



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **68318**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 09630**

(22) Дата подання заявки: **02.08.2011**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.03.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.03.2012, Бюл.№ 6**

(72) Винахідник(и):

**Іоргачова Катерина Георгіївна (UA),
Макарова Ольга Василівна (UA),
Хвостенко Катерина Володимирівна
(UA),
Громова Анна Володимирівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) СКЛАД ДЛЯ ГАЛЕТ

(57) Реферат:

Склад для галет містить борошно 1 ґатунку, цукор-пісок, кухонну сіль, соду, пресовані дріжджі, молочну кислоту, мальтозну патоку.

UA 68318 U

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

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є склад для виготовлення галет "Похід" [див. Рецепт №304 Галети "Похід" // Рецептури на печиво та галети. - К.: ВАТ Спектр", 1999. - С. 332].

Композиція містить такі компоненти, кг/1 т готової пародукції:

молочна кислота	1,9
сода	3,82
кухонна сіль	15,27
пресовані дріжджі	20,32
цукор-пісок	20,36
борошно 1 ґатунку	1016,45.

Дана композиція вибрана прототипом.

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

борошно 1 ґатунку;

цукор-пісок;

кухонна сіль;

сода;

пресовані дріжджі;

молочна кислота.

Недоліком даного складу є те, що вироби не можуть споживатися людьми з надмірною вагою через те, що містять значну кількість цукру-піску.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений склад для галет, в якому шляхом введення додаткового компоненту - мальтозної патоки - забезпечити готовому продукту функціональні властивості.

Поставлена задача вирішена у складі для галет, що містить борошно 1 ґатунку, цукор-пісок, кухонну сіль, соду, пресовані дріжджі, молочну кислоту, згідно з корисною моделлю, додатково він містить мальтозну патоку за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

молочна кислота	0,18-0,2
сода	0,372-0,392
цукор-пісок	0,509-1,527
мальтозна патока	0,648-1,943
кухонна сіль	1,517-1,537
пресовані дріжджі	2,022-2,042
борошно 1 ґатунку	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Мальтозна патока належить до продуктів дієтичного призначення, так як не містить сахарозу, споживання якої зменшують при захворюваннях на ожиріння, атеросклероз, деякі алергічні захворювання, захворювання печінки, кишечника. Мальтоза сприяє покращенню утворення глікогену печінки, позитивно впливає на кишкову мікрофлору. З цієї причини вона може бути використана як рецептурний компонент з метою розробки виробів, призначених для профілактики ожиріння, печінкових, ниркових, кишкових захворювань, для покращення кровообігу. Завдяки перерахованим властивостям сировини можливе вирішення поставленої задачі, створення виробів функціонального призначення, які можуть споживатися людьми з надмірною вагою.

Приготування галет здійснюється наступним чином.

Для приготування опари дріжджі пресовані подрібнюють та перемішують з водою температурою 32 °С, додають частину борошно 1 ґатунку, цукор-пісок, мальтозну патоку та молочну кислоту. Отриману таким чином суміш ретельно перемішують до однорідної консистенції протягом 5-7 хвилин і залишають для бродіння на одну годину при температурі 30-32 °С. Готовність опари визначають по збільшенню в 2,5-3 рази об'єму або за початком зменшення максимального об'єму. Після дозрівання опари для приготування тіста в місильну машину спочатку подають опару, а потім інші компоненти згідно з рецептурою - залишок борошна 1 ґатунку, кухонну сіль, соду, які попередньо розчиняють у воді. Замішування тіста проводять протягом 30 хвилин. Температура тіста у кінці замісу повинна бути 32-35 °С. Вологість тіста складає 33-34 %. Після замішування тісто піддають попередній прокатці на підготовчій двовалковій машині три рази з поступовим зменшенням зазору між валками (90,70,50 мм). Далі тісто піддають вилежуванню протягом однієї години: викладають на стіл тонким шаром та накривають брезентом з метою попередження його самозігрівання та

