



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **141484** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 7/00
A23L 7/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 10092	(72) Винахідник(и): Скалига Анастасія Олександрівна (UA), Салавеліс Алла Дмитрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 30.09.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2020	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2020, Бюл.№ 7	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛОЧНОГО ВИРОБУ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування булочного виробу для людей похилого віку містить борошно пшеничне, маргарин, цукор, яйця курячі, дріжджі хлібопекарські і сіль, а додатково: борошно горохове, волоські горіхи і сироватку.

UA 141484 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчових композицій для булочних виробів на основі пшеничного та горохового борошна з додаванням волоського горіха.

Найближчим аналогом є булочний виріб "Булочка домашня", для виготовлення якої використовують таку сировину: борошно пшеничне, цукор, маргарин, яйця, сіль, воду, дріжджі [див. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1985. -295с. - (М-во торговли СССР).

Недоліком найближчого аналога є сировина, яка входить до складу виробу, не призводить до підвищення харчової та біологічної цінності.

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити харчову композицію булочного виробу для людей похилого віку, з метою розширення асортименту булочних виробів збагачених харчовою та біологічною цінністю для використання їх у щоденному раціоні.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування булочного виробу для людей похилого віку містить борошно пшеничне, маргарин, цукор, яйця курячі, дріжджі хлібопекарські і сіль, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить борошно горохове, волоські горіхи і сироватку, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	31,0-32,4
борошно горохове	22,0-23,1
цукор	8,5-8,8
маргарин	8,5-9,6
волоський горіх	2,3-2,4
меланж	0,15-0,3
сіль	0,5-0,53
дріжджі хлібопекарські	1,7-1,75
сироватка	22,62-23,85

Введення до складу харчової композиції додатково горохового борошна, часткової заміни маргарину на подрібнений волоський горіх, а також заміни води на сироватку, поліпшує споживчі властивості продукту, збагачує макро- та мікроелементами, рослинною клітковиною, вітамінами, лецитином, а також додає виробу нетрадиційного смаку та аромату.

Приклад 1. Технологія виробництва булочного виробу для людей похилого віку.

Замішування опари. В ємність тістомісильної машини вливають 9,0 мл (15,3 мас. %) підігрітої до 36 °С сироватки, додають 1,0 г (1,7 мас. %) хлібопекарських дріжджів, 8,0 г (13,6 мас. %) пшеничного та 5,0 г (8,5 мас. %) горохового борошна і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають 2,0 г (3,4 мас. %) пшеничного борошна і ставлять в приміщення з температурою 36 °С на 20 хв для бродіння.

Приготування тіста. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 рази і почне осідати, до неї додають залишкові 5,0 мл (8,55 мас. %) сироватки, з розчиненими 0,3 г (0,5 мас. %) сіллю і 5,0г (8,5 мас. %) цукру, 0,1 г (0,15 мас. %) меланжу, 1,4 г (2,4 мас. %) подрібнених волоських горіхів, потім перемішують, додають залишкові 9,0 г (15,4 мас. %) пшеничного та 8,0 г (13,5 мас. %) горохового борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають 5,0 г (8,5 мас. %) розтопленого маргарину. Тісто залишають на 45 хвилин для бродіння. За час бродіння тісто обминають 2 рази.

Формують вироби і випікають при температурі 190 °С 12 хвилин.

Приклад 2. Технологія виробництва булочного виробу для людей похилого віку.

Замішування опари. В ємність тістомісильної машини вливають 9,1 мл (15,0 мас. %) підігрітої до 36 °С сироватки, додають 1,05 г (1,7 мас. %) хлібопекарських дріжджів, 8,25 г (13,6 мас. %) пшеничного та 6,0 г (9,8 мас. %) горохового борошна і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають 2,0 г (3,3 мас. %) пшеничного борошна і ставлять в приміщення з температурою 36 °С на 20ХВ дам бродіння.

Приготування тіста. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 рази і почне осідати, до неї додають залишкові 5,0 мл (8,55 мас. %) сироватки, з розчиненими 0,31г (0,5 мас. %) сіллю і 5,2 г (8,6 мас. %) цукру, 0,15г (0,25 мас. %) меланжу, 1,42 г (2,34 мас. %) подрібнених волоських горіхів, потім перемішують, додають залишкові 9,0 г (14,8 мас. %) пшеничного та 8,0 г (13,25 мас. %) горохового борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають 5,25 г (8,64 мас. %) розтопленого маргарину. Тісто залишають на 45 хвилин для бродіння. За час бродіння тісто обминають 2 рази.

Формують вироби і випікають при температурі 190 °С 13 хвилин.

Приклад 3. Технологія виробництва булочного виробу для людей похилого віку.

Замішування опари. В ємність тістомісильної машини вливають 8,2 мл (13,0 мас. %) підігрітої до 36 °С сироватки, додають 1,1г (1,75 мас. %) хлібопекарських дріжджів, 9,5 г (15,1

мас. %) пшеничного та 5,5 г (8,8 мас. %) горохового борошна і перемішують до отримання однорідної маси. Поверхню опари посипають 2,0 г (3,2 мас. %) пшеничного борошна і ставлять в приміщення з температурою 36 °С на 20 хв для бродіння.

5 Приготування тіста. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2 рази і почне осідати, до неї додають залишкові 6,0 мл (9,62 мас. %) сироватки, з розчиненими 0,33 г (0,53 мас. %) сіллю і 5,5 г (8,8 мас. %) цукру, 0,2 г (0,3 мас. %) меланжу, 1,45 г (2,3мас. %) подрібнених волоських горіхів, потім перемішують, додають залишкові 8,0 г (12,7 мас. %) пшеничного та 9,0 г (14,3 мас. %) горохового борошна і замішують тісто. Перед закінченням замісу додають 6,0 г (9,6 мас. %) розтопленого маргарину. Тісто залишають на 45 хвилин для бродіння. За час бродіння 10 тісто обминають 2 рази.

Формують вироби і випікають при температурі 190 °С 15 хвилин.

Характеристика булочного виробу. Колір булочного виробу темно-коричневий. Поверхня гладка, без тріщин і підривів. М'якушка суха, еластична, при надавлюванні повністю відновлюється. Смак одночасно і не солодкий і не солоний, не хрустка. Колір м'якушки світло-жовтий, без крупинок.

15 Вивчення фізико-хімічних показників готових виробів здійснювалося відповідно до стандартних методик.

Фізико-хімічні показники виробів:

за запропонованою корисною моделлю - вологість 22,0 %; лужність 1,6 град;
20 за найближчим аналогом - вологість 28,3 %; лужність 0,5 град.

Проведені досліді і наведені приклади показали, що запропонована композиція пшеничного та горохового борошна, а також додавання волоського горіха не порушує технологію виробництва булочних виробів, що свідчить про можливість реалізації та споживання даного виробу для людей різних вікових категорій, лише звертаючи увагу на пропорцію борошна в 25 готовому виробі.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Композиція інгредієнтів для приготування булочного виробу для людей похилого віку, що містить борошно пшеничне, маргарин, цукор, яйця курячі, дріжджі хлібопекарські і сіль, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить борошно горохове, волоські горіхи і сироватку, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	31,0-32,4
борошно горохове	22,0-23,1
цукор	8,5-8,8
маргарин	8,5-9,6
волоський горіх	2,3-2,4
меланж	0,15-0,3
сіль	0,5-0,53
дріжджі хлібопекарські	1,7-1,75
сироватка	22,62-23,85.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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