



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111736** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A21D 2/36 (2006.01)
A21D 15/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 04203	(72) Винахідник(и): Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 18.04.2016	(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2016, Бюл.№ 22	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА З ЕКСТРАКТОМ З ВИЧАВОК ХЕНОМЕЛЕСУ

(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 та воду. Вона додатково містить екстракт з вичавок хеномелесу.

UA 111736 U

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

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

борошно пшеничне першого	60,20
ґатунку	
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 прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

борошно пшеничне першого

10 ґатунку
дріжджі пресовані
цукор-пісок
масло вершкове
меланж

15 сіль кухонна харчова
вода.

Недоліком цієї композиції є:

недостатньо висока якість готового продукту;

тривалий процес бродіння,

20 швидке черствіння та пліснявіння;

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

25 Внесення до рецептури екстракту хеномелесу, дозволяє підвищити формостійкість та пористість виробів із дріжджового тіста, поліпшити властивості м'якушки, подовжити термін зберігання готових виробів, скоротити тривалість тісто утворення. Екстракт хеномелесу містить 3,0 % сухих речовин, а також масову частку титрованих кислот (3,20 %), пектинових речовин (0,56 %), вміст L-аскорбінової кислоти (9,68 мг/100 г) і фенольних речовин (420 мг/100 г), має приємний аромат, що підвищує біологічні цінність виробів.

30 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.

35 Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Спочатку отримують екстракт з вичавок хеномелесу за наступною технологією: вичавки, отримані після вилучення соку, заливають водою при гідромодулі 1:3 та екстрагують протягом двох годин при температурі 50 °С.

40 Для приготування тіста борошно пшеничне першого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор пісок, масло вершкове, екстракт з вичавок хеномелесу та воду 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.

45 Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси і 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	60,00-
ґатунку	60,30
дріжджі пресовані	0,90-0,92
цукор-пісок	6,03-6,05
масло вершкове	4,20-4,22

меланж	2,17-2,19
сіль кухонна харчова	0,90-0,92
екстракт з вичавок	5,20-10,20
хеномелесу	

вода решта.

Приклади одержання борошняних виробів з дріжджового тіста

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

борошно пшеничне першого ґатунку	60,00
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
екстракт з вичавок	5,20
хеномелесу	
вода	20,60.

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

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

борошно пшеничне першого ґатунку	60,15
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
екстракт з вичавок	7,60
хеномелесу	
вода	18,00.

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

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

борошно пшеничне першого ґатунку	60,30
дріжджі пресовані	0,92
цукор-пісок	6,05
масло вершкове	4,22
меланж	2,19
сіль кухонна харчова	0,92
екстракт з вичавок	10,20
хеномелесу	
вода	15,20

15 Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які наведені 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 ґатунку	60,15
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91

екстракт з вичавок	12,80
хеномелесу	
вода	12,80

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з підривами, зі зниженою пористістю та кислим смаком.

- 5 Використання композиції для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста за прикладами 1,2,3 дозволяє підвищити якість виробів, запобігти мікробіологічному псуванню та розвитку картопляної хвороби при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення екстракту з вичавок хеномелесу за межі норми, так як в 4 прикладі, було помічено кислий смак виробів та зниження пористості.

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				Нерівномірна поверхня з підривами
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий	Білий з легким жовтуватим відтінком
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю				Однорідна, зі зниженою пористістю
Смак та запах	Характерний для виробу	Характерний для виробу з легким ароматом хеномелесу			Чітко виражений кислий смак 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	3,20	3,00	2,60
Формостійкість, Н/D	0,60	0,60	0,70	0,70	0,50
Кислотність, град	2,20	2,50	2,60	3,10	3,80
Вологість, %	39,00	39,30	39,10	40,20	42,50
Пористість, %	68,00	69,00	75,00	74,00	63,00

10

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

- 15 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 екстракт з вичавок хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	60,00-60,30
дріжджі пресовані	0,90-0,92
цукор-пісок	6,03-6,05
масло вершкове	4,20-4,22
меланж	2,17-2,19

сіть кухонна харчова	0,90-0,92
екстракт з вичавок хеномелесу	5,20-10,20
вода	решта.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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