



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **94565**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 03364**

(22) Дата подання заявки: **02.04.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.11.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.11.2014, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):

**Погожих Микола Іванович (UA),
Євлаш Вікторія Владленівна (UA),
Неміріч Олександра Володимирівна
(UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Тарасенко Тетяна Анатоліївна (UA),
Віннікова Владислава Олександрівна
(UA),
Курпілянська Катерина Володимирівна
(UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ БОРОШНЯНИХ СТРАВ

(57) Реферат:

Композиція борошняних страв містить борошно, цукор, яйця, сіль, воду та порошок з кабачків.

U
94565
UA

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі та продукції закладів ресторанного господарства, і може бути використана для виготовлення композиції борошняних страв з додаванням рослинної сировини - млинчиків з порошком кабачків.

5 Найбільш близьким до корисної моделі є композиція борошняних страв - млинчики без додавання рослинної сировини, що містить такі рецептурні компоненти: борошно пшеничне, воду, яйця, цукор, сіль (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыгагенко. - К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2008. - 426 с.).

10 Недоліком цієї композиції є одержання виробів вузького асортименту.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки композиції млинчиків з використанням порошку кабачків, які сприяють наданню високих органолептичних, адгезійних властивостей борошняних страв даної групи. А також покращенню засвоюваності їжі, збагаченню макро- та мікроелементами.

15 Поставлена задача вирішується тим, що композиція борошняних страв включає борошно, цукор, яйця, сіль, воду, згідно з корисною моделлю, додатково включають порошок з кабачків при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно	35,40-41,60
цукор	2,21-2,60
яйця	7,05-8,30
сіль	0,68-0,80
порошок з кабачків	6,24-7,18
вода	решта.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропоновано додатково ввести до складу рецептурної суміші порошок з кабачків, оскільки вони покращують органолептичні властивості, якість та біологічну цінність.

25 Додавання саме 6,24-7,18 порошку з кабачків значно знижує відчуття специфічного присмаку кабачків у складі млинчиків. Якщо додавати меншу кількість, адгезійні властивості знижені, харчова цінність невисока. Приклади складу продукту наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Приклади отримання композиції борошняних страв

Приклад	Компоненти складу, г						Втрата маси композиції борошняного кулінарного виробу масою 100 г, %	Висновки
	Борошно	Цукор	Яйця	Сіль	Порошок з кабачків	Вода		
1	43,00	2,70	9,10	0,90	8,00	36,30	1,8	Виріб має високі органолептичні показники, але різко виражений присмак кабачків
2	41,60	2,60	8,30	0,80	7,18	39,52	1,6	Виріб має оптимальні органолептичні та структурно-механічні показники і характеризується підвищеною харчовою цінністю та здатністю полісахаридів утримувати форму виробу, приємний присмак кабачків
3	38,50	2,41	7,68	0,74	6,71	43,96	1,3	
4	35,40	2,21	7,05	0,68	6,24	48,42	1,0	Виріб має задовільні органолептичні показники, проте вміст порошку з кабачків на присмак не відчувається.
5	34,00	2,00	6,50	0,50	5,00	52,00	0,7	

Отриманий борошняний виріб має органолептичні та фізико-хімічні показники якості, наведені в табл. 2. та табл. 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники млинчиків з порошками кабачків

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Вироби круглої форми, обсмажені з обох боків, товщиною 3 мм, діаметром 15-20 см, добре пропечені
Колір	Рівномірно золотистий, на розрізі жовтуватий
Смак	В міру солоний, солодкуватий, приємний, з присмаком кабачків
Запах	Притаманний смаженому тісту і жиру, на якому вони смажились, з ароматом кабачків
Консистенція	Рівномірно пориста, еластична, рихла

- 5 Для отримання продукту складають рецептурну суміш з таких компонентів, мас. %: борошно пшеничне - 35,4-41,6; цукор - 2,21-2,6; яйця - 7,05-8,3; сіль - 0,68-0,8; порошок з кабачків - 6,24-7,18; вода - решта.

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники млинчиків з порошком з кабачків

Показник	Значення показника
Масова частка води, %	68,0
Масова частка жиру %	15,0
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу) %	8,4

- 10 Технічний результат полягає в отриманні борошняних страв, збагачених порошком з кабачків, які мають високу харчову цінність, містять натуральні природні цукри, органічні кислоти, мінеральні речовини (калій, магній, залізо, кальцій, фосфор), вітаміни В1, В2, В3, В6, В9, РР, каротин. Страви з порошком кабачків є цінним джерелом міді та інших мікроелементів, що беруть участь в кровотворенні. Високий вмісту калію сприяє виведенню надлишку рідини з організму.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Композиція борошняних страв, що містить борошно, цукор, яйця, сіль, воду, яка **відрізняється** тим, що додатково містить порошок з кабачків при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно	35,40-41,60
цукор	2,21-2,60
яйця	7,05-8,30
сіль	0,68-0,80
порошок з кабачків	6,24-7,18
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