



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **135735** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**A21D 13/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2019 01656</b>	(72) Винахідник(и): <b>Коняєва Ірина Михайлівна (UA), Атанасова Віта Вікторівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>18.02.2019</b>	(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.07.2019</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.07.2019, Бюл.№ 13</b>	

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРОФІТРОЛІВ

### (57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування профітролів містить борошно пшеничне, борошно з бобових культур, яйце куряче, масло вершкове, сіль, цукор та воду. Як борошно з бобових культур вона містить борошно із прощенного нуту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	13-14
борошно із прощенного нуту	13-14
масло вершкове	13-14
яйця курячі	29-31
цукор	0,45-0,55
сіль	0,45-0,55
вода	решта.

UA 135735 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до технології виробництва борошняних кондитерських виробів, конкретно - виробів з заварного тіста, а саме профітролів.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є склад напівфабрикату профітролів (див. патент України на корисну модель 120725, опубл. 10.11.2017, бюл. № 21), що містить борошно пшеничне, борошно соєве дезодороване напівзнежирене, суху пшеничну клейковину, масло вершкове, яйця курячі, цукор, сіль, та воду.

Даний склад вибраний за найближчий аналог.

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти): борошно пшеничне, борошно бобове (у найближчому аналозі - соєве), масло вершкове, яйця курячі, цукор, сіль, вода.

Недоліком найближчого аналога є низька харчова цінність та низький вміст амінокислот метіоніну і триптофану у готовому продукті.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для приготування профітролів, в якій шляхом заміни виду бобового борошна забезпечити підвищення харчової цінності, та збалансованість амінокислотного складу готового продукту.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування профітролів, що містить борошно пшеничне, борошно з бобових культур, яйце куряче, масло вершкове, сіль, цукор та воду, тим, що як борошно з бобових культур вона містить борошно із прощеного нуту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	13...14
борошно із прощеного нуту	13...14
масло вершкове	13...14
яйця курячі	29...31
цукор	0,45...0,55
сіль	0,45...0,55
вода	решта.

Зв'язок між запропонованими ознаками і заявленим технічним результатом пояснюється наступним.

Нут є джерелом високоякісного рослинного білка, багатий клітковиною, Він посилює лактацію, сприяє підвищенню гемоглобіну, заповнює дефіцит заліза в організмі. Метіонін, що міститься в нуті, знижує рівень холестерину, сприяє врегулюванню рівня цукру в крові; а триптофан нормалізує роботу центральної нервової системи та сприяє синтезу "гормону щастя". Також нут багатий на селен, який сприяє омолодженню організму, поліпшує роботу мозку та запобігає онкологічним захворюванням.

Профітролі із заявленої композиції готують наступним чином.

Борошно пшеничне першого, другого чи вищого сорту змішують з борошном із прощеного нуту у співвідношенні 1:1.

Борошно із прощеного нуту одержують так: нут промивають, заливають водою на 24...36 годин, пророщений нут промивають, сушать, подрібнюють та просіюють.

У воду додають масло вершкове, сіль, цукор доводять до кипіння та додають борошняну суміш. Заварюють тісто, постійно помішуючи до готовності. Тісто охолоджують та вбивають яйця, потім відсаджують та випікають.

Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне	13...14
борошно із прощеного нуту	13...14
масло вершкове	13...14
яйця курячі	29...31
цукор	0,45...0,55
сіль	0,45...0,55
вода	решта.

Приклади приготування профітролів із заявленої композиції.

Приклад 1. Приготували профітролі, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне	14
борошно із прощеного нуту	14
яйця курячі	31
масло вершкове	13
сіль	0,55
цукор	0,45
вода	27.

Приклад 2. Приготували профітролі, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне	13,5
борошно із прощенного нуту	13,5
яйця курячі	30
масло вершкове	13,5
сіль	0,5
цукор	0,5
вода	28,5.

Приклад 3. Приготували профітролі, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне	13
борошно із прощенного нуту	13
яйця курячі	29
масло вершкове	14
сіль	0,55
цукор	0,45
вода	30.

5 Органолептичні показники профітролів, одержаних за прикладами, наведені в таблиці 1.

Амінокислотний і хімічний склад продукту, приготованого із заявленої композиції наведені у таблицях 2 та 3, відповідно.

Запропонована корисна модель забезпечує підвищення харчової цінності та збалансованість амінокислотного складу готового продукту.

10

Таблиця 1

Органолептичні показники профітролів, одержаних за прикладами

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд виробів, консистенція	Правильна форма, що відповідає формі, встановленій за рецептурою, без надломів
Смак і запах	Властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку та запаху
Колір	Від світло-коричневого до темно-коричневого.
Стан м'якшу, пропеченість	Пропечена, не вологий на дотик, еластичний
Пористість	Рівномірна, без ущільнень
Стан тіста	Без грудок та слідів невимісу

Таблиця 2

Амінокислотний склад профітролів, приготовлених із заявленої композиції

Найменування амінокислоти	Маса, мг, в 100 г продукту	АК скор, %
Фенілаланін + тирозин	510...512	130...131
Метіонін + цистин	210...212	94...95
Триптофан	77...79	112...113
Треонін	242...244	86...87
Лізин	285...287	79...80
Лейцин	595...597	124...125
Ізолейцин	294...296	111...112
Валін	343...345	98...99

Хімічний склад профітролів, приготованих із заявленої композиції

Речовина	Вміст в 100 г продукту
Вода, г	13-14
Білки, г	6,9-7,1
Жири, г	11,8-12
Вуглеводи, г	64,6-65
Харчові волокна, г	2,7-2,8
Зола, г	0,7-0,8
Мінеральні речовини, мг	
калій	147-149
кальцій	32-33
магній	15-16
фосфор	81-82
залізо	1,3-1,5
сірка	17-18
натрій	27-28
цинк	0,35-0,36
марганець	0,26-0,27
кремній	7,2-7,3
йод, мкг	0,15-0,16
мідь, мкг	30-31
селен, мкг	4,6-4,7
молібден, мкг	5,2-5,4
бор, мкг	46-47
кобальт, мкг	0,7-0,8
нікель, мкг	13-13,5
титан, мкг	19-19,6
Вітаміни, мг	
B1 (тіамін)	0,09-0,099
B2 (рибофлавін)	0,08-0,09
PP (ніацин)	1,33-1,35

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування профітролів, що містить борошно пшеничне, борошно з бобових культур, яйце куряче, масло вершкове, сіль, цукор та воду, яка **відрізняється** тим, що як борошно з бобових культур вона містить борошно із прощеного нуту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	13-14
борошно із прощеного нуту	13-14
масло вершкове	13-14
яйця курячі	29-31
цукор	0,45-0,55
сіль	0,45-0,55
вода	решта.

10

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601