



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76073** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A61D 15/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 06284	(72) Винахідник(и): Солоницька Ірина Валеріївна (UA), Пшенишнюк Георгій Федорович (UA), Писанецька Олександра Євгенівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.05.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2012	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2012, Бюл.№ 24	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення включає заміс тіста, його бродіння, формування тістових заготовок, їх вистоювання та випікання. Випікають тістові заготовки до 70 % повної готовності, потім заморожують, зберігають 5-7 днів, розморожують та випікають до повної готовності.

UA 76073 U

Корисна модель належить до галузі хлібопекарської промисловості, зокрема до виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення.

Відомий спосіб виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, що включає приготування тіста за "холодною" технологією, яка характеризується низькими температурами замісу, для того, щоб рецептурні інгредієнти не встигли перейти до фази активності життєдіяльності. Зразки тіста, призначені для заморожування, після замісу формували в тістові заготовки масою 100 г і, мінаючи стадію бродіння, поміщали в морозильну камеру. Заморожені зразки зберігались в камері протягом 7 днів. Дефростацію проводили при кімнатній температурі протягом 45 хвилин, які потім поміщали в термостат для вистійки протягом 50-60 хв. Тістові заготовки випікали звичайним способом в лабораторній печі (Обґрунтування апаратурно-технологічної схеми виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення із заморожених напівфабрикатів. І.В. Солоницька, Г.Ф. Пшенишнюк // Харчова наука і технологія. - № 14, 2011.- С. 17-23)

Даний склад вибраний як прототип.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- приготування тіста;
- формування тістових заготовок;
- застосування технології заморожування;
- випікання виробів після заморожування.

Недоліком виробів, випечених із заморожених напівфабрикатів, є тривалий процес дефростації виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити технологію відкладеного випікання для приготування хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення.

Поставлена задача вирішена в способі виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, що передбачає приготування тіста за традиційною технологією, бродіння тіста, формування та вистоювання, випікання тістових заготовок на 70 % до повної готовності, остигання виробів та їх заморожування.

Новим в заявленій технології приготування хлібобулочних виробів є технологія відкладеного випікання, яка дозволяє забезпечувати населення свіжим хлібом. Завдяки цьому технологічному варіанту можливо отримати за мінімальний час свіжу ароматну випічку в місці продажу чи споживання. Вироби можуть централізовано закуповуватись і зберігатись, при цьому термін зберігання залежить від типу технології, що застосовується. Вироби, випечені за технологією відкладеного випікання, набувають лікувально-профілактичного призначення за рахунок додавання порошку морської капусти.

Приготування хліба за технологією відкладеного випікання здійснюють наступним чином.

Тісто готують за традиційною технологією, піддають бродінню та формуванню, після розстоювання тістові заготовки частково випікають (на 70 % до повного часу випікання), і остиганню, далі направляються на заморозку при температурі -10 ...-12° С. Заморожені зразки зберігались в камері протягом 5-7 днів.

Розморожування виробів проводили при кімнатній температурі протягом 10-15 хвилин, після чого випікали звичайним способом в лабораторній печі до повної готовності.

Приклади приготування хлібобулочного виробу, випеченого за технологією відкладеного випікання.

Приклад №1.

Рецептуру тіста розраховували на 0,3 кг борошна. Для приготування тіста борошно змішують з порошком морської капусти кількістю 0,0045 кг (масова частка - 1,5 %). Пресовані хлібопекарські дріжджі додають у кількості 0,015 кг (масова частка - 5 %) та сіль харчову у кількості 0,0045 кг (масова частка - 1,5 %), попередньо розчиняючи у невеликій кількості молочної сироватки. Тривалість інтенсивного замісу 7 хв. Після замісу сформовані тістові заготовки піддають бродінню протягом 2,5 год. і вистоюванню на 40 хв. Після цього тістові заготовки випікають на 70 % до повної готовності. Після охолодження недовипечені вироби піддають заморожуванню при температурі -10 °С. Після зберігання у морозильній камері протягом 7 діб, недовипечені вироби випікають звичайним способом в лабораторній печі.

Запропонований спосіб виробництва дозволяє забезпечити продаж свіжовипечених хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, випечених за технологією відкладеного випікання.

Хлібобулочні вироби із лікувально-профілактичного призначення володіють не тільки гарним смаком та ароматом, текстурою та хрусткою скоринкою, але і підвищеним вмістом біологічно-активних компонентів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення, який включає заміс тіста, його бродіння, формування тістових заготовок, їх вистоювання та випікання, який **відрізняється** тим, що випікають тістові заготовки до 70 % повної готовності, потім заморожують, зберігають 5-7 днів, розморожують та випікають до повної готовності.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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