



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131702** (13) **U**
(51) МПК

A21D 13/04 (2017.01)

A21D 13/066 (2017.01)

A21D 13/80 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 08230	(72) Винахідник(и): Погора Кристина Олександрівна (UA), Поплавська Світлана Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 25.07.2018	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2019, Бюл.№ 2	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ВІТАМІНІЗОВАНИХ, БЕЗГЛЮТЕНОВИХ КЕКСІВ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування кексів містить борошно рисове, яйце, курагу, розпушувач, підсолоджувач та молочний компонент. Композиція додатково містить насіння льону і насіння кунжуту, як підсолоджувач містить цукор, а як молочний компонент - йогурт, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

йогурт	28-35
яйце	14-19
цукор	8-15
розпушувач	0,9-1,2
рисове борошно	18-26
курага	10-20
насіння льону	3-6
насіння кунжуту	3-7.

UA 131702 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва хлібобулочних виробів, конкретно - кексів.

5 Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є склад кексу спеціального призначення "Особливий з курагою" (див. патент UA на винахід 102933, опубл. 27.08.2013, бюл.№ 16), що містить наступні компоненти, мас. %: борошно рисове - 20-26; фруктоза - 18-21; масло вершкове - 18-19,5; меланж - 14,5-16; сіль - 0,02-0,08; сода харчова - 0,02-0,08; молоко сухе знежирене - 3-6; курага - 16-21.

Склад даного кексу вибраний за найближчий аналог.

10 Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється мають такі спільні ознаки:

борошно рисове;

яйце (в прототипі - меланж);

курага;

розпушувач (в прототипі - сода харчова);

15 підсолоджувач (в прототипі фруктоза);

молочний компонент (в прототипі молоко - сухе знежирене).

Недоліком складу кексу за найближчим аналогом є використання вершкового масла, що призводить до підвищення калорійності готового продукту і робить його непридатним для харчування людей з високим рівнем холестерину в крові, і непридатним для дієтичного харчування. Також недоліком є використання сухого молока, яке містить лактозу - такий продукт 20 неможна вживати людям, які страждають непереносимістю лактози.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування кексів, в якій шляхом введення нових компонентів та заміни частини компонентів забезпечити одержання продукту профілактичного призначення із зниженою калорійністю, покращеним вітамінно-мінеральним складом, придатного для харчування людей з лактозою 25 непереносимістю.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування кексів, що містить борошно рисове, яйце, курагу, розпушувач, підсолоджувач та молочний компонент, тим, що вона додатково містить насіння льону і насіння кунжуту, як підсолоджувач містить цукор, а як молочний компонент - йогурт, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

йогурт 28-35

яйце 14-19

цукор 8-15

розпушувач 0,9-1,2

рисове борошно 18-26

курага 10-20

насіння льону 3-6

насіння кунжуту 3-7.

30 Зв'язок між запропонованими ознаками і заявленим технічним результатом пояснюється наступним.

Корисні властивості кураги пояснюється її складом. Вона містить каротин (вітамін А), аскорбінову кислоту (вітамін С), ніотинову кислоту (вітамін РР) і вітаміни групи В (В1, В2, В5). Високий вміст солей калію найсприятливішим чином позначається на роботі серцево-судинної 35 системи, сприяє регуляції кров'яного тиску, підвищення рівня гемоглобіну. Вживати курагу потрібно при анемії, недокрив'ї, а також під час вагітності, коли кількість гемоглобіну знижується природним шляхом. Людям, які приймають сечогінні препарати, курагу показано їсти для профілактики вимивання калію з організму. Окрім того, курага сприяє очищенню кишечника і нормалізує його перистальтику. Пектин і клітковина сприяють очищенню організму в цілому, 40 виводять шкідливі речовини, токсини, шлаки, сполуки важких металів, радіонукліди, знижують рівень холестерину в судинах.

Кунжут має антиоксидантні властивості, допомагає при схудненні. Насіння кунжуту є джерелом білків, вітамінів А, Е, С, групи В, амінокислот, мінералів (кальцію, фосфору, магнію, заліза). Виявлено в насінні кунжуту і присутність фітину - речовини, що сприяє відновленню 45 балансу мінералів, і бета-ситостерину, котрий сприяє зниженню в крові рівня холестерину.

