



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117478** (13) **U**  
(51) МПК

**A21D 2/36** (2006.01)

**A21D 13/02** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00760</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>27.01.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.06.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.06.2017, Бюл.№ 12</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA), Пахольчак Марина Вікторівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</b></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 та воду. Додатково композиція містить пюре журавлини.

**UA 117478 U**



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

Найближчим аналогом до корисної моделі, що заявляється, 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).

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

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

Недоліком цієї композиції є:

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

В основу корисної моделі поставлена задача покращити структурно-механічні властивості готового виробу, скоротити тривалість бродіння, підвищити харчову та біологічну цінність.

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

борошно пшеничне першого ґатунку	55,00-57,00
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
пюре з журавлини	3,20-5,20
вода	решта.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є наявність в складі виробу пюре з журавлини, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

30 Внесення до рецептури пюре з журавлини дозволяє підвищити формостійкість та пористість виробів із дріжджового тіста. За рахунок вмісту в журавлині цукрів (глюкози, фруктози, сахарози), органічних кислот (лимонної, яблучної, хінної, бензойної, урсолової, олеанолевої, щавелевої, хлорогенової, кавової, бурштинової), флавоноїдів, фітонцидів, дубильних речовин, пектинів, вітамінів групи В, Е, С і Р, мінеральних речовин: Mg, Ca, K, Fe, P підвищується біологічна цінність виробів. Наявність в журавлині бензойної кислоти забезпечує можливість пролонгованого зберігання готових виробів. Великий вміст фенольних речовин обумовлює антиоксидантну дію журавлини.

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 пюре з журавлини за наступною технологією: ягоди журавлини миють, інспектують та протирають.

Для приготування тіста борошно пшеничне першого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор пісок, масло вершкове, пюре з журавлини 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.

- 5 Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси і заготовки направляють на розстойку протягом 20-30 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Тістові заготовки, попередньо змащені меланжем, випікають при температурі 200-220 °С 12-15 хв.

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	57,00
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
пюре з журавлини	3,20
вода	25,55.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які наведені 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	56,00
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
пюре з журавлини	4,20
вода	25,60.

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.

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

борошно пшеничне першого ґатунку	55,00
дріжджі пресовані	0,89
цукор-пісок	6,02
масло вершкове	4,19
меланж	2,16
сіль кухонна харчова	0,89
пюре з журавлини	5,20
вода	25,65.

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.

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

борошно пшеничне першого ґатунку	51,80
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90

пюре з журавлини 8,20  
 вода 25,60.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали низької якості, зі зниженою пористістю, кислим смаком та погіршеними органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

- 5 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, запобігти розвитку картопляної хвороби, але при збільшенні внесення пюре з журавлини 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	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні	Правильна форма, без підривів і тріщин				
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий	Білий з рожевим 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 журавлини			Кислий смак за рахунок значного вмісту журавлини

10

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, см <sup>3</sup> /г	2,80	2,90	3,30	3,20	2,80
Формостійкість, Н/D	0,60	0,60	0,70	0,70	0,55
Кислотність, град	2,20	2,50	2,60	2,90	3,60
Вологість, %	39,00	39,30	39,50	40,50	41,30
Пористість, %	68,00	71,00	74,00	73,00	68,00

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

Показники	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Пліснявіння	Через 72 год.	Через 96 год.	Через 96 год.	Через 96 год.	Через 96 год.
Збудник картопляної хвороби	Присутній	Присутній	Відсутній	Відсутній	Відсутній

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 пюре журавлини, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку 55,00-57,00  
 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  
 пюре з журавлини 3,20-5,20

вода

решта.

---

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

---

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