



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **19458** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A23L 1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНОГО НАПІВФАБРИКАТУ**

1

(21) u200607084**(22)** 26.06.2006**(24)** 15.12.2006**(46)** 15.12.2006, Бюл. № 12, 2006 р.**(72)** Волков Валерій Іванович, Жура Юрій Федорович**(73)** Волков Валерій Іванович, Жура Юрій Федорович

2

(57) Спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату, який здійснюють шляхом замісу тіста із рецептурних компонентів, його розкатки, додавання фаршу та формування продукту, який **відрізняється** тим, що одночасно з формуванням продукту, на його поверхню наносять ідентифікуючий елемент.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, та може бути використана при виготовленні мучних напівфабрикатів, зокрема, пельмені, вареники, млинці та інших аналогічних борошняних виробів.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким до заявленої корисної моделі по сукупності ознак є спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату, який здійснюється шляхом замісу тіста із борошна, в яке додають підігріти до температури 30-35°C молоко, яйця, цукор, масло вершкове, сіль, розкатку тіста до товщини 1,5-2,0мм, додавання до нього фаршу у вигляді шариків, після чого здійснюють формування продукту та його заморозку [Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Составитель Данилевская Е.В., Москва, "Гамма Прогрес", 2003г., стор.274-275].

Заявляємо корисна модель збігається з відомим способом виготовлення борошняного напівфабрикату по наступній сукупності суттєвих ознак, а саме: шляхом замісу тіста із рецептурних компонентів, його розкатки, додавання фаршу, та формування продукту.

Однак відомий спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату не забезпечує технічного результату заявленої корисної моделі, що обумовлено операціями, з яких складається спосіб, сукупність яких не передбачає отримання борошняного напівфабрикату, який можливо відрізнити від аналогічних виробів інших виробників.

Задача, на рішення якої спрямована заявляємо корисна модель, полягає в удосконаленні способу виготовлення борошняного напівфабрикату, шляхом залучення додаткової операції, що забез-

печить можливість ідентифікувати виробника продукту серед виробів аналогічного призначення.

Поставлена задача вирішується в способі виготовлення борошняного напівфабрикату, який здійснюють шляхом замісу тіста із рецептурних компонентів, його розкатки, додавання фаршу, та формування продукту тим, що згідно предмету корисної моделі, одночасно з формуванням продукту, на його поверхню наносять ідентифікуючий елемент.

Заявляємо сукупність суттєвих ознак забезпечує технічний результат, який складається в забезпеченні ідентифікації виготовленого продукту серед виробів аналогічного призначення інших виробників.

Заявляємий спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату здійснюють наступним чином.

Здійснюють приготування тіста, для чого в борошно, згідно будь-якої з рецептур, що використовуються в харчовій промисловості для виготовлення борошняного напівфабрикату, додають наступні компоненти: яйце, молоко, цукор, масло вершкове, сіль, після чого здійснюють заміс тіста, після чого його розкатують в лист товщиною 1,0-2,0мм, на поверхню якого наносять фарш, рецептура якого відповідає виготовляемому борошняному напівфабрикату (м'ясний - для пельменів або вареників, картопля, сир, та інше - для вареників, млинців). Після чого формують продукт, з нанесенням на його поверхню ідентифікуючого елементу, наприклад, шляхом друку наносять товарний знак виробника. Після чого отриманий продукт підвертають охолодженню.

Приклад.

Здійснюють виготовлення борошняного напів-

(13) **U**
(11) **19458**
(19) **UA**

вфабрикату - пельмені з фаршем із субпродуктів. Для чого готують тісто додавання в борошно (0,53кг) яйце (1/4), молоко (0,26кг, цукор (0,02кг), масло вершкове (0,03кг). Після чого здійснюють заміс тіста, після чого з нього формують лист товщиною 1,2мм, на поверхню якого наносять м'ясний фарш.

Для виготовлення фаршу використовують серце (0,69кг), легені (0,69кг), цибулю (0,06кг), гриби

білі сушені (0,01кг), масло вершкове (0,04кг), сіль (0,001кг), перець чорний мелотий (0,001кг).

Після нанесення фаршу, з тіста формують об'ємну фігуру, яка охоплює фарш з усіх боків, одночасно на поверхню тіста наносять шляхом глибокого друку товарний знак виробника, після чого продукт охолоджують, та направляють споживачу.