борошно „Здоров'я”	Дріжджі	Сіль	СПК	Ферментативно активне соєве борошно	Олія соняшникова	Закваска-підкислювач		
1	98,8	1,5	1,3	1,0	0,2	0,5	1,0	Тісто недостатньо виброджене, хліб має прісний смак, нерівну поверхню	Склад рецепту забезпечує стабільну якість хліба
2	98,0	2,0	1,5	1,5	0,5	1,0	1,5	Рецептура забезпечує отримання хліба з добрими органолептичними показниками	Склад рецепту забезпечує стабільну якість хліба високого виходу
3	97,0	2,5	1,5	2,0	1,0	2,0	4,0		
4	96,0	3,0	1,5	2,5	1,5	3,0	10,0	Погіршуються структурно-механічні властивості тіста	Склад рецепту забезпечує стабільну якість хліба
5	97,5	3,5	2,5	0,5	2,0	4,0	11,0		