Основна користь насіння льону укладена в трьох компонентах: клітковині (здатної викликати відчуття ситості і виводити шлаки з організму), жирних кислотах омега-3 і лігнанах. Також насіння льону насичене калієм, магнієм, марганцем, вітаміном Е, незамінними амінокислотами та мінеральними речовинами, фітохімічні субстанціями, клейковиною та антиоксидантами. Його 50 вживання сприяє підвищенню імунітету, профілактиці тромбозу, інших серцево-судинних захворювань, відновленню струму крові, а введення до щоденного раціону - стабілізації рівня цукру в крові і зниженню ваги.

Рисове борошно, як гіпоалергенний продукт, використовують в дитячому і дієтичному харчуванні. Пояснюється це просто - в ньому відсутній глютен, який навіть на травлення здорових людей може мати негативний вплив, викликаючи метеоризм, печію, запори, діарею та ін. В цілому, рисове борошно є важливою частиною раціону хворих на серцево-судинні та

5

ниркові захворювання, хронічний ентероколіт, гастритом і виразку шлунку, а також дітей першого року життя. Воно збагачене крохмалем, що робить його корисним у раціоні ослаблених людей, а також спортсменів. Рисове борошно містить в невеликій кількості різні макро- і мікроелементи: фосфор, калій, магній, кальцій, марганець, цинк, залізо, мідь, селен.

10

Йогурт - джерело білка, кальцію, калію і вітаміну В. Так, в середньому, у склянці йогурту міститься близько 8 грам білка і 400 міліграм кальцію. Йогурт - засіб номер один в лікуванні дисбактеріозу, він містить в своєму складі корисні для організму бактерії. До того ж, йогурт не містить чистої лактози, а тому може бути гідною заміною молока для людей, які страждають

непереносимістю лактози.

15

Кекс із заявленої композиції готують наступним чином.
Яйце перемішують з цукром, додають йогурт. Розпушувач додають до рисового борошна і перемішують, а потім вносять до ячно-йогуртової суміші з цукром. Курагу попередньо ошпарюють і нарізають на шматочки, насіння льону перетирають у блендері. Підготовлені курагу, насіння льону та насіння кунжуту додають до тіста. Випікають 15-20 хвилин при температурі 180...200 °С.

20

Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

йогурт	28-35
яйце	14-19
цукор	8-15
розпушувач	0,9-1,2
рисове борошно	18-26
курага	10-20
насіння льону	3-6
насіння кунжуту	3-7.

Приклад приготування кексу із заявленої композиції.

Приготували кекс, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас, %: йогурт - 30; яйце - 15; цукор - 10; розпушувач - 1; рисове борошно - 20; курага - 15; насіння льону - 4; насіння кунжуту - 5.

25

Одержаний за прикладом має кекс високі органолептичні показники (див. Таблицю), та підвищену біологічну цінність.

Запропонована корисна модель забезпечує одержання продукту профілактичного призначення із зниженою калорійністю, покращеним вітамінно-мінеральним складом, придатного для харчування людей з лактозою непереносимістю.

30

Таблиця

Органолептичні показники кексу, одержаного за прикладом

Найменування показника	Характеристика продукту
Зовнішній вигляд, консистенція	Правильна форма, що відповідає формі, встановленій за рецептурою без надломів
Смак і запах	Властиві даному сорту кексу, без стороннього присмаку та запаху.
Колір	Світло-коричневий. Колір нижньої кірочки трохи темніший кольору верхньої кірочки.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування кексів, що містить борошно рисове, яйце, курагу, розпушувач, підсолоджувач та молочний компонент, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить насіння льону і насіння кунжуту, як підсолоджувач містить цукор, а як молочний компонент - йогурт, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

йогурт	28-35
яйце	14-19
цукор	8-15
розпушувач	0,9-1,2
рисове борошно	18-26
курага	10-20
насіння льону	3-6
насіння кунжуту	3-7.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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