



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24607 (13) U
(51) МПК
A21D 13/08 (2007.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СКЛАД ЦУКРОВОГО ПЕЧИВА

1	2
(21) u200701120	за наступним співвідношенням вказаних
(22) 05.02.2007	компонентів, мас. %:
(24) 10.07.2007	борошно пшеничне 57,53
(46) 10.07.2007, Бюл. № 10, 2007 р.	цукор 26,96
(72) Козлов Григорій Федотович, Козак Вікторія Миколаївна	маргарин 8,98
(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	харчова сода 0,45
(57) Склад цукрового печива, що містить цукор, інвертований сироп, маргарин, пшеничне борошно першого ґатунку, вуглекислий амоній, харчову соду, сіль та білково-крохмальну добавку, який відрізняється тим, що додатково містить ванільну пудру, а як білково-крохмальну добавку містить борошно пивної дробини та соняшникової макухи	вуглекислий амоній 0,059
	сіль 0,45
	інвертований сироп 2,99
	ванільна пудра 0,16
	борошно пивної дробини 2,99
	борошно соняшникової макухи 1,79
	вода решта.

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

Для виробництва борошняних кондитерських виробів з підвищеною харчовою цінністю та високими якісними характеристиками використовують борошняні напівфабрикати з використанням нетрадиційної сировини, яка є джерелом вітамінів, мікроелементів і харчових волокон.

Відомий склад для приготування здобного печива, яке містить борошняний напівфабрикат, цукор, масло коров'яче, меланж, та добавку з подрібненого насіння расторопши [див. а.с. №209950].

Недоліком цього складу є складність виготовлення борошняного напівфабрикату, нетривалий строк зберігання готового виробу та використання в якості харчової добавки досить специфічної сировини.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є склад для виготовлення цукрового печива [див. Патент Російської Федерації №2073448 від 20.02.1997], яке містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукрову пудру, інвертований сироп, кулінарний жир, молоко незбиране, меланж, пудру ванільну, харчову соду,

вуглекислий амоній, сіль та воду. При цьому печиво додатково містить білково-крохмальну добавку з соняшникового борошна та кукурудзяного крохмалю. Компоненти складу брали у такій кількості, мас. %:

Цукрова пудра	15,4-15,6
Інвертований сироп	3,0-3,1
Кулінарний жир	10,4-10,6
Молоко незбиране	2,3-2,32
Меланж	2,1-2,2
Пудра ванільна	0,46
Білково-крохмальна добавка	8,5-8,8
Сіль	0,46-0,464
Сода	0,46-0,462
Вуглекислий амоній	0,23-0,232
Борошно пшеничне вищого ґатунку	решта до 100%

Але недоліком цього складу є те, що отримані вироби мають не достатньо велику просоченість та крихкість.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу створити склад цукрового печива, в якому за рахунок заміни добавок забезпечити покращення якісних показників цукрового печива, підвищити їх харчову цінність та розширити асортимент.

Поставлена задача вирішена в складі цукрового печива, що містить цукор, інвертований

UA (19) 24607 (11) (13) U

сироп, маргарин, пшеничне борошно першого ґатунку, вуглекислий амоній, харчову соду, сіль та білково-крохмальну добавку тим, що він додатково містить ванільну пудру, а як білково-крохмальну добавку містить борошно пивної дробини та соняшникової макухи за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

Борошно пшеничне	57,53
Цукор	26,96
Маргарин	8,98
Харчова сода	0,45
Вуглекислий амоній	0,059
Сіль	0,45
Інвертований сироп	2,99
Ванільна пудра	0,16
Борошно пивної дробини	2,99
Борошно соняшникової макухи	1,79
Вода	решта

Новим в заявленій композиції є те, що в якості білково-крохмальної добавки використовують борошно пивної дробини та борошно соняшникової макухи, яка є доступним натуральним рослинним білково-крохмальним продуктом і має високу харчову цінність.

Цукрове печиво готують наступним чином.

Спочатку готують тісто. Цукор, інвертований сироп, маргарин, ванільну пудру, соду, вуглекислий амоній, сіль та воду ретельно перемішують протягом 5 хвилин, отримуючи таким

чином емульсію. Окремо перемішують борошно пивної дробини та соняшникової макухи з пшеничним борошном, і поступово вводять в суміш емульсію. Тривалість замісу - 3 - 5 хвилин. Температура тіста 17 - 20°C, вологість тіста 16 - 18%.

Потім отримане тісто спрямовують на формування, яке проводять наступним чином: готове тісто розминають на столі і розкатують у двох напрямках до отримання рівномірного пласту товщиною 4 - 4,5мм. Стіл та скалку посипають борошном. Розкатане тісто формують металевими виїмками і розкладають на чисті трафарети. При необхідності трафарети масять жиром.

Отримані заготовки викладають на листи для випічки. Тривалість випічки 6-8 хвилин при температурі 220°C. Параметри випічки можуть змінюватись в залежності від конструктивних особливостей пекарних шаф.

Вироби після випічки охолоджують на листах. Потім їх знімають скребком.

Використання борошна пивної дробини, яке отримують шляхом її сушіння та подрібнення до розміру часток борошна пшеничного першого ґатунку (219мкм) та борошна соняшникової макухи (219мкм) у виробництві цукрового печива забезпечує підвищення харчової цінності виробів, що випускаються, розширення їх асортименту та підвищення якісних показників цукрового печива.