



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **92582**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 02555**

(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):

**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 глоду.

UA 92582 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 містить 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.1. - 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 невеликий термін зберігання внаслідок швидкого черствіння та пліснявиння й ураження картопляною хворобою, особливо в літній період, вже через 48 год.

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

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 глоду, 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 глоду	33,37-35,42.

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

Водний екстракт глоду містить моно- та дисахариди, пектини, вітаміни, мікро- і макроелементи, що покращує мікробіологічний стан готового виробу і його корисність.

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

Пшеничний хліб готують наступним чином.

Спочатку готують водний екстракт глоду за наступною технологією.

30 Сухі плоди глоду подрібнюють та готують екстракт при гідромодулі глід: вода 1:10. Тривалість варіння екстракту становить 30 хв. при температурі 90-92 °С. Після цього екстракт фільтрують і охолоджують до температури 25-30 °С.

Далі борошно пшеничне вищого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані та водний екстракт глоду 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.

35 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 %. 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. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	63,0-65,0
дріжджі хлібопекарські	
пресовані	0,63-0,65
сіль кухонна харчова	0,95-0,98
водний екстракт глоду	33,37-35,42.

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 глоду	35,42.

- 5 Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, білою м'якушкою та приємним смаком і ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі.

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 глоду	34,40.

- 10 Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, білою м'якушкою та приємним смаком і ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі, також спостерігається підвищення питомого об'єму, пористості та формостійкості порівняно з прикладом 1.

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 глоду	33,37.

- 15 Хліб отримали з правильною формою, добре розвиненою пористістю, білою м'якушкою та приємним смаком і ароматом (таблиця 1). Фізико-хімічні показники, наведені в таблиці 2, відповідали нормі, також спостерігається підвищення питомого об'єму, пористості та формостійкості порівняно з прикладами 1 і 2.

- 20 Використання композиції за прикладами 1, 2, 3, як проілюстровано в таблиці 3, дозволяє запобігти мікробіологічному псуванню хліба на термін до 120 год. при збереженні звичних для споживача органолептичних показників.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин		
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю		
Смак та запах	Характерний для виробу		

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники якості	№ прикладу		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Питомий об'єм, г/см ³	2,93	3,02	3,04
Формостійкість	0,54	0,59	0,59
Пористість, %	71,4	72,2	73,2
Вологість, %	43,0	43,0	43,0
Кислотність, град	2,2	2,2	2,2

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

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 глоду, 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 глоду	33,37-35,42.

10

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