



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 75708

(13) U

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 06644**

(22) Дата подання заявки: **31.05.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.12.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.12.2012, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Іоргачова Катерина Георгіївна (UA),
Макарова Ольга Василівна (UA),
Хвостенко Катерина Володимирівна
(UA),
Ільющенко Марія Миколаївна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КЕКСУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування кексу містить пшеничне борошно вищого ґатунку, цукор-пісок, маргарин вершковий, меланж, кухонну сіль, пюре яблучне, пудру рафінадну, вуглекислий амоній, борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем.

UA 75708 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, і може бути використана при виробництві кексів.

- Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є склад для виготовлення кексу "Яблочный" (див. Рецепт №83 Кекс "Яблочный" // Общественное питание. Справочник кондитера. Под редакцией Николаевой М.А., Номофиловой Н.И. - Москва. 2003, с. 393).

Композиція містить такі компоненти, г/9,2 кг тіста:

борошно пшеничне вищого ґатунку	3078,2-3082,6
маргарин вершковий	1448,3-1452,4
меланж	1397,8-14002,5
пюре яблучне	1768,8-1773,2
кухонна сіль	9,8-10,2
пудра рафінадна	98,0-104,0
вуглекислий амоній	48,4-51,8
цукор-пісок	решта.

Дана композиція вибрана найближчим аналогом.

Приготування кекса складається з наступних стадій: замішування тіста; формування тістових заготовок; їх випікання та охолодження готових виробів.

- Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- борошно пшеничне вищого ґатунку;
- цукор-пісок;
- маргарин вершковий;
- меланж;

- кухонна сіль;
- пюре яблучне;
- пудра рафінадна;
- вуглекислий амоній.

- Однією з основних причин погіршення споживчих властивостей кексів є їхня надмірна кришкуватість протягом гарантійного терміну зберігання.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування кексу, яка дає можливість отримати вироби з подовженим терміном зберігання та покращеними якісними характеристиками.

- Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування кексу тим, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, маргарин вершковий, меланж, пюре яблучне, кухонну сіль, пудру рафінадну, вуглекислий амоній, та відрізняється тим, що вона додатково містить борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем за наступним співвідношенням компонентів, г/9,2кг тіста:

борошно пшеничне вищого ґатунку	1539,1-2466,1
борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем	615,64-1541,3
маргарин вершковий	1448,3-1452,4
меланж	1397,8-1402,5
пюре яблучне	1768,8-1773,2
кухонна сіль	9,8-10,2
пудра рафінадна	98,0-104,0
вуглекислий амоній	48,4-51,8
цукор-пісок	решта.

- Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Завдяки тому, що у склад крохмалю, запропонованого борошна входить лише амілопектин, в тісті зв'язується і утримується більша кількість води. У результаті чого, в готових виробах уповільнюється втрата вологи і зменшується кришкуватість протягом строку їх зберігання.

- Приготування кексів здійснюється наступним чином. Маргарин вершковий, передбачений рецептурою, завантажують в місильну машину і збивають протягом 7-10 хв, після цього завантажують цукор-пісок і збивання продовжують ще 5-7 хв. Потім поступово додають меланж. Загальна тривалість збивання 20-30 хв залежно від температури оточуючого середовища. До збитої маси додають пюре яблучне, сіль та вуглекислий амоній, усю масу ретельно перемішують, після чого додають борошно, заміс з борошном триває 10-15 хв у тістомісильній машині. Вологість тіста складає 23-25 %. Формують заготовки поштучно і випікають при температурі 205-215 °С протягом 25-30 хв. Кекси охолоджують, поверхню посипають цукровою пудрою. Вологість готових виробів становить 18,0±3,0 %.

Приклад 1. Приготували кекси, як наведено вище. Інгредієнти брали у заступному співвідношенні, г/9,2 кг тіста:

борошно пшеничне вищого ґатунку	1848,2
борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем	1232,16
цукор-пісок	1348,15
маргарин вершковий	1448,3
меланж	1397,8
пюре яблучне	1768,8
кухонна сіль	9,8
пудра рафінадна	98,0
вуглекислий амоній	48,4

Характеристика кексів. Форма не розпливчаста. Протягом гарантійного терміну зберігання волога кексів зменшилась на 21 %. Кришкуватість готових виробів складає 2,9 %.

