



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56499 (13) U  
(51) МПК  
A23G 3/36 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС**  
**ДО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ КЕКСУ**

1

2

(21) u201012475

(22) 22.10.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.

(72) КОРКАЧ ГАННА ВОЛОДИМИРІВНА, ВОВК  
МАРИНА ОЛЕКСАНДРІВНА

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-  
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Композиція інгредієнтів для кексу, що містить борошняну основу, цукор-пісок, меланж, масло вершкове, родзинки, сіль, вуглекислий амоній, есенцію фруктову і цукрову пудру, яка **відрізняється** тим, що як борошняну основу вона містить

борошно кукурудзяне і рисове за наступним співвідношенням вказаних компонентів, г/1 кг готового продукту:

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| борошно рисове      | 72,0-216,0  |
| борошно кукурудзяне | 72,0-216,0  |
| цукор-пісок         | 216,0-217,0 |
| меланж              | 172,0-173,0 |
| масло вершкове      | 216,0-217,0 |
| родзинки            | 216,0-217,0 |
| сіль                | 0,8-1,0     |
| вуглекислий амоній  | 0,8-1,0     |
| есенція фруктову    | 0,8-1,0     |
| цукрова пудра       | 10,0-11,0.  |

Корисна модель відноситься до технології виробництва борошняних кондитерських виробів функціонального призначення.

Відома композиція компонентів для виробництва кексу «Столичний» (див. Производство мучных кондитерских изделий Л.И.Токарев - М. Пищевая промышленность, 1977, стр. 136 ).

Композиція містить наступні компоненти, г/ 1кг готового продукту:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| борошно пшеничне -   | 288,78 |
| цукор-пісок -        | 216,58 |
| меланж -             | 173,27 |
| масло вершкове -     | 216,58 |
| родзинки -           | 216,58 |
| сіль -               | 0,86   |
| вуглекислий амоній - | 0,86   |
| есенція фруктову -   | 0,86   |
| цукрова пудра -      | 10,11  |

Дана композиція обрана в якості прототипу.

Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки: \

- борошняна основа
- цукор-пісок
- меланж
- масло вершкове
- родзинки
- сіль
- вуглекислий амоній
- есенція фруктову
- цукрова пудра

Головним недоліком кексів за описаною рецептурою є те, що вони не придатні для людей хво-

рих на целіацію, через те, що пшеничне борошно, що входить до складу кексу «Столичний» містить білок глютен.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалену композицію інгредієнтів кексу для людей хворих на целіацію, шляхом заміни складу борошняної основи, створити продукт функціонального призначення, розширити асортимент продукції, покращити технологічні властивості, а саме структуру і органолептичні властивості.

Поставлена задача вирішиться в композиції інгредієнтів для кексу, що містить борошняну основу, цукор-пісок, меланж, масло вершкове, родзинки, сіль, вуглекислий амоній, есенцію фруктову і цукрову пудру, тим, що як борошняну основу композиція містить борошно кукурудзяне і рисове за наступним співвідношенням вказаних компонентів, ті 1кг готового продукту:

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Борошно рисове -      | 72,0-216,0  |
| Борошно кукурудзяне - | 72,0-216,0  |
| цукор-пісок -         | 216,0-217,0 |
| меланж -              | 172,0-173,0 |
| масло вершкове -      | 216,0-217,0 |
| родзинки -            | 216,0-217,0 |
| сіль -                | 0,8-1,0     |
| вуглекислий амоній -  | 0,8-1,0     |
| есенція фруктову -    | 0,8-1,0     |
| цукрова пудра -       | 10,0-11,0   |

Рис - цінна зернова культура. Основний продукт харчування для більшої частини населення нашої планети і друга за значенням зернова культура після пшениці. Рисове борошно є джерелом

(13) U  
(11) 56499  
(19) UA

рослинного білка, повноцінного за амінокислотним складом, містить натрій, калій, магній, фосфор, вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> і РР. В його склад входить значна кількість крохмалю, який легко засвоюється організмом людини.

Кукурудзяне борошно - непоганий засіб від малокрів'я, стимулює жовчовиділення і перистальтику кишечника, має дегідратичні (сечогінні) властивості.

Вчені вважають, що кукурудзяне борошно сприяє нормалізації кровообігу, зміцненню серцево-судинної системи, сповільненню процесів старіння. Воно виводить із організму жирові накопичення, а наявність в ньому мікроелементу кремнію сприяє збільшенню еластичності кровоносних судин і зміцненню зубів. Завдяки перерахованим властивостям сировини можливе вирішення поставленої задачі, створення продукту функціонального призначення, розширення асортименту продукції, покращення технологічних властивостей, а саме структури і органолептичних властивостей.

Кекс готують у такий спосіб. Вершкове масло збивають 10хв до отримання однорідної маси, додають цукор і продовжують збивати 5-7хв. Потім поступово вводять меланж, додають есенцію, сіль, родзинки і все перемішують. Всыпають змішане з амонієм борошно і замішують тісто. Для вагових кексів готове тісто розкладають в прямокутні форми, попередньо змащуючи маслом. Поверхню вирівнюють, роблять поздовжню смугу, змащують маслом і випікають. Для штучних кексів використовують циліндричні, гофровані чи гладкі форми у вигляді зрізаного конуса.

Випікають вагові кекси 1-1,5год при температурі 160-185°С, а штучні - протягом 15-20хв при температурі 190-200°С. Готові кекси охолоджують протягом 4-5год (штучні - протягом 30-40хв), виймають з форм, зачищають теркою підгорілі місця і посипають цукровою пудрою.

Технологія приготування кексів аналогічна технології приготування кексів за класичною рецептурою.

Приклад 1

Приготували функціональний продукт як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, г/1кг готового продукту:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| борошно рисове -      | 72,0  |
| борошно кукурудзяне - | 216,0 |
| цукор-пісок -         | 216,0 |
| меланж -              | 172,0 |
| масло вершкове -      | 216,0 |
| родзинки -            | 216,0 |
| сіль -                | 0,8   |
| вуглекислий амоній -  | 0,8   |
| есенція фруктова -    | 0,8   |
| цукрова пудра -       | 10,0  |
| Усушка складає        | 0,9%. |

Приклад 2

Приготували функціональний продукт як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, г/1кг готового продукту:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| борошно рисове -      | 144,0 |
| борошно кукурудзяне - | 144,0 |
| цукор-пісок -         | 216,0 |
| меланж -              | 172,0 |
| масло вершкове -      | 216,0 |
| родзинки -            | 216,0 |
| сіль -                | 0,8   |
| вуглекислий амоній -  | 0,8   |
| есенція фруктова -    | 0,8   |
| цукрова пудра -       | 10,0  |
| Усушка складає        | 0,9%. |

Приклад 3

Приготували функціональний продукт як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, г/ 1кг готового продукту:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| борошно рисове      | 216,0 |
| борошно кукурудзяне | 72,0  |
| цукор-пісок         | 216,0 |
| меланж              | 172,0 |
| масло вершкове      | 216,0 |
| родзинки            | 216,0 |
| сіль                | 0,8   |
| вуглекислий амоній  | 0,8   |
| есенція фруктова    | 0,8   |
| цукрова пудра       | 10,0  |
| Усушка складає      | 0,9%. |