



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **146190** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 13/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 02776	(72) Винахідник(и): Суткович Тетяна Юліанівна (UA), Шелудько Вікторія Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 08.05.2020	(73) Володілець (володільці): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 28.01.2021	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 27.01.2021, Бюл.№ 4	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНИЧНОГО ТІСТА

(57) Реферат:

Композиція для приготування пряничного тіста містить борошно пшеничне вищого ґатунку, маргарин, яйця курячі, соду, сухі парфуми, воду, амоній. Додатково містить пюре з гарбуза, інвертний сироп з повним виключенням патоки і меду, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	48,07-45,66
маргарин	4,09-3,42
пюре з гарбуза	8,65-13,70
яйця курячі	4,81-4,57
інвертний сироп	24,00-22,79
сода	0,19-0,18
сухі парфуми	0,19-0,18
вода	9,61-9,13
амоній	0,38-0,37.

UA 146190 U

UA 146190 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Найближчим аналогом є склад для приготування пряничного тіста, який включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	50,86
цукор-пісок	17,80
маргарин	5,09
яйця курячі	5,09
патока	5,09
мед	5,09
сода	0,2
сухі парфуми	0,2
вода	10,17
амоній	0,41

5 (див. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф.-тех. навч. закладів. - К.: Вікторія, 2002. – С. 86).

Найближчий аналог і запропонована корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

- 10 борошно,
маргарин,
яйця курячі,
сода,
сухі парфуми,
вода,
15 амоній.

Недоліком цього складу є недостатньо розвинута пористість напівфабрикату, висока калорійність, незначна кількість вітамінів і мінеральних речовин.

20 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений склад інгредієнтів пряничного тіста шляхом заміни частини маргарину на пюре з гарбуза, заміни цукру на інвертний сироп за сухими речовинами, виключення з рецептури патоки і меду, створити продукт підвищеної харчової цінності, нижчої собівартості, розширити асортимент продукції, покращити технологічні властивості, а саме структуру і органолептичні властивості виробу.

25 Поставлена задача вирішується тим, що композиція для приготування пряничного тіста, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, маргарин, яйця курячі, соду, сухі парфуми, воду, амоній, згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре з гарбуза, інвертний сироп з повним виключенням патоки і меду, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	48,07-45,66
маргарин	4,09-3,42
пюре з гарбуза	8,65-13,70
яйця курячі	4,81-4,57
інвертний сироп	24,00-22,79
сода	0,19-0,18
сухі парфуми	0,19-0,18
вода	9,61-9,13
амоній	0,38-0,37.

30 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, та технічним результатом полягає у наступному. Внесення пюре з гарбуза дозволить забезпечити продукт харчовими волокнами та покращити склад вітамінно-мінерального комплексу, зокрема збагатити його бета-каротином, що має антиоксидантні властивості.

Якщо заміна маргарину на пюре з гарбуза буде меншою ніж 5,93 %, то харчова цінність пряника сирцевого буде низькою.

35 Якщо заміна маргарину на пюре з гарбуза буде в межах 5,93-16,03 %, тоді структура готового виробу буде стійкою, з розвинутою пористістю і покращеною харчовою цінністю і органолептичними показниками (кольором, запахом, смаком).

Повна заміна цукру на інвертний сироп, виключення з рецептури патоки і меду дозволить отримати продукцію високої якості зі нижчою собівартістю.

40 Для отримання пряничного тіста спочатку охолоджений інвертний сироп вливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, розплавлений маргарин, пюре з гарбуза і ретельно перемішують протягом 5-8 хв. У перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4-12 хв.

Для приготування пряників тісто розкачують товщиною 6 мм і формують за допомогою металевих виїмок. Сформовані заготовки викладають на змащені жиром кондитерські листи на відстані один від одної, випікають при температурі 190-210 °С протягом 15-20 хв.

Приклад рецептурного складу пряника сирцевого наведено в таблиці.

- 5 Технічний результат полягає у наступному: внесення пюре з гарбуза надає можливість виробляти борошняні кондитерські вироби із покращеною структурою і органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю шляхом їх збагачення харчовими волокнами, вітамінами і мінеральними речовинами. Повна заміна цукру на інвертний сироп, виключення з рецептури патоки і меду дозволяє отримати продукцію високої якості зі нижчою собівартістю.

10

Таблиця

№ з/п	Рецептурні компоненти, %									Висновки
	Борошно пшеничне вищого ґатунку	Маргарин	Пюре з гарбуза	Яйця курячі	Інвертний сироп	Сода	Сухі парфуми	Вода	Амоній	
1	49,38	4,44	5,93	4,94	24,65	0,20	0,20	9,88	0,40	Структура тіста щільна. Розпушеність виробу недостатня. Низька харчова цінність
2	48,07	4,09	8,65	4,81	24,00	0,19	0,19	9,61	0,38	Структура виробу більш розвинута, покращуються органолептичні показники виробу
3	46,83	3,75	11,24	4,68	23,38	0,19	0,19	9,37	0,37	Найкращі структурні показники виробу, відмінні смако-ароматичні властивості, висока харчова цінність
4	45,66	3,42	13,70	4,57	22,79	0,18	0,18	9,13	0,37	Структура тіста і готового виробу щільна, висока харчова цінність
5	44,54	3,12	16,03	4,45	22,24	0,18	0,18	8,91	0,36	Структура тіста та готового виробу занадто щільна, погіршуються органолептичні показники

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Композиція для приготування пряничного тіста, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, маргарин, яйця курячі, соду, сухі парфуми, воду, амоній, яка **відрізняється** тим, що додатково містить пюре з гарбуза, інвертний сироп з повним виключенням патоки і меду, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	48,07-45,66
маргарин	4,09-3,42
пюре з гарбуза	8,65-13,70
яйця курячі	4,81-4,57
інвертний сироп	24,00-22,79
сода	0,19-0,18
сухі парфуми	0,19-0,18
вода	9,61-9,13
амоній	0,38-0,37.