



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **92585**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 02558**

(22) Дата подання заявки: **14.03.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.08.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.08.2014, Бюл.№ 16**

(72) Винахідник(и):

**Гардаушенко Ганна Михайлівна (UA),
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 приготування пшеничного хліба містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонну харчову. Вона додатково містить водний екстракт шавлії.

UA 92585 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 пшеничного, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	63,85
дріжджі хлібопекарські	
пресовані	0,64
сіль кухонна харчова	0,96
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 ознаки (компоненти):

- борошно пшеничне вищого ґатунку;

10 - дріжджі хлібопекарські пресовані;

- сіль кухонна харчова.

Недоліком цієї композиції є:

- низька якість готового продукту;

- швидке черствіння та пліснявіння;

15 - ураження картопляною хворобою, особливо в літній період.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування пшеничного хліба, в якому шляхом введення додаткового компонента - водного екстракту шавлії - забезпечити підвищення якості та терміну зберігання готового продукту.

20 Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування пшеничного хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонну харчову, згідно з корисною моделлю, на відміну від прототипу, вона додатково містить водний екстракт шавлії, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські	
пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна харчова	0,95-0,98
водний екстракт шавлії	1,67-1,77
вода	решта.

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

25 Водний екстракт шавлії містить велику кількість антоціанів і вітамінів, що в свою чергу покращує мікробіологічний стан готового виробу і його корисність.

Хліб довше зберігає свіжість, не піддається мікробіологічному псуванню, його фізико-хімічні показники покращуються, а органолептичні залишаються звичними споживачу.

30 Пшеничний хліб готують наступним чином. Спочатку готують водний екстракт шавлії за наступною технологією.

Суше листя шавлії подрібнюють та готують екстракт при гідромодулі шавлія: вода 1:20. Тривалість варіння екстракту становить 30 хв. при температурі 90-92 °С. Після цього екстракт фільтрують і охолоджують до температури 25-30 °С.

35 Далі борошно пшеничне вищого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані та водний екстракт шавлії дозують в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 5-7 хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Після цього тісто піддають бродінню протягом трьох годин за температури 32-33 °С.

40 Виброджене тісто подають до тістоподільника, який ділить його на шматки заданої маси. Наступна стадія - округлення на округлювачі. Далі заготовки направляють на вистоювання. Вистоювання тістових заготовок відбувається протягом 60-90 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після цього тістові заготовки подають на випікання. Тривалість випікання може коливатися від 25 до 50 хв. залежно від маси виробу. Рекомендовано зволожувати камеру печі.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

45

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна харчова	0,95-0,98
водний екстракт шавлії	1,67-1,77
вода	решта.

Приклади одержання пшеничного хліба

Приклад 1. Приготували хліб, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63
сіль кухонна харчова	0,95
водний екстракт шавлії	1,67
вода	33,75.

5 Хліб отримали з достатньо високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

Приклад 2. Приготували хліб як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	64,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна харчова	0,96
водний екстракт шавлії	1,72
вода	32,82.

10 Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

Приклад 3. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,65
сіль кухонна харчова	0,98
водний екстракт шавлії	1,77
вода	31,6.

Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

15 Приклад 4. Приготували хліб за наведеним вище способом. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	64,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,64
сіль кухонна харчова	0,96
водний екстракт шавлії	3,44
вода	30,96.

Хліб отримали з високими показниками якості, з правильною формою, доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3, але зразок відрізнявся легким сіруватим відтінком і чітко вираженим смаком шавлії.

20 Використання композиції для приготування пшеничного хліба за прикладами 1, 2, 3, дозволяє підвищити якість хліба, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення водного екстракту за границі норми, так як в 4 прикладі, було помічено легкий сіруватий відтінок і чітко виражений смак шавлії.

25

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин			
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий з легким сіруватим відтінком
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю			
Смак та запах	Характерний для виробу			Чітко виражений смак екстракту шавлії

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, г/см ³	3,84	4,15	4,16	4,18
Формостійкість	0,54	0,56	0,57	0,58
Пористість, %	70,0	73,1	73,9	74,5
Вологість, %	42,4	42,3	42,3	42,4
Кислотність, град	2,2	2,2	2,2	2,2

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Картопляна хвороба (Bacillus mesentericus)	Через 96 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.
Пліснявіння	Через 96 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування пшеничного хліба, що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані та сіль кухонну харчову, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить водний екстракт шавлії, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

10

борошно пшеничне вищого ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна харчова	0,95-0,98
водний екстракт шавлії	1,67-1,77
вода	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