



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **92207**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/18 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 00517**

(22) Дата подання заявки: **20.01.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **11.08.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **11.08.2014, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Мардар Марина Ромиківна (UA),
Значек Рафаела Рафаелівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗЕРНОВИХ ХЛІБЦІВ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців містить зерно пшениці, сіль кухонну і рослинну добавку. Вона містить цільне зерно пшениці, а як рослинну добавку - шипшину.

UA 92207 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчових композицій для хлібців на основі цільного зерна пшениці.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування хлібців для виготовлення яких використовують наступну сировину: зерно пшениці 1-4 класів, олію рослинну рафіновану, сіль кухонну харчову, перець чорний, коріандр, часник сушений, зелень кропу сушену, ароматизатори (див. Іванец В.Н., Бакин И.А. Новые виды зерновых продуктов для функционального питания // Современные проблемы техники и технологии хранения и переработки зерна. Сборник докладов шестой республиканской научно-практической конференции. Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Аз Бука, 2002. - С. 132-138).

Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

зерно пшениці;

сіль кухонна;

рослинна добавка.

Суттєвим недоліком прототипу є низькі показники біологічної та харчової цінності готового продукту. Наявність смакових і ароматичних добавок в складі суміші не призводить до підвищення харчової та біологічної цінності готових виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів хлібців з цільного зерна пшениці, в якій шляхом введення іншої рослинної добавки забезпечити підвищення харчової і біологічної цінності готових виробів, а також розширення асортименту зернових хлібців підвищеної харчової і біологічної цінності для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить зерно пшениці, сіль кухонну і рослинну добавку, згідно з корисною моделлю, вона містить цільне зерно пшениці, а як рослинну добавку - шипшину, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

цільне зерно пшениці 91,0-97,0

сіль кухонна 0,5-1,5

шипшина 2,5-7,5.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст рослинної добавки шипшини, введення якої у харчову композицію дозволить значно підвищити їх харчову цінність, а саме мінеральний і вітамінний склад. В 100 г сухої шипшини міститься 1200-1800 мг вітаміну С. Це для дорослої людини 17-20 денних доз вітаміну, який в організмі не синтезується і є незамінним. У плодах шипшини порівняно багато (0,7-9,6 мг %) провітаміну А - каротину, який забезпечує нормальну функцію очей і стан слизових оболонок (він також впливає на ріст і розвиток кісткового скелета дітей). Не можна не відзначити, що плоди шипшини багаті органічними кислотами (яблучної, лимонної) і пектиновими речовинами, вміст яких коливається від 2 до 14 %. Важко уявити собі продукт більш багатий пектиновими речовинами, які надають нормалізуючий ефект на діяльність шлунково-кишкового тракту і виводять шлаки та інші шкідливі речовини з організму. Мікро- та макроелементний склад плодів шипшини досить багатий. В 100 г сухих плодів до 20 мг магнію, 58 - калію, до 20 - фосфору, до 50-60 - кальцію, 5-10 - натрію, від 8 до 100 - марганцю, від 3 до 9 - молібдену, до 28 - заліза, 3 - цинку і до 100 мг міді.

Змінюючи кількісний склад вихідної сировини, в припустимих межах, можна одержувати безліч варіантів хлібців на основі цільного спученого зерна пшениці.

Хлібці з цільного зерна пшениці готують наступним чином. Цільне зерно пшениці піддають просіюванню, магнітному очищенню і дозуванню на ваговому дозаторі. Суху та подрібнену шипшину і сіль кухонну також піддають просіюванню, магнітному очищенню, дозуванню та додають воду і перемішують протягом 5 хвилин до однорідної маси. Підготовлені сухі компоненти та цільне зерно пшениці дозують та перемішують до одержання однорідної маси й перерозподілу поверхнево зв'язаної вологи й потім подають у спеціальний апарат для вибуху, де відбувається її термічна і механічна обробка при режимах: тривалість 3...5 с, $t=140\ldots190\text{ }^{\circ}\text{C}$, $p=2\ldots3\text{ МПа}$. У результаті отримують хлібці з цільного зерна пшениці з рослинною добавкою у вигляді шипшини у формі круглих брикетів.

Приклад 1. Приготували хлібці з цільного зерна пшениці, як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

цільне зерно пшениці 97,0

сіль кухонна 0,5

шипшина 2,5.

Приклад 2. Приготували хлібці з цільного зерна пшениці, як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

цільне зерно пшениці	94,0
сіль кухонна	1,0
шипшина	5,0.

Приклад 3. Приготували хлібці з цільного зерна пшениці, як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

цільне зерно пшениці	91,0
сіль кухонна	1,5
шипшина	7,5.

- 5 Використання даної композиції дозволяє значно розширити асортимент зернових продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, що випускається для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Композиція інгредієнтів для приготування зернових хлібців, що містить зерно пшениці, сіль кухонну і рослинну добавку, яка **відрізняється** тим, що вона містить цільне зерно пшениці, а як рослинну добавку - шипшину, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

цільне зерно пшениці	91,0-97,0
сіль кухонна	0,5-1,5
шипшина	2,5-7,5.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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