



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **68247**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 08429**
(22) Дата подання заявки: **04.07.2011**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.03.2012**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **26.03.2012, Бюл.№ 6**

(72) Винахідник(и):
**Салавеліс Ала Дмитрівна (UA),
Павловський Сергій Миколайович (UA),
Самойленко Ніна Анатоліївна (UA),
Данилова Олена Іванівна (UA),
Захарієва Захаріна Єленкова (UA),
Будняк Олена Леонідівна (UA),
Будняк Олександр Константинович (UA)**
(73) Власник(и):
**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA),
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМ І. І. МЕЧНИКОВА,
вул. Дворянська, 2, м. Одеса, 65082,
Україна (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНОГО ВИРОБУ "БУЛКА ГОРОДСКАЯ"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для виробництва борошняного виробу містить пшеничне борошно вищого сорту, маргарин столовий, солодкий компонент, сіль, дріжджі і воду. Додатково містить ріпаковий шрот, а як солодкий компонент містить фруктозу.

U
UA 68247

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме виробництва борошняних виробів.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів для виробництва виробу «Булка городская», композиція містить наступні компоненти мас. %: пшеничне борошно вищого сорту - 71,8, цукор - 2,9, маргарин столовий - 1,8, сіль - 1,01, дріжджі - 0,9, вода - решта (див. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий / Патт В. А., Казанская Л. Н., Кузьминский Р. В. - М., 1989 г. стр. 234-235, № 134).

Дана композиція обрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні компоненти:

- пшеничне борошно вищого сорту
- маргарин столовий
- дріжджі
- сіль
- вода
- солодкий компонент.

Але виріб, отриманий за описаною композицією, має недостатню біологічну цінність.

Це пов'язано з тим, що основним компонентом виробу є борошно пшеничне вищого сорту, тому отримані вироби містять незначну кількість біологічно активних речовин: макро- та мікроелементів, харчових волокон.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію для виробництва борошняного виробу «Булка городская», в якій шляхом введення додаткового компонента - ріпакового шроту, а також заміни цукру на фруктозу, забезпечити продукту лікувально-профілактичні властивості.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для виробництва борошняного виробу «Булка городская», що містить пшеничне борошно вищого сорту, маргарин столовий, солодкий компонент, дріжджі, сіль і воду, тим, що вона додатково містить ріпаковий шрот, а як солодкий компонент - фруктозу, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

пшеничне борошно вищого сорту	61-71,8
дріжджі	0,9
маргарин столовий	1,8
ріпаковий шрот	5-15
сіль	1,01
фруктоза	1,45
вода	решта.

Новим у корисній моделі є те, що заявляється наявність додаткового компоненту - ріпакового шроту, а також заміна цукру на фруктозу, та масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві виробу «Булка городская».

При виробництві виробу «Булка городская» частина пшеничного борошна була замінена на ріпаковий шрот, та повна заміна цукру на фруктозу.

При введенні в тісто ріпакового шроту і заміною цукру на фруктозу, тісту надаються лікувально-профілактичні властивості.

Технологія дозволяє виготовляти харчові продукти, не вимагаючи для їх використання особливого призначення чи рецепту. Новий вид виробу «Булка городская» може бути використаний споживачами як традиційний продукт харчування.

Насіння ріпаку - найважливіше джерело отримання дешевого рослинного масла. Воно містить 40-44 % масла, 18-22 % білка, 6-7 % клітковини. Насіння ріпаку має високоефективні ферменти: ліпаза, мірозіназа, ліпосігеназа, фосфоліпаза. Корисні властивості насіння ріпаку: покращує циркуляцію крові, сприяє регенерації тканин, забезпечує нормальне згортання крові, знижує кров'яний тиск, покращує атлетичні досягнення.

Фруктоза надає виробу лікувально-профілактичні властивості і робить його доступними для хворих діабетом. До того ж вона вдвічі солодша ніж цукор, тим самим можна ввести її удвічі менше ніж цукру.

Внесення в рецептуру борошняного виробу «Булка городская» ріпакового шроту та фруктози в рекомендованій кількості, дозволяє отримати виріб з добрими органолептичними показниками з добре розвинутою пористістю і фізико-хімічними показниками, які відповідають вимогам ДСТУ на дані види виробів. Тісто має темно-рожевий колір, з легким ароматом горіхів, спостерігається легкий присмак маку.

Приклади приготування виробу «Булка городская».

Приклад 1. Приготували виріб «Булка городская» відповідно до рецептури наведеної в таблиці 1.

У теплій воді (температура 30 °C) розчинили дріжджі і розмішали, поки дріжджі повністю не розчинилися у воді.

5 Додали фруктозу, сіль, всипали борошно та ріпаковий шрот 5% і замісили тісто. В кінці замісу додали маргарин.

Готове тісто злегка посипали борошном і поставили в тепле місце для бродіння. Коли тісто піднялося, обминали і дали ще раз підійти.

В таблиці 2 приведені характеристики виробу «Булка городская».

10 Приклад 2. Приготували виріб «Булка городская» відповідно до прикладу 1, але у складі рецептурної суміші збільшили кількість ріпакового шроту до 10 % і зменшили кількість борошна. Дані наведені в табл. № 1, № 2.

15 Приклад 3. Приготували виріб «Булка городская» відповідно до прикладу 1, однак у складі рецептурної суміші збільшили кількість ріпакового шроту до 15 % і зменшили кількість борошна. Дані наведені в табл. № 1, № 2.

Оптимальною є рецептура виробу, приготовленого відповідно до прикладу 2. Таке дозування обумовлює високі органолептичні характеристики і фізико-хімічні показники якості виробів.

Таблиця 1

Рецептура борошняного виробу «Булка городская» на 1200 шт. виробів

Компоненти	Приклад	Приклад	Приклад
	1	2	3
Борошно пшеничне	95	90	85
Дріжджі	1,3	1,3	1,3
Маргарин	2,5	2,5	2,5
Сіль	1,5	1,5	1,5
Фруктоза	2	2	2
Макуха ріпаку	5	10	15
Вода	решта	решта	решта
Вихід тіста	139,3	139,3	139,3
Вихід	1200	1200	1200

20

Таблиця 2

Характеристика борошняного виробу «Булка городская», приготовленого запропонованим способом

Показники	Прототип	Зразок	Зразок	Зразок
		1	2	3
Вологість, %	41	43	45	46
Кислотність, %	3,0	3,4	3,6	4,4
Пористість	71	73	76	77
Втрати упека	12,5	12	11,8	11
Органолептична оцінка, бал	30	27	29	25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Композиція інгредієнтів для виробництва борошняного виробу, що містить пшеничне борошно вищого сорту, маргарин столовий, солодкий компонент, сіль, дріжджі і воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ріпаковий шрот, а як солодкий компонент містить фруктозу, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

пшеничне борошно вищого	61-71,8
сорту	
дріжджі	0,9
маргарин столовий	1,8
ріпаковий шрот	5-15
сіль	1,01
фруктоза	1,45
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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