



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94939** (13) **U**  
(51) МПК (2014.01)  
**A21D 13/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2014 05676</b>	(72) Винахідник(и): <b>Мирошник Юлія Анатоліївна (UA), Медвідь Ірина Миколаївна (UA), Шидловська Олена Броніславівна (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>26.05.2014</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2014</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2014, Бюл.№ 23</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

### (57) Реферат:

Композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, какао-порошок. Додатково вносяться порошок з ягід горобини звичайної або обліпіхи крушиновидної, або калини звичайної.

**UA 94939 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, і може використовуватись у закладах ресторанного господарства.

- 5 Найбільш близькою до заявленої композиції є композиція для виготовлення бісквіту масляного «Прага» [Сборник рецептур кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания/ А.В. Павлов. - СПб.: Гидрометеиздат, 1998], рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого	
сорту	17,52
масло вершкове	5,84
цукор-пісок	22,63
какао-порошок	3,65
меланж	50,36.

Недоліком даного складу є велика кількість легкозасвоюваних вуглеводів і жирів та невелика кількість білків, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та інших біологічно активних речовин.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створення бісквітного напівфабрикату збагаченого біологічно активними речовинами, споживання яких сприяє покращенню опірності організму до негативних факторів зовнішнього середовища, зміцненню імунітету, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту, покращує обмін речовин, позитивно впливає на серцево-судинну систему, покращує зір, і при цьому забезпечити виробництво з покращеними
- 15 споживчими властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне вищого сорту, масло вершкове, цукор-пісок, какао-порошок, меланж. Згідно з корисною моделлю, додатково вносять порошок калини або горобини, або обліпихи при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого	
сорту	17,51-17,52
масло вершкове	4,56-4,79
цукор-пісок	22,62-22,64
какао-порошок	3,64-3,66
меланж	50,35-50,37
порошок калини або порошок	
горобини, або порошок	
обліпихи	1,05-1,28.

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

Пропонується готувати композицію для виготовлення бісквітного напівфабрикату з додаванням порошку калини або горобини, або обліпихи, отриманого шляхом висушування свіжих ягід та їх подрібнювання, оскільки свіжа плодоягідна продукція є сезонним продуктом і не

- 25 забезпечує регулярного надходження біологічно активних речовин в раціон харчування населення. Порошки калини, горобини та обліпихи містять у своєму складі найважливіші мікронутрієнти - вітаміни (Е, С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, А), бета-каротин, мінеральні речовини (К, Na, Са, Mg, Р, Fe), незамінні амінокислоти, пектинові речовини, органічні кислоти та поліфенольні сполуки. Пектинові речовини зв'язують важкі метали та утворюють з'єднання, які виводяться з організму.

- 30 Поліфенольні речовини зміцнюють кровеносні судини, тому виріб може бути рекомендований для раціонів харчування осіб з серцевою недостатністю. До того ж, поліфенольні речовини виявляють антиоксидантні властивості і тому продукт має радіопротекторну дію. Мінеральні речовини покращують кровотворення, підтримують кислотно-лужну рівновагу, зміцнюють серцево-судинну систему, допомагають протидіяти інфекційним захворюванням. Також виріб

- 35 збагачується вітамінами, особливу роль серед яких відіграють вітаміни Е та А. Вітамін Е захищає від згубного впливу довкілля, зокрема тютюнового диму, вихлопних газів, що є дуже актуальним для мешканців мегаполісів. Вітамін А знешкоджує віруси та бактерії, підтримує молодість клітин, поліпшує гостроту зору та стан шкіри, а також проявляє антиканцерогенну дію.

Таблиця

## Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Масло вершкове	Цукор- пісок	Какао- порошок	Меланж	Порошок каліни або горобини, або обліпихи	
1	17,50	4,96	22,65	3,63	50,38	0,88	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами плодової сировини
2	17,51	4,79	22,64	3,64	50,37	1,05	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами плодової сировини
3	17,52	4,67	22,63	3,65	50,36	1,17	
4	17,53	4,56	22,62	3,66	50,35	1,28	Склад рецептури забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами плодової сировини, але погіршуються смакові властивості виробів
5	17,54	4,38	22,61	3,67	50,34	1,46	

Для виробництва бісквітних напівфабрикатів рекомендується використовувати борошно пшеничне зі слабкою клейковиною, в іншому випадку випечений виріб буде мати невеликий

5

питомий об'єм і низькопористу структуру м'якушки. Завдяки використанню порошків каліни, горобини та обліпихи готові вироби мають покращені показники якості, а саме пористість,

питомий об'єм, упікання, коефіцієнт підйому тіста під час випікання.

Приклади складу рецептури наведені в таблиці.

Технічний результат полягає в наступному. Запропоноване співвідношення рецептурних

10

компонентів дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат, збагачений біологічно активними

речовинами порошку калини, або горобини, або обліпихи, споживання яких сприяє покращенню опірності організму до негативних факторів зовнішнього середовища, зміцненню імунітету, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту, покращує обмін речовин, позитивно впливає на серцево-судинну систему, покращує зір.

5

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату, що містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, какао-порошок, яка **відрізняється** тим, що додатково вносяться порошок з ягід горобини звичайної або обліпихи крушиновидної, або калини звичайної при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	17,51-17,52
масло вершкове	4,56-4,79
цукор-пісок	22,62-22,64
какао-порошок	3,64-3,66
меланж	50,35-50,37
порошок калини або порошок горобини, або порошок обліпихи	1,05-1,28.

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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