створення на ньому небажаної скоринки, яка погіршує стан готових виробів. Для забезпечення шаруватої структури та рівномірного розподілення пухирців газу після вилежування тісто прокочують ще 5 разів. Це здійснюється наступним чином: шматки галетного тіста масою до 35 г подають на двовалкову машину і піддають прокатці два рази з зазором між валками 35 та 25 мм. Далі до пласту тіста додають обрізки і знову прокочують з зазором між валками 30-35 мм. Після чого тісто складають навпіл, повертають на 90° для рівномірного розподілу напружень та прокочують із зазором між валками 35 мм. Потім знову складають, повертають на 90° і пропускають крізь валки з зазором 25 мм. Далі тісто прокочують на шліфувальних валках з метою поступового зменшення товщини шару тістової стрічки до 3,5-4,5 мм. Після прокатки відбувається формування тістових заготовок заданої форми на штамп-машині. Галети випікають у пекарній камері з наступними температурними режимами: 230 °C-270 °C-205 °C протягом 12-15 хв. Готові вироби охолоджують на виступаючій частині пічного транспортера до температури 50-70 °C, а потім, коли вони мають певну міцність, їх подають на охолоджуючий транспортер для остаточного охолодження до температури 32-40 °C. Перші три хвилини галети охолоджують з примусовою циркуляцією повітря (швидкість 3 м/с). При цьому температура повітря не повинна бути нижче 20 °C, так як при більш низькій температурі у виробах можуть виникнути тріщини. Зберігаються галети при температурі не вище 18 °C та відносній вологості повітря 70-75 °C протягом 6 місяців.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

молочна кислота	0,18-0,2
сода	0,372-0,392
цукор-пісок	0,509-1,527
мальтозна патока	0,648-1,943
кухонна сіль	1,517-1,537
пресовані дріжджі	2,022-2,042
борошно 1 ґатунку	решта.

Приклади приготування галет. Приклад 1

Приготували галети як наведено вище, при цьому компоненти брали при наступному співвідношенні:

молочна кислота	0,19
сода	0,382
мальтозна патока	0,648
цукор-пісок	1,527
кухонна сіль	1,527
пресовані дріжджі	2,032
борошно 1 ґатунку	93,694.

Приклад 2

Приготували галети як наведено вище, при цьому компоненти брали при наступному співвідношенні:

молочна кислота	0,19
сода	0,382
цукор-пісок	1,018
мальтозна патока	1,295
кухонна сіль	1,527
пресовані дріжджі	2,032
борошно 1 ґатунку	93,556.

Приклад 3

Приготували галети як наведено вище, при цьому компоненти брали при наступному співвідношенні:

молочна кислота	0,19
сода	0,382
цукор-пісок	0,509
кухонна сіль	1,527
мальтозна патока	1,943
пресовані дріжджі	2,032
борошно 1 ґатунку	93,417.

Склад для галет, що заявляється, забезпечує одержання галет зі зниженою цукровмістимістю за рахунок часткової заміни цукру, надмірне споживання якого може призвести до виникнення таких захворювань як ожиріння, атеросклероз, діабет, розладів в роботі кишечника, нирок, печінки, серцево-судинних захворювань. Замість цього мальтозна

патока містить 2-5 % глюкози, 43-45 % мальтози, 20-26 % мальтотріози, 14-30 % вищих цукрів. Тому використання запропонованого складу дозволяє створити вироби дієтично - профілактичного призначення для людей зі схильністю до вищеперерахованих захворювань.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад для галет, що містить борошно 1 ґатунку, цукор-пісок, кухонну сіль, соду, пресовані дріжджі, молочну кислоту, який **відрізняється** тим, що додатково він містить мальтозну патоку за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

молочна кислота	0,18-0,2
сода	0,372-0,392
цукор-пісок	0,509-1,527
мальтозна патока	0,648-1,943
кухонна сіль	1,517-1,537
пресовані дріжджі	2,022-2,042
борошно 1 ґатунку	решта.

10

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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