



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 147116

(13) U

(51) МПК

A21D 13/068 (2017.01)

A21D 2/36 (2006.01)

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

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2020 05991	(72) Винахідник(и):	Бородай Анжела Борисівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA), Левченко Юлія Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	21.09.2020	(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:	15.04.2021		
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію:	14.04.2021, Бюл.№ 15		

## (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО ТІСТА З КУНЖУТОМ

### (57) Реферат:

Спосіб приготування пісочного тіста, що включає замішування рецептурних компонентів, формування заготовок, випікання виробів, згідно з корисною моделлю додатково додають клітковину з насіння кунжуту, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	41,30-46,20
цукор-пісок	17,90-17,90
масло вершкове	26,90-26,92
меланж	6,30-6,32
натрій двовуглекислий	0,05-0,07
клітковина з насіння кунжуту	2,45-7,22
сіль кухонна харчова	0,20-0,22.

UA 147116 U

UA 147116 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема кондитерської галузі та ресторанного господарства, та стосується технології приготування виробів із пісочного тіста.

Як найближчий аналог обрано спосіб приготування пісочного тіста, який включає такі компоненти, у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	48,40
цукор-пісок	17,90
масло вершкове	26,90
меланж	6,30
натрій двовуглекислий	0,05
амоній вуглекислий	0,05
есенція	0,20
сіль кухонна харчова	0,20.

5 [див. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания /М.: Экономика, 1985. - С. 295].

Аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

борошно пшеничне вищого ґатунку;

цукор-пісок;

10 масло вершкове;

меланж;

натрій двовуглекислий;

сіль кухонна харчова.

Недоліком цієї композиції є:

15 низька біологічна цінність готового продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб приготування пісочного тіста з використанням клітковини з насіння кунжуту, що дасть можливість підвищити біологічну цінність готових виробів з пісочного тіста, адже клітковина з насіння кунжуту містить значну кількість есенціальних компонентів, серед яких харчові волокна, органічні кислоти, поліненасичені жирні кислоти, макро- та мікроелементи.

20 Введення клітковини з насіння кунжуту до рецептури пісочного напівфабрикату суттєво підвищує вміст в ньому таких життєво важливих мінеральних речовин як калій, кальцій, сірка, фосфор і залізо.

25 Поставлена задача вирішена способом приготування пісочного тіста, який містить окрім цукру-піску, масла вершкового, меланжу, борошна пшеничного вищого ґатунку, натрію двовуглекислого, солі кухонної харчової, додатково містить клітковину з насіння кунжуту, як структуроутворюючу, смако-ароматичну та біологічно активну добавку, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	41,30-46,20
цукор-пісок	17,90-17,90
масло вершкове	26,90-26,92
меланж	6,30-6,32
натрій двовуглекислий	0,05-0,07
клітковина з насіння кунжуту	2,45-7,22
сіль кухонна харчова	0,20-0,22.

30 Новим у корисній моделі, що заявляється, є спосіб виробництва пісочного тіста з використанням клітковини з насіння кунжуту, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

Борошняні вироби з пісочного тіста готують наступним чином:

35 Вершкове масло змішують з цукром-піском протягом 20 хв. до отримання однорідної маси, додають меланж, двовуглекислий натрій, клітковину з насіння кунжуту, перемішують. Потім всипають борошно пшеничне та продовжують замішування ще 1-2 хв.

Тісто розкачують товщиною 5-6 мм. Розкачане тісто формують металевими виїмками. Вироби випікають при температурі 200-225 °С протягом 10-15 хв.

Приклади одержання борошняних виробів з пісочного тіста

Приклад 1.

40 Приготували вироби з пісочного тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	46,20

цукор-пісок	17,90
масло вершкове	26,90
меланж	6,30
натрій двовуглекислий	0,05
клітковина з насіння кунжуту	2,45
сіль кухонна харчова	0,20.

Вироби з пісочного тіста отримали правильної форми і з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 2.

- 5 Приготували вироби з пісочного тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	43,70
цукор-пісок	17,91
масло вершкове	26,91
меланж	6,31
натрій двовуглекислий	0,06
клітковина з насіння кунжуту	4,90
сіль кухонна харчова	0,21.

Вироби з пісочного тіста отримали правильної форми і з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 3.

- 10 Приготували вироби з пісочного тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	41,30
цукор-пісок	17,92
масло вершкове	26,92
меланж	6,32
натрій двовуглекислий	0,07
клітковина з насіння кунжуту	7,22
сіль кухонна харчова	0,22.

Вироби з пісочного тіста отримали правильної форми і з відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

Приклад 4.

- 15 Приготували вироби з пісочного тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	34,10
цукор-пісок	17,93
масло вершкове	26,93
меланж	6,33
натрій двовуглекислий	0,08
клітковина з насіння кунжуту	14,4
сіль кухонна харчова	0,23.

Вироби з пісочного тіста мали нерівну поверхню та краї.

Використання способу приготування пісочного тіста за прикладами 1, 2 дозволяє підвищити якість виробів, але при збільшенні внесення клітковини з насіння кунжуту за межі норми, так як в 3 та 4 прикладі, було помічено погіршення зовнішнього вигляду.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Назва показник	Характеристика показників				
	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Форма	Правильна, кругла форма, без вм'ятин, краї печива рівні.				Правильна, кругла форма, без вм'ятин, краї печива нерівні.
Поверхня	Непідгоріла, без здутин, пухирців, що лопнули.				
Колір	Рівномірний від світло-жовтого до коричневого.				
Смак та запах	Властивий печиву без сторонніх присмаків та ароматів.		Властивий печиву з присмаком та ароматом кунжуту.		
Вигляд на розломі	Пропечений, відсутність непромісу.				

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показник якості	Контроль	Досліди і зразки			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Вологість, %	9,00	9,00	9,20	9,20	9,30
Лужність, °	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Розсипчастість, %	48,70	47,10	46,50	46,20	46,70
Ламкість, 10 <sup>5</sup> Па	7,89	7,68	7,80	8,11	6,89
Намочуваність, %	150,10	152,50	165,00	175,00	180,10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб приготування пісочного тіста, що включає замішування рецептурних компонентів, формування заготовок, випікання виробів, який **відрізняється** тим, що додатково додають клітковину з насіння кунжуту, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	41,30-46,20
цукор-пісок	17,90-17,90
масло вершкове	26,90-26,92
меланж	6,30-6,32
натрій двовуглекислий	0,05-0,07
клітковина з насіння кунжуту	2,45-7,22
сіль кухонна харчова	0,20-0,22.