



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83987** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A21D 8/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 03611	(72) Винахідник(и): Доценко Віктор Федорович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Молід Анна Леонідівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.03.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19	

(54) ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ БУЛОЧНИЙ ВИРІБ, ЗБАГАЧЕНИЙ ПОРОШКОМ КРОПИВИ

(57) Реферат:

Житньо-пшеничний булочний виріб, що містить житнє та пшеничне борошно, дріжджі, сіль, крім того, додається закваска "Аграм темний" та порошок кропиви.

UA 83987 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, до хлібопекарської її галузі, і може використовуватися як виробництво житньо-пшеничного булочного виробу, збагаченого порошком кропиви.

- 5 Найбільш близьким до корисної моделі є хліб Дарницький (Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. - К.: Руслана, 1998. - 415 с). Рецептурна суміш складається з наступних інгредієнтів, %:

Борошно житнє	59
Борошно пшеничне	39
Дріжджі	0,5
Сіль	1,5.

Недоліком даного складу є неповноцінне забезпечення виробу мікро- та макронутрієнтами, тривалий термін виготовлення.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створення оздоровчо-профілактичних булочних виробів, збагачених вітамінами, мінеральними речовинами, підвищити харчову цінність та прискорити термін їх виготовлення.

Поставлена задача вирішується тим, що до булочного виробу, який містить житнє та пшеничне борошно, дріжджі, сіль, згідно з корисною моделлю додається закваска «Аграм темний» та порошок кропиви при співвідношенні інгредієнтів, %:

Борошно житнє	55 - 60
Борошно пшеничне I сорту	34,5 - 38
Дріжджі	0,3 - 0,8
Сіль	0,5 - 1,5
Закваска «Аграм темний»	0,7 - 1,2
Порошок кропиви	1 – 5.

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

Запропоновано додавання до суміші житнього та пшеничного борошна порошку кропиви, продукту подрібнення сушеного листя кропиви дводомної. Додавання до рецептури порошку кропиви, дозволяє збагатити продукт вітамінами (С, В, К, D, РР, бета-каротином) та мінеральними речовинами: кальцієм, залізом, калієм, магнієм.

- 20 Використання суміші житнього та пшеничного борошна з додаванням порошку кропиви сприяє підвищенню біологічної цінності булочного виробу, поліпшенню його смаку й аромату.

- 25 Пропонується вносити порошок кропиви у кількості 1-5 %, тому що саме при такому співвідношенні спостерігаються гарні структурні показники напівфабрикату та готових виробів. Дозування порошку кропиви у кількості більше 5,0 % до маси суміші житнього та пшеничного борошна, призводить до погіршення структурно-механічних властивостей напівфабрикату.

- 30 Використання закваски «Аграм темний» дозволяє отримати вироби із житньо-пшеничного борошна хорошої якості, тому що при приготуванні житньо-пшеничних виробів важливим технологічним заходом є підкислення тіста. Найдоцільніше закваску вносити в кількості 0,7-1,2 % до маси борошна, бо в цій кількості вона найбільш ефективно підвищує еластичність м'якуша, забезпечує оптимальний кислотний режим в тісті, внаслідок чого створюються оптимальні умови для набухання білків, що покращує фізичні властивості борошна та якість готових виробів.

- 35 Тісто готується прискореним однофазним способом. Закваска «Аграм темний» та порошок кропиви вноситься разом з борошном при замішуванні тіста, тривалість замісу у тістомісильній машині 7-10 хв. Тісто виброджує 40-60 хв., тривалість вистоювання тістових заготовок 40-50 хв. при температурі 30-40 °С. Ця рецептура забезпечує отримання житньо-пшеничного булочного виробу прискореним терміном виготовлення, стабільної якості, підвищеної харчової цінності.

Приклади підбору складу зведені в таблиці 1.

- 40 Таким чином, запропоноване співвідношення даних інгредієнтів, а саме додавання 1-5 % порошку кропиви та 0,7-1,2 % закваски «Аграм темний» дозволяє отримати булочний виріб оздоровчо-профілактичного призначення, покращеної якості і прискореним терміном виготовлення.

Таблиця 1

Приклад підбору складу житньо-пшеничного булочного виробу, збагаченого порошком кропиви

Приклад	Склад інгредієнтів, %						Примітка
	Борошно житнє	Борошно пшеничне I сорту	Дріжджі	Сіль	Закваска «Аграм темний»	Порошок кропиви	
1	60	38	0,3	0,5	0,7	0,5	Рецептура забезпечує в'язку структуру, що не відповідає структурно-механічним властивостям тіста з житньо-пшеничного борошна
2	58	38	0,5	1,5	1,0	1	Рецептура забезпечує отримання житньо-пшеничного булочного виробу підвищеної харчової цінності, прискореним терміном виготовлення.
3	57	37	0,5	1,5	1,0	3	Найкращі показники структури напівфабрикату та органолептичні показники готового виробу.
4	56	36	0,5	1,5	1,0	5	Рецептура забезпечує отримання житньо-пшеничного булочного виробу підвищеної харчової цінності, прискореним терміном виготовлення, стабільної якості
5	55	34,5	0,7	1,6	1,2	7	Невідповідні структурно-механічні показники та тіста та органолептичні показники готового виробу.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Житньо-пшеничний булочний виріб, що містить житнє та пшеничне борошно, дріжджі, сіль, який **відрізняється** тим, що додається закваска "Аграм темний" та порошок кропиви при співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно житнє	55-60
борошно пшеничне I сорту	34,5-38
дріжджі	0,3-0,8
сіль	0,5-1,5
закваска "Аграм темний"	0,7-1,2
порошок кропиви	1-5.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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