



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105110** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 2/10 (2006.01)
A23L 29/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 07096</p> <p>(22) Дата подання заявки: 16.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.03.2016, Бюл.№ 5</p>	<p>(72) Винахідник(и): Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</p>
---	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, порошок з хеномелесу та воду.

UA 105110 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Найближчою до корисної моделі є композиція для приготування здоби звичайної, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	60,20
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
вода	решта.

5 (див. Сборник рецептур мучных кондитерських изделий для предприятий общественного питания - М.: Экономика, 1985. - с. 295).

Дана композиція вибрана за найближчий аналог.

Найближчий аналог і корисна модель мають такі спільні ознаки (компоненти):

- борошно пшеничне першого ґатунку
- 10 - дріжджі пресовані
- цукор-пісок
- масло вершкове
- меланж
- сіль кухонна харчова

15 - вода.

Недоліком цієї композиції є:

- недостатньо висока якість готового продукту;
- тривалий процес бродіння
- швидке черствіння та пліснявіння;

20 Задача корисної моделі підвищити формостійкість та пористість, поліпшити властивості м'якушки виробів із дріжджового тіста.

Поставлена задача корисної моделі вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста, що містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, та воду, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить порошок з хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	59,00-59,60
дріжджі пресовані	0,89-0,91
цукор-пісок	6,02-6,04
масло вершкове	4,19-4,21
меланж	2,16-2,18
сіль кухонна харчова	0,89-0,91
порошок з хеномелесу	0,60-1,20
вода	решта.

Новим у корисній моделі, що пропонується, є внесення до рецептури виробу порошку з хеномелесу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

30 Внесення до рецептури порошку з хеномелесу, дозволяє підвищити формостійкість та пористість, поліпшити властивості м'якушки виробів із дріжджового тіста. За рахунок вмісту в порошок з хеномелесу значної кількості пектинових речовин (1-3 %) - підвищити вологість виробів, тим самим подовжити термін їх зберігання. Наявність в порошок органічних кислот (4-5 %) запобігає розвитку пліснявих грибів та дозволяє скоротити тривалість тістоутворення, а також підвищити біологічну цінність готових виробів.

35 Борошняні вироби з дріжджового тіста довше зберігають свіжість, не піддаються мікробіологічному псуванню, їх фізико-хімічні показники покращуються, тривалість бродіння скорочується до двох годин, а органолептичні показники залишаються звичними споживачу.

40 Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Спочатку отримують порошок з хеномелесу за наступною технологією: вичавки отримані після вилучення соку висушують при температурі 55-60 °C протягом 4 год. та подрібнюють до розміру часток 100 мкм.

Для приготування тіста борошно пшеничне першого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор пісок, масло вершкове, воду та порошок з хеномелесу дозують

в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 5-7 хв до отримання тіста однорідної консистенції. Тісто піддають бродінню протягом двох годин при температурі 32-33 °С.

- 5 Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси, заготовки направляють на розстойку. Розстойка тістових заготовок відбувається протягом 20-30 хв при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після цього тістові заготовки подають на випікання, попередньо змазуючи поверхню меланжем. Тривалість випікання може коливатися від 12 до 15 хв залежно від маси виробу.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	59,00-59,60
дріжджі пресовані	0,89-0,91
цукор-пісок	6,02-6,04
масло вершкове	4,19-4,21
меланж	2,16-2,18
сіль кухонна харчова	0,89-0,91
порошок з хеномелесу	0,60-1,20
вода	решта.

Приклади одержання борошняних виробів з дріжджового тіста

- 10 Приклад 1. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	59,60
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
порошок з хеномелесу	0,60
вода	25,55.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

- 15 Приклад 2. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	59,30
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,02
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
порошок з хеномелесу	0,90
вода	25,60.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

- 20 Приклад 3. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
ґатунку	59,00
дріжджі пресовані	0,89
цукор-пісок	6,02
масло вершкове	4,19
меланж	2,16
сіль кухонна харчова	0,89
порошок з хеномелесу	1,20
вода	25,65.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

Приклад 4. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

борошно пшеничне першого	
гатунку	57,90
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
порошок з хеномелесу	2,30
вода	25,60.

5 Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали низької якості, з нерівною поверхнею, низькою пористістю, кислим смаком, з темною м'якушкою і низькими органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

10 Використання композиції для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста за прикладами 1, 2, 3 дозволяє підвищити якість виробів, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення порошку хеномелесу за межі норми, так як в 4 прикладі, було помічено кислий смак виробів, зниження пористості та збільшення вкраплень порошку в м'якуші виробу.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	№ прикладу			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
1	2	3	4	5	6
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин				
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий	Темно-жовтого кольору
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю				Однорідна, глевка, зі зниженою пористістю
Смак та запах	Характерний для виробу	Характерний для виробу з легким ароматом хеномелесу			Кислий смак за рахунок значного вмісту хеномелесу

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	№ прикладу			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, см ³ /г	2,80	2,90	3,30	3,20	2,50
Формостійкість, Н/D	0,60	0,60	0,70	0,70	0,55
Кислотність, град	2,20	2,50	2,60	3,10	4,10
Вологість, %	39,00	39,30	40,00	40,20	43,30
Пористість, %	68,00	69,00	75,00	74,00	63,00

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	№ прикладу			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Пліснявіння	Через 96 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.	Через 120 год.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста, що містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить порошок з хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	59,00-59,60
дріжджі пресовані	0,89-0,91
цукор-пісок	6,02-6,04
масло вершкове	4,19-4,21
меланж	2,16-2,18
сіль кухонна харчова	0,89-0,91
порошок з хеномелесу	0,60-1,20
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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