



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105329** (13) **C2**  
(51) МПК  
**A21D 13/08** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2013 06712</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>29.05.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>25.04.2014</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: <b>11.11.2013, Бюл.№ 21</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2014, Бюл.№ 8</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Бондар Наталія Петрівна (UA), Сюткіна Олена Вячеславівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 35495 A, 15.03.2001 UA 58679 A, 15.08.2003 UA 72044 U, 10.08.2012 UA 14073 U, 15.05.2006 UA 14074 U, 15.05.2006 UA 14070 U, 15.05.2006 Екстракт полісолодовий «Полісол»/Медіфлора [он-лайн], 20.05.2013 [знайдено 21.02.2014]. Знайдено в Інтернет: &lt;URL: <a href="http://mediflora.kiev.ua/start/p_id/v_202">http://mediflora.kiev.ua/start/p_id/v_202</a>, <a href="http://web.archive.org/web/*/http://mediflora.kiev.ua">http://web.archive.org/web/*/http://mediflora.kiev.ua</a>&gt;</p>
---	---

**(54) ВІВСЯНЕ ПЕЧИВО "СОЛОДОК"**

**(57) Реферат:**

Винахід належить до вівсяного печива, що містить борошно пшеничне вищого сорту, борошно вівсяне, цукор-пісок, масло вершкове, корицю, ванілін, соду, сіль, причому печиво додатково містить полісолодовий екстракт "Полісол".

UA 105329 C2



Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Найбільш близьким до заявленого є вівсяне печиво "Руденеліс", в рецептуру якого входить борошно пшеничне вищого сорту, борошно вівсяне, цукор-пісок, масло вершкове, кориця, ванілін, сода, сіль [Сборник рецептуры на печенье. - Москва, 1987. - С. 219], при наступному

5	співвідношенні компонентів, мас. %:	
	борошно пшеничне вищого сорту	34,0
	борошно вівсяне	19,0
	цукор-пісок	30,3
	масло вершкове	15,8
	кориця	0,06
	ванілін	0,04
	сода	0,4
	сіль	0,4.

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

В основу запропонованого винаходу поставлена задача підвищення біологічної та харчової цінності готових виробів при одночасному покращенні якості та ступеня засвоюваності печива.

10 Поставлена задача вирішується тим, що вівсяне печиво "СОЛОДОК" містить борошно пшеничне вищого сорту, борошно вівсяне, цукор-пісок, масло вершкове, корицю, ванілін, соду, сіль, згідно з винаходом додатково містить полісолодовий екстракт "Полісол" при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

	полісолодовий екстракт	
	"Полісол"	5,0-15,0
	борошно пшеничне вищого сорту	32,2-28,6
	борошно вівсяне	18,0-16,5
	цукор-пісок	28,8-25,3
	масло вершкове	15,0-13,8
	кориця	0,06-0,05
	ванілін	0,04-0,03
	сода	0,4-0,36
	сіль	0,4-0,36.

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

Полісолодовий екстракт "Полісол" за своєю харчовою та біологічною цінністю як натуральний харчовий продукт відіграє важливу роль в харчуванні людей, адже в ньому унікально збалансовані речовини, що сприяють злагодженій роботі всіх систем людського організму, а саме: легкозасвоювані вуглеводи (глюкоза, фруктоза, мальтоза), білки у вигляді 15 амінокислот, 8 з яких незамінні, мінеральні речовини (Ca, Mg, K, P, Na, Zn, Fe, Cu), органічні речовини (флавоноїди, стероїди, дубильні та ін.), природно збалансовані вітаміни (С, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, РР, Н), ферменти ( $\alpha$ - і  $\beta$ -амілази, протеази, пептидази - I, II, фітази, дегідратази, мальтаза, каталаза, пероксидаза, оксидаза), рослинні гормони а і b, ауксини і гормоноактивні речовини (андрогени, естрогени) та інші водорозчинні речовини.

25 В полісолодовому екстракті містяться і зберігаються всі необхідні для організму людини харчові речовини в потрібній кількості і в ідеально збалансованому співвідношенні між собою, тому його доцільно використовувати як натуральну добавку в продуктах харчування.

30 Пропонується готувати вівсяне печиво "СОЛОДОК", з введенням в рецептуру полісолодового екстракту "Полісол" у кількості 5,0-15,0 %, що дозволяє покращити та збалансувати амінокислотний склад, збільшити кількість вітамінів групи В, особливо вітамінів С та РР, а також збагатити виріб мінеральними речовинами, такими як К, Са, Mg, Р, Na та Cu. Отримані вироби вівсяного печива "СОЛОДОК" за показниками якості відповідають встановленим вимогам.

35 Приклади рецептур виробів наведено у таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти									Висновки
	Полісолодовий екстракт "Полісол"	Борошно пшеничне вищого ґатунку	Борошно вівсяне	Цукор-пісок	Масло вершкове	Кориця	Ванілін	Сода	Сіль	
1	2,5	33,2	18,5	29,5	15,4	0,06	0,04	0,4	0,4	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечується необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
2	5,0	32,2	18,0	28,8	15,0	0,06	0,04	0,4	0,4	Добрі органолептичні та фізико-хімічні показники якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
3	10,0	30,7	17,1	27,0	14,3	0,06	0,04	0,4	0,4	
4	15,0	28,6	16,5	25,3	13,8	0,05	0,03	0,36	0,36	
5	17,5	28,4	16,0	24,0	13,4	0,05	0,03	0,31	0,31	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів

5 Як видно з вищенаведеної таблиці даних, у рецептуру вівсяного печива "СОЛОДОК" ефективно вносити полісолодовий екстракту "Полісол" у кількості 5,0-15,0 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам та підвищує вміст фізіологічно необхідних для організму людини біологічно активних речовин.

10 Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру полісолодового екстракту "Полісол" дає можливість виготовляти вівсяне печиво підвищеної харчової, біологічної цінності і ступеня засвоюваності та покращеної якості з подовженим терміном зберігання, а також сприяє розширенню асортименту даної групи борошняних кондитерських виробів.

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

15 Вівсяне печиво, що містить борошно пшеничне вищого сорту, борошно вівсяне, цукор-пісок, масло вершкове, корицю, ванілін, соду, сіль, яке **відрізняється** тим, що додатково містить полісолодовий екстракт "Полісол" при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

полісолодовий екстракт "Полісол"	5,0-15,0
борошно пшеничне вищого сорту	32,2-28,6
борошно вівсяне	18,0-16,5
цукор-пісок	28,8-25,3
масло вершкове	15,0-13,8
кориця	0,06-0,05
ванілін	0,04-0,03
сода	0,4-0,36
сіль	0,4-0,36.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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