



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104559** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 8/02** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2015 06827</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Пшенишнюк Георгій Федорович (UA), Шевчук Наталія Володимирівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>10.07.2015</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b>
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.02.2016</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.02.2016, Бюл.№ 3</b>	

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА**

**(57)** Реферат:

Композиція інгредієнтів для виробництва житньо-пшеничного хліба, що містить борошно житнє обдирне, борошно пшеничне I сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонну, та додатково містить вівсяні пластівці і закваску спонтанного бродіння.

**UA 104559 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарської галузі.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів для виробництва хліба Дарницького, яка містить такі компоненти у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно житнє обдирне	58,88
борошно пшеничне I сорту	39,25
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,49
сіль кухонна	1,37.

5 [див. Довідник з технології хлібопекарського виробництва / Дробот В.І. - К.: Руслана, 1998. - С. 102]. Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

борошно житнє обдирне;
борошно пшеничне I сорту;
дріжджі хлібопекарські пресовані;
сіль кухонна.

10

Недоліком складу даного продукту є те, що використані компоненти не забезпечують достатній вміст у виробі мінеральних речовин та вітамінів, мають невелику кількість харчових волокон.

15

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалену композицію інгредієнтів для виробництва хліба, в якій шляхом введення додаткового компоненту вівсяних пластівців, забезпечити розширення асортименту хліба, покращення показників якості готового хліба, підвищення вмісту харчових волокон, амінокислот, ліпідів, мінеральних речовин, вітамінів.

20

Поставлена задача вирішена у композиції інгредієнтів для приготування житньо-пшеничного хліба, що містить борошно житнє обдирне, борошно пшеничне I сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонну, тим що на відміну від прототипу, вона додатково містить вівсяні пластівці та закваску спонтанного бродіння за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно житнє обдирне	55,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,25-0,75
сіль кухонна	1,3-1,5
вівсяні пластівці	7,5-10,0
закваска спонтанного бродіння	13,5-16,5
борошно пшеничне I сорту	решта.

25

Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст вівсяних пластівців, а також масове співвідношення компонентів, що застосовуються при виробництві хліба.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю заявлених ознак і очікуваним технічним результатом пояснюється наступним.

30

Вівсяні пластівці переважають пшеничне борошно за кількістю білків та жирів, мають нижчий вміст вуглеводів, в тому числі крохмалю та цукрів.

Вівсяні пластівці містять більше харчових волокон та мінеральних речовин, порівняно з пшеничним та житнім борошном. Заміна частини борошна нетрадиційними видами сировини призводить до покращення показників технологічного процесу та якості готових виробів.

Житньо-пшеничний хліб з використанням композиції, що заявляється готують наступним чином.

35

Борошно житнє обдирне, пшеничне борошно I сорту, вівсяні пластівці, закваска спонтанного бродіння, сольовий розчин та дріжджову суспензію, воду дозують в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 7-10 хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Тривалість бродіння тіста становить 1,5 години при температурі 32-33 °С.

40

Виброджене тісто направляється до тістоподільника, для ділення на шматки заданої маси. Після поділу тістові заготовки укладаються у форми. Форми з тістовими заготовками направляються на вистоювання у вистійну шафу. Вистоювання відбувається при температурі 32-35 °С протягом 50-60 хв. і відносній вологості 75 %. Вистоювані тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання становить 35-55 хв. залежно від маси виробу.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно житнє обдирне	41,5-48,5
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,25-0,75
сіль кухонна	1,3-1,5

вівсяні пластівці 7,5-10,0  
 закваска спонтанного бродіння 13,5-16,5  
 борошно пшеничне I сорту решта.  
 Приклади одержання житньо-пшеничного хліба.

Приклад 1. Приготували хліб, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно житнє обдирне 45,0  
 борошно пшеничне I сорту 28,1  
 дріжджі хлібопекарські пресовані 0,5  
 сіль кухонна 1,4  
 вівсяні пластівці 10,0  
 закваска спонтанного бродіння 15,0.

5 Хліб отримали правильної форми, з хорошою пористістю, приємним смаком та ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведено в таблиці 2, відповідали нормі, спостерігається підвищення питомого об'єму та пористості.

Приклад 2. Приготували хліб, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно житнє обдирне 48,75  
 борошно пшеничне I сорту 24,5  
 дріжджі хлібопекарські пресовані 0,5  
 сіль кухонна 1,5  
 вівсяні пластівці 8,5  
 закваска спонтанного бродіння 16,25.

10 Хліб отримали правильної форми, з хорошою пористістю, приємним смаком та ароматом (таблиця 1). Фізико - хімічні показники, наведено в таблиці 2, відповідали нормі, спостерігається підвищення питомого об'єму та пористості.

Приклад 3. Приготували хліб, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно житнє обдирне 41,25  
 борошно пшеничне I сорту 35,7  
 дріжджі хлібопекарські пресовані 0,5  
 сіль кухонна 1,3  
 вівсяні пластівці 7,5  
 закваска спонтанного бродіння 13,75.

15 Хліб отримали правильної форми, з хорошою пористістю, приємним смаком та ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведено в таблиці 2, відповідали нормі.

Хліб, приготований за Прикладом 1, мав найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин		
Колір м'якушки	Світло-коричневий	Світло-коричневий	Світло-коричневий
Стан м'якушки	Однорідна, з хорошою пористістю		
Смак та запах	Характерний для виробу		

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Питомий об'єм, г/см <sup>3</sup>	2,43	2,41	2,38
Пористість, %	64,5	64,2	64,0
Вологість, %	45,6	45,2	44,5
Кислотність, град	7,7	7,8	7,5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для виробництва житньо-пшеничного хліба, що містить борошно житнє обдирне, борошно пшеничне I сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить вівсяні пластівці та закваску спонтанного бродіння, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| борошно житнє обдирне            | 41,5-48,5 |
| дріжджі хлібопекарські пресовані | 0,25-0,75 |
| сіль кухонна                     | 1,3-1,5   |
| вівсяні пластівці                | 7,5-10,0  |
| закваска спонтанного бродіння    | 13,5-16,5 |
| борошно пшеничне I сорту         | 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