



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **37681** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A21D 13/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

1

2

(21) u200806675

(22) 15.05.2008

(24) 10.12.2008

(46) 10.12.2008, Бюл.№ 23, 2008 р.

(72) ЮРГАЧОВА КАТЕРИНА ГЕОРГІЇВНА, UA, КА-
ПЕТУЛА СЕРГІЙ МАРКІЯНОВИЧ, UA, КАРАЦУБА
ГАННА СЕРГІЇВНА, UA, КОТУЗАКИ ОЛЕНА МИ-
КОЛАЇВНА, UA

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Композиція інгредієнтів для приготування біс-
квітного напівфабрикату, що містить борошно
пшеничне вищого гатунку, цукор, меланж, карто-

пляний крохмаль та есенцію, яка **відрізняється**
тим, що вона додатково містить мікрористалічну
целюлозу, пастоподібний емульгатор Dimodan і
воду за наступним співвідношенням вказаних ком-
понентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого гатунку	20,4-21,3
цукор	25,0-27,0
меланж	43,2-44,5
мікрористалічна целюлоза	0,05-0,25
пастоподібний емульгатор Dimodan	2,2-3,5
картопляний крохмаль	4,3-5,8
есенція	0,2-0,4
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до кондитерської галузі і може
використовуватись на підприємствах харчування.

Найближчою до корисної моделі, що заявля-
ється, є композиція для приготування бісквітного
напівфабрикату, яка включає наступні компоненти
у такому співвідношенні, мас. %: борошно пшени-
чне вищого сорту - 2,812, крохмаль картопляний -
0,694, цукор - 3,471, меланж - 5,785, есенція -
0,0347 [див. Сборник рецептур мучных кондитер-
ских и булочных изделий для предприятий обще-
ственного питания// А.С. Ратушный, Л.А. Старос-
тина, Т.И. Захарова. -М.: Экономика, 1986. - 293с.].

Найближчий аналог і корисна модель, що за-
являється, мають такі спільні компоненти:

- борошно пшеничне вищого сорту;
- цукор;
- меланж;
- картопляний крохмаль;
- есенція.

Але напівфабрикат, отриманий за описаним
способом має суттєвий недолік це нетривалий
строк зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створити композицію інгредієнтів для приготуван-
ня бісквітного напівфабрикату, в якому шляхом
введення додаткових компонентів збільшити строк
зберігання бісквітних виробів.

Поставлена задача вирішена в композиції інг-
редієнтів для приготування бісквітного напівфаб-
рикату, що містить борошно пшеничне вищого

сорту, цукор, меланж, картопляний крохмаль та
есенцію, тим, що вона додатково містить мікро-
кристалічну целюлозу, пастоподібний емульгатор
Dimodan і воду, за наступним співвідношенням
вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,4-21,3
цукор	25,0-27,0
меланж	43,2-44,5
мікрористалічна целюлоза	0,05-0,25
пастоподібний емульгатор Dimodan	2,2-3,5
картопляний крохмаль	4,3-5,8
есенція	0,2-0,4
вода	решта

Новим у корисній моделі, що заявляється є
введення пастоподібного емульгатора Dimodan та
вологоудержуючого агента - мікрористалічної
целюлози, а також масове співвідношення компо-
нентів, що застосовують при виробництві масляно-
го бісквітного напівфабрикату.

Рішення поставленої задачі досягається шля-
хом одержання масляного бісквітного напівфабри-
кату, який включає приготування яєчно-цукрової
збитої суміші до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази
та введення у збиту масу борошна пшеничного
вищого сорту попередньо змішаного з картопля-
ним крохмалем та введення мікрористалічної
целюлози на прикінці замішування.

Процес приготування бісквітного напівфабри-
кату передбачає декілька етапів: одержання яєч-
но-цукрової збитої суміші, введення масла верш-
кового, замішування її з борошном пшеничним

(19) **UA** (11) **37681** (13) **U**

вищого попередньо змішаного з картопляним крохмалем та введення мікрокристалічної целюлози на прикінці замішування, випікання, охолодження та вистоявання напівфабрикату.

На першому етапі збивають меланж з цукром та пастоподібним емульгатором Dimodan до збільшення в об'ємі у 2,5-3 рази.

На другому етапі всипають борошно пшеничне вищого сорту попередньо змішаного з картопляним крохмалем і замішують тісто, наприкінці замішування додають мікрокристалічну целюлозу.

Тісто розливають у попередньо підготовлені форми, які застилають папером, і випікають протягом 35...40 хвилин при температурі 185...190°C.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 20...30 хвилин, виймають з форм і вистояють при температурі 15...20°C. Після чого папір знімають, бісквіт зачищують.

Приклади приготування бісквітного напівфабрикату.

Приклад 1. Меланж 5,785кг (масова частка - 44,04%) з цукром 3,471кг (масова частка - 26,4%), пастоподібним емульгатором Dimodan - 0,384кг (масова частка - 2,9%) та водою - 0,02кг (масова частка - 13,31%) збивають спочатку на малих об'єктах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Масу збивають до збільшення у об'ємі яєчно-цукрової суміші в 2,5-3 рази. В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту - 2,753кг (масова частка - 20,96%) попередньо змішане картопляним крохмалем - 0,694кг (масова частка - 5,3%) та есенцією - 0,035кг (масова частка - 0,27%), додають мікрокристалічну целюлозу - 0,014 кг (масова частка - 0,11%) і замішують протягом 15с. Готове тісто формують і випікають.

Приклад 2. Меланж 5,785кг (масова частка - 44,04%) з цукром 3,471кг (масова частка - 26,4%),

пастоподібним емульгатором Dimodan - 0,384кг (масова частка - 2,9%) та водою - 0,02кг (масова частка - 13,31%) збивають спочатку на малих об'єктах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Масу збивають до збільшення у об'ємі яєчно-цукрової суміші в 2,5-3 рази. В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту - 2,746кг (масова частка - 20,9%) попередньо змішане картопляним крохмалем - 0,694кг (масова частка - 5,3%) та есенцією - 0,035кг(масова частка - 0,27%), додають мікрокристалічну целюлозу - 0,021кг (масова частка - 0,16%) і замішують протягом 15с. Готове тісто формують і випікають.

Приклад 3. Меланж 5,785кг (масова частка - 44,04%) з цукром 3,471кг (масова частка - 26,4%), пастоподібним емульгатором Dimodan - 0,384кг (масова частка - 2,9%) та водою - 0,02кг (масова частка - 13,31%) збивають спочатку на малих об'єктах машини, а потім на великих - до 250-300об./хв. Масу збивають до збільшення у об'ємі яєчно-цукрової суміші в 2,5-3 рази. В отриману масу додають пшеничне борошно вищого сорту - 2,739кг (масова частка - 20,85%) попередньо змішане картопляним крохмалем - 0,694кг (масова частка - 5,3%) та есенцією - 0,035кг(масова частка - 0,27%), додають мікрокристалічну целюлозу - 0,028кг (масова частка - 0,21%) і замішують протягом 15с. Готове тісто формують і випікають.

Використання вологоудержуючого компонента - мікрокристалічної целюлози дозволяє утворювати стійкі плівки, корегувати поведінку води, уповільнювати процес висихання та подовжити строк зберігання від 3 діб до 30 діб.

У процесі зберігання з додаванням вологоудержуючого компонента -мікрокристалічної целюлози виробу довше залишаються свіжими.