



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **76545**

(13) **U**

(51) МПК

**A21D 8/02** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 06902**

(22) Дата подання заявки: **05.06.2012**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.01.2013**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.01.2013, Бюл.№ 1**

(72) Винахідник(и):

**Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA),  
Кожевнікова Вікторія Олегівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для виробництва пшеничного хліба містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову та воду. Вона додатково містить аніс.

**UA 76545 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарської галузі, і може використовуватись на підприємствах харчування.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування хліба матнакаш, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

|                                  |          |        |
|----------------------------------|----------|--------|
| борошно                          | пшеничне | вищого |
| ґатунку                          |          | 64     |
| дріжджі хлібопекарські пресовані |          | 1,9    |
| сіль кухонна харчова             |          | 1,0    |
| вода                             |          | решта. |

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 такі спільні компоненти:

- борошно пшеничне вищого ґатунку

10 - дріжджі хлібопекарські пресовані

- сіль кухонна харчова

Недоліком даної композиції є незбалансований хімічний склад, низька харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування хліба з пшеничного борошна, в якій шляхом введення додаткових компонентів

15 забезпечити підвищення харчової й біологічної цінності та якості готового продукту.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить аніс за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

|                                  |          |         |
|----------------------------------|----------|---------|
| борошно                          | пшеничне | вищого  |
| ґатунку                          |          | 63-65   |
| дріжджі хлібопекарські пресовані |          | 1,9-2,0 |
| сіль кухонна харчова             |          | 0,9-1,0 |
| аніс                             |          | 0,2-0,7 |
| вода                             |          | решта.  |

20 Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст анісу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві хліба.

Хліб набуває оригінального смаку і аромату, хімічний склад збагачується на кальцій, калій, залізо,  $\beta$ -каротин, рибофлавін, пантотенову кислоту, біофлавоноїди.

25 Хліб готують наступним чином. Борошно пшеничне вищого ґатунку, розведені у воді дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонна харчова, подрібнений аніс і вода за розрахунком дозуються в діжу. Далі проводиться заміс тіста тривалістю 5 хв. до однорідної консистенції. Тісто піддається бродінню протягом 3 годин при температурі 32 °С.

30 Виброджене тісто ділиться на шматки масою 0,3 кг та формується. Вистоювання тістових заготовок триває 50 хв. при температурі 32 °С і відносній вологості повітря 75 %. Далі тістові заготовки подаються на випікання. Тривалість випікання - 30 хв.

Приклад 1. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

|                                  |          |        |
|----------------------------------|----------|--------|
| борошно                          | пшеничне | вищого |
| ґатунку                          |          | 64     |
| дріжджі хлібопекарські пресовані |          | 1,9    |
| сіль кухонна харчова             |          | 0,9    |
| вода                             |          | 33,2.  |

Приклад 2. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

|                                  |          |        |
|----------------------------------|----------|--------|
| борошно                          | пшеничне | вищого |
| ґатунку                          |          | 64     |
| дріжджі хлібопекарські пресовані |          | 1,9    |
| сіль кухонна харчова             |          | 0,9    |
| аніс                             |          | 0,2    |
| вода                             |          | 33,0.  |

35 Приклад 3. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

|                                  |          |                |
|----------------------------------|----------|----------------|
| борошно                          | пшеничне | вищого ґатунку |
|                                  |          | 64             |
| дріжджі хлібопекарські пресовані |          | 1,9            |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| сіль кухонна харчова | 0,9   |
| аніс                 | 0,3   |
| вода                 | 32,9. |

Приклад 4. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %:

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| борошно пшеничне вищого ґатунку  | 64    |
| дріжджі хлібопекарські пресовані | 1,9   |
| сіль кухонна харчова             | 0,9   |
| аніс                             | 0,7   |
| вода                             | 32,5. |

- 5 Внесення анісу надає виробам характерного смаку і аромату. Пористість та питомий об'єм виробів підвищувались порівняно з контрольним зразком, формостійкість погіршувалась, але форма залишалась правильною. Значних відмінностей у стані поверхні та м'якушки виробів не спостерігалось (див. табл. 1). За результатами отриманих даних можемо зробити висновок, що при внесенні анісу в тісто якість хліба підвищувалась, порівняно з контролем. Тому доцільно стверджувати про раціональність використання анісу для виробництва хліба.

Таблиця 1

Показники якості хліба з різним вмістом анісу

| Показники якості                  | № 1 (контроль)                                                  | Аніс            |             |           |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|-----------|
|                                   |                                                                 | № 2 (0,25 %)    | № 3 (0,5 %) | № 4 (1 %) |
| Форма                             | Правильна                                                       |                 |             |           |
| Стан поверхні                     | Гладка, рівномірно забарвлена, без підривів і тріщин            |                 |             |           |
| Стан м'якушки                     | Добре пропечена, еластична, без слідів непромісу, колір світлий |                 |             |           |
| Структура пористості              | Рівномірна, пори середні та тонкостінні                         |                 |             |           |
| Смак                              | Властивий хлібу                                                 | Властивий анісу |             |           |
| Запах                             | Властивий хлібу                                                 | Властивий анісу |             |           |
| Питомий об'єм, см <sup>3</sup> /г | 3,29                                                            | 3,69            | 3,86        | 3,94      |
| Упікання, %                       | 14,3                                                            | 11,2            | 13,4        | 10,8      |
| Усихання, %                       | 2,5                                                             | 4,9             | 4,3         | 5,1       |
| Формостійкість                    | 0,65                                                            | 0,59            | 0,57        | 0,53      |
| Пористість, %                     | 83,7                                                            | 84,5            | 84,9        | 85,1      |
| Вологість хліба, %                | 43,7                                                            | 42,8            | 43,8        | 42,7      |
| Кислотність, град.                | 2                                                               | 2,2             | 2,4         | 2,6       |

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Композиція інгредієнтів для виробництва пшеничного хліба, яка містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить аніс при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| борошно пшеничне вищого ґатунку  | 63-65   |
| дріжджі хлібопекарські пресовані | 1,9-2,0 |
| сіль кухонна харчова             | 0,9-1,0 |
| аніс                             | 0,2-0,7 |
| вода                             | решта.  |

Комп'ютерна верстка Л. Купенко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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