



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24285 (13) A

(51) A 21 D 2/00

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23 XII 1993 рПублікується
в редакції заявника

(54) СУМІШ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СУХОГО РОЗПУШУВАЧА ТІСТА

(21) 97020511
 (22) 07.02.97
 (24) 07.07.98
 (46) 30.10.98. Бюл. № 5
 (47) 07.07.98
 (72) Марчевський Віктор Миколайович
 (73) Науково-виробничий кооператив
 "Продукт"
 (57) Суміш для виготовлення сухого
 розпушувача тіста, що містить суху молочно-

кислу сироватку та соду, яка відрізняє-
 ться тим, що в якості додатка ви-
 користовують соняшникові фосфатиди, при
 такому співвідношенні складових, мас. %:

Соняшникові фосфатиди	0,5-1,5
Сода	6-9,5
Суха молочнокисла сироватка	89-93,5

Вінахід стосується харчової та молочної
 промисловості, зокрема суміш для виготов-
 лення сухого розпушувача тіста може ви-
 користовуватися у кондитерській та
 хлібобулочній галузі.

Відома суміш для додавання у хліб, де
 суха молочнокисла сироватка ви-
 користовується в якості розпушувача тіста
 разом з цистеїном, глютаміном та ас-
 корбіновою кислотою [Патент Вели-
 кобританії № 1420843, кл. A 21 D 2/08, 2/22,
 2/24, опубл. у бюл. "Винаходи за
 кордоном", вип. 2, № 1, 1976].

Недоліком цього розпушувача є низьке
 газовиділення, а через те низький ефект
 розпушення, хоча при його застосуванні
 якісні показники виробів поліпшуються.

Найбільш близькою до запропонованої
 є суміш для виготовлення здобного печива
 "Осіній етюд", де в якості розпушувача
 тіста використовується суміш сухої молочно-
 кислої сироватки, соди, вуглеамонійної солі

[Авт.св. Росії № 2049401, кл. A 21 D 13/08,
 опубл. 10.12.95]. Цю суміш обрано у якості
 прототипа.

Наведений у прототипі розпушувач дає
 гарний ефект розпушення через високе газо-
 виділення, але при його застосуванні
 виділяється аміак, що негативно позна-
 чається на якості виробів (запах, вкус та
 інше).

В основу винаходу покладено завдання
 отримання сухої суміші для розпушування
 тіста, в якій замість вуглеамонійної солі
 міститься інший інгредієнт, який не утворює
 небажаних речовин та покращує якісні по-
 казники виробів.

Це досягається тим, що в сухій суміші
 для розпушування тіста, включаючій суху
 молочнокислу сироватку в кількості 89-
 93,5% та соду в кількості 6-9,5%, новим є
 те, що третім інгредієнтом виступають со-
 няшникові фосфатиди, які вводять у
 кількості 0,5-1,5% від маси суміші.

(19) UA (11)

24285

(13) A

Змішування молочнокислої сироватки з соняшниковими фосфатидами дозволяє знизити адгезійні властивості поверхні часток, які утворюються в процесі сушіння суміші, що перешкоджає злипанню суміші в грудки. Соняшникові фосфатиди в процесі розпушення (тобто виділення вуглекислого газу) не утворюють ніяких небажаних речовин, навпаки, вони сприяють гомогенізації структури тіста та дозволяють не використовувати в тісті яєчний желатин чи інші диспергатори жирів. Бо самі є диспергаторами через вміст лецитину. Зменшується також потреба у вершковому маслі, бо фосфатиди містять багато сал. Це дає можливість виключення з рецептури дефіцитної сировини та зниження собівартості виробів.

Додавання соняшникових фосфатидів знижує гігроскопічність кінцевого продукту. Фосфатиди не мають запаху та містять біологічно корисні речовини – лецитин та кефалін, що підвищує цінність виробів. Вони бактеріально чисті, добре зберігаються.

Приклад 1. Спочатку готують суміш із молочнокислої сироватки і соняшникових фосфатидів, яких додають 0,4% від кінцевої маси суміші. Доводять її до гомогенного стану і висушують. Висушений продукт розмелюють до часток розміром 1 – 30 мкм і змішують з содою, якої додають 5,9% від маси суміші.

Але отриманий продукт не дає потрібного ефекту розпушення тіста, тобто

недостатня пористість та гомогенізація тіста.

Приклад 2. Суміш отримують як у прикладі 1. Але соняшникових фосфатидів додають 1% від маси суміші, а соди додають 7,5% від маси суміші.

Отриманий продукт дає потрібний ефект розпушення тіста, поліпшує його структуру за рахунок кращої гомогенізації та диспергації жирів.

Приклад 3. Додаємо соняшникових фосфатидів 1,6% від маси суміші, а соди 9,6% від маси суміші.

Ефект розпушення тіста більше потрібного, утворюються великі порожнини з газом, гомогенність структури тіста погіршується, а як наслідок погіршується якість виробів. Собівартість продукту збільшується через більший вміст фосфатидів.

Таким чином, використання сухого розпушувача тіста, який має склад, %:

Соняшникові	
фосфатиди	0,5 – 1,5
Сода	6 – 9,5
Суха молочнокисла	
сироватка	89 – 93,5

дає можливість досягти необхідної розпушеності виробів, гомогенізації їх структури, виключення з рецептури дефіцитних дорогих диспергаторів жирів і зменшення вмісту вершкового масла, що знижує собівартість виробів. Виключається утворення небажаних речовин (аміаку).

Упорядник

Техред М.Келіменш

Коректор О.Кравцова

Замовлення 4582

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101