



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 115458

(13) C2

(51) МПК

A21D 13/44 (2017.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: а 2015 04956

(22) Дата подання заявки: 21.05.2015

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: 10.11.2017

(41) Публікація відомостей
про заявку: 25.11.2016, Бюл.№ 22

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: 10.11.2017, Бюл.№ 21

(72) Винахідник(и):
Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Заєць Віра Володимирівна (UA),
Тарасенко Тетяна Анатоліївна (UA),
Євлаш Вікторія Владленівна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA)

(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
Блинчики-полуфабрикат (оболочка) / Рецепт 1082
// Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
предприятий общественного питания. – М.:
Экономика, 1982. – С.475
Євлаш В.В., Тарасенко Т.А., Неміріч О.В., Гавриш
А.В. Використання порошоків з кабачків та капусти в
технології млинцевого напівфабрикату // Програма і
матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові
ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій
промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ,
2014 р. – С.147 (знайдено в Інтернеті 14.09.2017
URL: <<http://library.nuft.edu.ua/inform/130%20r.pdf>>)

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:
Неміріч А.В., Гавриш А.В., Ищенко Т.И.,
Євлаш В.В., Тарасенко Т.А. Реологические
свойства блинчикового теста с овощными
порошками // Вісник Харківського
національного технічного університету
сільського господарства ім. Петра Василенка.
- Випуск 152 "Сучасні напрямки технології та
механізації процесів переробних і харчових
виробництв". - X., 2014. – С.302-309
(знайдено в Інтернеті 14.09.2017
URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?Z21ID=&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=njuu_all&C21COM=S&S21CNR=20&S21P01=0&S21P02=0&S21COLORTERMS=0&S21P03=I=&S21STR=%D0%9661599%2F2014%2F152)
Неміріч О.В., Тарасенко Т.А., Петруша О.О.,
Вашека О.М., Гавриш А.В., Заєць В.В. Вплив
овочевих порошоків на властивості
млинцевого тіста і напівфабрикату // Восточно-Европейский журнал передовых
технологий ISSN 1729-3774. – 2/10 (74). –
2015. – С.45-49 (знайдено в Інтернеті
14.09.2017 URL: http://www.google.com.ua/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwik9Z-QnaLWAhUKLcAKHTNZBZkQFggI1MAA&url=http%3A%2F%2Fjournals.uran.ua%2Ffeejet%2Farticle%2Fdownload%2F40022%2F38073&usg=AFQjCNGcMgwFSYz-2U8JC2l_Vs3tDgVqHg)
Жуков Є.В., Сикал О.О. Конструювання
технології і рецептур виробів із прісного тіста
для рекреаційного харчування // Матеріали II-ї
Всеукраїнської науково-практичної
конференції "Здобутки, проблеми та
перспективи розвитку готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу", 29 жовтня 2013 р. –
К.: НУХТ, 2013 р. – С.76-77 (знайдено в
Інтернеті 14.09.2017 URL:
http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2013_Zdobutky_problemy_ta_perspektyvy_rozvytku_HRTB.pdf)
UA 43051 A, 15.11.2001
UA 94565 U, 25.11.2014

(54) МЛИНЧИКИ-НАПІВФАБРИКАТ (ОБОЛОНКА)

UA 115458 C2

(57) Реферат:

Винахід стосується млинчиків-напівфабрикату (оболонки), що містить борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко або воду, сіль кухонну, причому додатково містить порошок зі шпинату.

Винахід належить до харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, а саме - до виробництва борошняних кулінарних виробів.

Найбільш близькою є рецептура млинчиків-напівфабрикату (оболонки) ["Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1981. - 660 с.» (рецептура № 1082)].

- 5 Співвідношення компонентів, мас. %:
- | | |
|-------------------------------|--------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 27,0 |
| молоко або вода | 67,6 |
| яйця курячі | 5,4 |
| цукор білий кристалічний | 1,5 |
| сіль кухонна | 0,5 |
| разом | 100,0. |

Недоліком цієї рецептури є те, що у млинчиків-напівфабрикату (оболонки) недостатня збалансованість за есенціальними речовинами.

- 10 В основу винаходу поставлена задача створити млинчики-напівфабрикат (оболонку) з високими смаковими властивостями, що має зміцнену оболонку на розрив.

Поставлена задача вирішується тим, що млинчики-напівфабрикат (оболонка) містить борошно пшеничне вищого сорту, молоко або воду, сіль, яйця курячі. Згідно з винаходом додатково містить порошок зі шпинату, у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	24,60-25,70
молоко або вода	65,40-65,50
яйця курячі	5,30-5,50
сіль кухонна	0,50
порошок зі шпинату	3,00-4,00.

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

До рецептури млинчиків-напівфабрикату (оболонки) додатково вноситься порошок зі шпинату (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/125796 від 27.12.2011), отриманий способом вакуумного сушіння, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

- 20 В порошок зі шпинату містяться мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти, харчові волокна.

Додавання порошку зі шпинату сприятиме зміцненню оболонки на розрив, підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей борошняних кулінарних виробів.

- 25 Приклади складу млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком зі шпинату за різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведені в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %					Примітки
	Борошно пшеничне	Молоко (вода)	Яйця курячі	Сіль кухонна	Порошок зі шпинату	
1	26,7	65,3	5,5	0,5	2,0	Виріб має знижені органолептичні показники
2	25,7	65,4	5,4	0,5	3,0	Виріб має найкращі органолептичні властивості, зміцнена оболонка на розрив, збільшений термін зберігання
3	24,6	65,5	5,4	0,5	4,0	
4	23,7	65,5	5,3	0,5	5,0	Виріб має знижені органолептичні властивості, скорочений термін зберігання

- 30 Внесення порошку зі шпинату у кількості 3...4 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, зміцнення оболонки на розрив, покращений мікроелементний склад, забезпечує привабливий зовнішній вигляд готових млинчиків-напівфабрикату (оболонки). При внесенні 2 та 5 % порошку зі шпинату призводить до зниження смакових властивостей та терміну зберігання млинчиків-напівфабрикату (оболонки).

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити млинчики-напівфабрикат (оболонку) особливого складу, виробництво якого розширює асортимент борошняних кулінарних виробів, збалансований за поживними речовинами. Можливе використання даних виробів для дієтичного харчування.

- 5 Отриманий млинчики-напівфабрикат (оболонка) має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком зі шпинату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма	Вироби округлої форми, добре пропечені
Поверхня	Обсмажена з одного боку, без тріщин і підривів. Не допустима підгоріла поверхня
Колір	Зелений, властивий шпинату
Смак	В міру солоний, приємний, притаманний шпинату
Запах	Властивий смаженому тісту і жиру, на якому вони смажилися, з ароматом шпинату

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники якості млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком зі шпинату

Показник	Значення
Масова частка вологи, %	не >32,1
Масова частка клітковини, %	по 1,0

- 10 Технічним результатом є зміцнення на розрив готових виробів, розширення асортименту борошняних кулінарних виробів та поліпшення органолептичних властивостей.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 15 Млинчики-напівфабрикат (оболонка), що містить борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко або воду, сіль кухонну, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок зі шпинату, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|-------------------------------|-------------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 24,60-25,70 |
| молоко або вода | 65,40-65,50 |
| яйця курячі | 5,30-5,50 |
| сіль кухонна | 0,50 |
| порошок зі шпинату | 3,00-4,00. |

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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