5 Приклад 2. Приготували кекси, як наведено вище. Інгредієнти брали у наступному співвідношенні, г/9,2 кг тіста:

борошно пшеничне вищого ґатунку	2156,3
борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем	924,12
цукор-пісок	1350,2
маргарин вершковий	1450,35
меланж	1398,1
пюре яблучне	1771,0
кухонна сіль	10,0
пудра рафінадна	101,0
вуглекислий амоній	50,0

Характеристика кексів. Форма не розпливчаста. Протягом гарантійного терміну зберігання волога кексів зменшилась на 24 %. Кришкуватість готових виробів складає 3,3 %.

10 Приклад 3. Приготували кекси, як наведено вище. Інгредієнти брали у наступному співвідношенні, г/9,2 кг тіста:

борошно пшеничне вищого ґатунку	2466,1
борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем	615,64
цукор-пісок	1352,2
маргарин вершковий	1452,4
меланж	1400,25
пюре яблучне	1773,2
кухонна сіль	10,2
пудра рафінадна	104,0
вуглекислий амоній	51,8

Характеристика кексів. Форма не розпливчаста. Протягом гарантійного терміну зберігання волога кексів зменшилась на 26. Кришкуватість готових виробів складає 7,3 %.

Приклад 4. Приготували кекси, як наведено вище. Інгредієнти брали у наступному співвідношенні, г/9,2 кг тіста:

борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем	1541,3
борошно пшеничне вищого ґатунку	1539,1
цукор-пісок	1350,2
маргарин вершковий	1450,35
меланж	1398,1
пюре яблучне	1771,0
кухонна сіль	10,0
пудра рафінадна	101,0
вуглекислий амоній	50,0

15 Характеристика кексів. Форма не розпливчаста. Протягом гарантійного терміну зберігання волога кексів зменшилась на 19 %. Кришкуватість готових виробів складає 2,2 %.

Приклад 5. Приготували кекси, як наведено вище. Інгредієнти брали у наступному співвідношенні, г/9,2 кг тіста:

борошно пшеничне вищого ґатунку	3080,4
цукор-пісок	1350,2
маргарин вершковий	1450,35
меланж	1398,1
пюре яблучне	1771,0
кухонна сіль	10,0

пудра рафінадна 101,0
вуглекислий амоній 50,0

Характеристика кексів. Форма не розпливчаста. Погіршується текстура кекса при зберіганні. Протягом гарантійного терміну зберігання волога кексів зменшилась на 27 %. Кришкуватість готових виробів складає 24,9 %.

5 При виготовленні кексів з використанням борошна з традиційним співвідношенням амілози і амілопектину у крохмалі (приклад 5) при зберіганні волога готових виробів зменшилась на 27 %. Кришкуватість складає 24,9 % в останній день гарантійного терміну зберігання.

10 При заміні борошна з традиційним співвідношенням амілози і амілопектину у крохмалі у кількості 20 % борошном з амілопектиновим крохмалем (приклад 3) при зберіганні волога зменшилась на 26 %. Кришкуватість складає 7,3 % в останній день гарантійного терміну зберігання.

При заміні борошна з традиційним співвідношенням амілози і амілопектину у крохмалі у кількості 30 % борошном з амілопектиновим крохмалем (приклад 2) при зберіганні волога зменшилась на 24 %. Кришкуватість складає 3,3 % в останній день гарантійного терміну зберігання.

15 При заміні борошна з традиційним співвідношенням амілози і амілопектину у крохмалі у кількості 40 % борошном з амілопектиновим крохмалем (приклад 1) при зберіганні волога зменшилась на 21 %. Кришкуватість складає 2,9 % в останній день гарантійного терміну зберігання.

20 При заміні борошна з традиційним співвідношенням амілози і амілопектину у крохмалі у кількості 50 % борошном з амілопектиновим крохмалем (приклад 4) при зберіганні волога зменшилась на 19 %. Кришкуватість складає 2,2 %. М'якушка кексу була липка на дотик, і при стисканні не відновлювала форму. Даний спосіб виробництва кексів дає можливість отримати вироби з подовженим терміном зберігання та покращеними якісними характеристиками готових виробів.

25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Композиція інгредієнтів для приготування кексу, що містить пшеничне борошно вищого ґатунку, цукор-пісок, маргарин вершковий, меланж, кухонну сіль, пюре яблучне, пудру рафінадну, вуглекислий амоній, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем за наступним співвідношенням компонентів, г/9,2 кг тіста:

маргарин вершковий	1448,3-1452,4
меланж	1397,8-1402,5
пюре яблучне	1768,8-1773,2
кухонна сіль	9,8-10,2
пудра рафінадна	98,0-104,0
вуглекислий амоній	48,4-51,8
борошно пшеничне вищого ґатунку	1539,1-2466,1
борошно пшеничне з амілопектиновим крохмалем	615,64-1541,3
цукор-пісок	решта.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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