



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **101328**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 01002**

(22) Дата подання заявки: **09.02.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.09.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.09.2015, Бюл.№ 17**

(72) Винахідник(и):

**Ткаченко Аліна Сергіївна (UA),
Сирохман Іван Васильович (UA)**

(73) Власник(и):

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ",
вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36000 (UA)**

(54) СКЛАД ПЕЧИВА ЦУКРОВОГО "БАРВИ ПРИРОДИ"

(57) Реферат:

Склад цукрового печива містить борошно пшеничне, інвертний сироп, цукрову пудру, молоко коров'яче сухе знежирене, меланж, есенцію, соду харчову, вуглеамонійну сіль, сіль кухонну, суміш рослинно-вершкову, суху сироватку молочну знежирену, насіння льону, порошок споришу, олію лляну та порошок квасолі білої сушеної.

UA 101328 U

Корисна модель належить до харчової галузі, зокрема до кондитерської промисловості, і може бути використана для приготування печива цукрового.

Відомий склад для приготування печива цукрового "Літнє" ["Рецептуры на печенье" - Москва: Всесоюзный научно-исследовательский институт кондитерской промышленности, 1987 - С. 36], яке містить наступні рецептурні компоненти, мас. %:

5	борошно пшеничне I сорту	64,88
	пудра цукрова	21,67
	інвертний сироп	3,11
	маргарин	11,22
	молоко коров'яче знежирене сухе	6,35
	меланж	3,24
	сіль	0,48
	сода питна	0,48
	сіль вуглеамонійна	0,08
	есенція	0,25.

Недоліком такого печива є низька харчова та біологічна цінність, а також нетривалий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити печиво з покращеним білковим, жирнокислотним, мінеральним та вітамінним складом, а також з подовженим терміном зберігання за рахунок додавання до рецептури нетрадиційної сировини.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що печиво "Барви природи" містить борошно пшеничне, інвертний сироп, цукрову пудру, молоко коров'яче сухе знежирене, меланж, есенцію, соду харчову, вуглеамонійну сіль, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, додатково містить суміш рослинно-вершкова, суху сироватку молочну знежирену, насіння льону, порошок споришу, олію лляну, порошок квасолі білої сушеної у такому співвідношенні мас. %:

15	борошно пшеничне I сорту	44,80
	пудра цукрова	18,40
	інвертний сироп	3,10
	суміш рослинно-вершкова	10,67
	молоко коров'яче знежирене сухе	6,29
	суха сироватка молочна	
	знежирена	5,07
	меланж	3,20
	сіль кухонна	0,48
	сода харчова	0,48
	сіль вуглеамонійна	0,08
	есенція	0,20
	насіння льону	0,25
	порошок споришу	0,88
	олія лляна	2,24
	порошок квасолі білої сушеної	решта.

Олія лляна нерафінована і недезодорована холодного пресування має у своєму складі, окрім вітамінів Е, А, ретинолу, вітамінів групи В та К, значну частку мононенасичених та поліненасичених жирних кислот - 20,2 та 66 % відповідно. Олія є корисною для профілактики серцево-судинних захворювань, а також знижує вміст холестерину у крові людини. Завдяки регулярному вживанню лляної олії у людини підвищується імунітет та покращується робота мозку.

Квасоля значно багатша на незамінні амінокислоти, ніж борошно пшеничне. Вміст амінокислот (мг/100 г) становить: лізин - 15900, триптофан - 260, метіонін - 240, валін - 1120, лейцин - 1740, ізолейцин - 1030, феніланін - 1130, триптофан - 3,0. Використання порошку з квасолі дає змогу покращити білковий склад цукрового печива.

Основна користь насіння льону укладена в трьох компонентах: клітковині, жирних кислотах омега-3 і лігнанах. Крім того, насіння льону насичені калієм, магнієм, марганцем, вітаміном Е, незамінними амінокислотами та мінеральними речовинами, клейковиною, антиоксидантами та фітохімічними субстанціями.

Порошок споришу вноситься як антиоксидант, оскільки доведено, що він подовжує термін зберігання виробу.

Додавання молочної сироватки значно покращує амінокислотний склад нових виробів, а також їхні органолептичні властивості. До складу молочної сироватки входить повний набір

вітамінів групи В, вітамін С, нікотинова кислота, холін, вітаміни А, D, Е, біотин, а також кальцій, магній і про біотичні бактерії.

При розробці складу печива "Барви природи" дозування зазначених компонентів визначається найбільш оптимальним для отримання продукту з покращеними органолептичними, харчовими та структурно-механічними властивостями.

Таким чином, використання нетрадиційної сировини у складі цукрового печива "Барви природи" дозволяє створити печиво з поліпшеними органолептичними показниками, покращеним білковим, жирнокислотним, мінеральним та вітамінним складом, а також з подовженим терміном зберігання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад цукрового печива, що містить борошно пшеничне, інвертний сироп, цукрову пудру, молоко коров'яче сухе знежирене, меланж, есенцію, соду харчову, вуглеамонійну сіль, сіль кухонну, який **відрізняється** тим, що додатково містить суміш рослинно-вершкову, суху сироватку молочну знежирену, насіння льону, порошок споришу, олію лляну, порошок квасолі білої сушеної при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне І сорту	44,80
пудра цукрова	18,40
інвертний сироп	3,10
суміш рослинно-вершкова	10,67
молоко коров'яче знежирене сухе	6,29
суха сироватка молочна знежирена	5,07
меланж	3,20
сіль кухонна	0,48
сода харчова	0,48
сіль вуглеамонійна	0,08
есенція	0,20
насіння льону	0,25
порошок споришу	0,88
олія лляна	2,24
порошок квасолі білої сушеної	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601