



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **88654** (13) **U**  
(51) МПК (2014.01)  
**A21D 2/00**

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 12350</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.10.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.03.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.03.2014, Бюл.№ 6</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Задорожня Олена Сергіївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	---

**(54) ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО "КАРОТИНКА"**

**(57) Реферат:**

Пісочне печиво містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль. Додатково містить маргарин та каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед".

**UA 88654 U**



Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Найбільш близьким до заявленого є пісочний напівфабрикат (основний), в рецептуру якого входить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій

двовуглекислий,	
вуглекислий амоній,	
есенція,	
сіль	[Сборник рецептур мучних кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.С. Ратушинский, Л.А. Старостина - Министерство торговли СРСР. - 1995. - 16 ст.] при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
борошно пшеничне вищого сорту	46,5
цукор-пісок	18,6
масло вершкове	27,9
меланж	6,5
натрій двовуглекислий	0,05
вуглекислий амоній	0,05
есенція	0,20
сіль	0,20.

Недоліком даної рецептурної композиції є низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів покращеної харчової цінності, збагачених  $\beta$ -каротином, пектином, зі зниженою харчовою цінністю для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що пісочне печиво "Каротинка" містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, згідно з корисною моделлю, додатково містить маргарин та каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед"	6,0-11,0
борошно пшеничне вищого сорту	41,4-43,7
цукор-пісок	16,5-17,5
маргарин	24,9-26,2
меланж	5,8-6,14
натрій двовуглекислий	0,03-0,05
амоній вуглекислий	0,03-0,05
есенція	0,17-0,18
сіль	0,17-0,18.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному.

Пропонується готувати пісочне печиво з введенням в рецептуру каротиновмісного наповнювача "Морквяний мед" [ТУ У 15.8-33901190-00262010 Концентрований каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед"] у кількості 6-11 %, що дозволяє отримати пісочне печиво, збагачене  $\beta$ -каротином та пектином, зі зменшеною калорійністю виробів.

Пропонується готувати пісочне печиво з маргарином. З точки зору економічної доцільності це дозволить знизити ціну на готовий виріб. Отримане пісочне печиво за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

Приклади рецептур продукту наведено у таблиці.

Як видно з вищенаведеної таблиці даних, у рецептуру пісочного печива ефективно вносити каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" у кількості 6-11 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам.

Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру каротиновмісного наповнювача "Морквяний мед" дає можливість виготовляти пісочне печиво підвищеної харчової цінності, збагачене  $\beta$ -каротином та пектином, з подовженим терміном зберігання та пониженою енергетичною цінністю.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти									Висновки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Каротиновмісний наповнювач	Цукор-пісок	Маргарин	Меланж	Натрій двовуглекислий	Амоній вуглекислий	Есенція	Сіль	
1.	44,6	4,0	17,9	26,8	6,2	0,06	0,06	0,19	0,19	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
2.	43,7	6,0	17,5	26,2	6,14	0,05	0,05	0,18	0,18	Добрі
3.	42,8	8,0	17,0	25,7	6,08	0,04	0,04	0,17	0,17	органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
4.	41,4	11,0	16,5	24,9	5,8	0,03	0,03	0,17	0,17	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам
5.	40,5	13,0	16,2	24,22	5,7	0,03	0,03	0,16	0,16	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак, зовнішній вигляд

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Пісочне печиво, що містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, меланж, натрій двовуглекислий, вуглекислий амоній, есенцію, сіль, яке **відрізняється** тим, що додатково містить маргарин та каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед" у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

каротиновмісний наповнювач "Морквяний мед"	6,0-11,0
борошно пшеничне вищого сорту	41,4-43,7
цукор-пісок	16,5-17,5
маргарин	24,9-26,2
меланж	5,8-6,14
натрій двовуглекислий	0,03-0,05
амоній вуглекислий	0,03-0,05
есенція	0,17-0,18
сіль	0,17-0,18.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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