



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **42841** (13) **U**  
(51) МПК (2009)  
A23L 1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**  
**ДО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під  
відповідальність  
власника  
патенту**(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНОГО НАПІВФАБРИКАТУ**

1

2

(21) u200901193

(22) 13.02.2009

(24) 27.07.2009

(46) 27.07.2009, Бюл.№ 14, 2009 р.

(72) ВОЛКОВ ВАЛЕРІЙ ІВАНОВИЧ

(73) ВОЛКОВ ВАЛЕРІЙ ІВАНОВИЧ

(57) Спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату шляхом замісу тіста із рецептурних компо-

нентів, його розкатки, додавання фаршу, формування продукту та нанесення на його поверхню ідентифікуючого елемента, який **відрізняється** тим, що перед нанесенням ідентифікуючого елемента здійснюють охолодження сформованого продукту.

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 здійснюють шляхом 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 елемента, наприклад, шляхом друку наносять товарний знак виробника, та підвергають його охолодженню (патент України на корисну модель №19458, МПК A23L1/00, публ. 15.12.2006).

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

Однак відомий спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату не забезпечує технічного

результату заявленої корисної моделі, що обумовлено нанесенням ідентифікуючого елемента на м'яку поверхню сформованого борошняного виробу, що приводить до руйнації ідентифікуючого елемента.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, полягає в удосконаленні способу виготовлення борошняного напівфабрикату шляхом зміни режимів процесу, що забезпечить протидію руйнації ідентифікуючого елемента.

Поставлена задача вирішується в способі виготовлення борошняного напівфабрикату, який здійснюється шляхом замісу тіста із рецептурних компонентів, його розкатки, додавання фаршу, та формування продукту, та нанесення на його поверхню ідентифікуючого елемента, згідно корисної моделі, перед нанесенням ідентифікуючого елемента, здійснюють охолодження сформованого продукту.

Заявляємо сукупність суттєвих ознак забезпечує технічний результат, який складається в запобіганні руйнації ідентифікаційного елемента.

Запропонований спосіб виготовлення борошняного напівфабрикату здійснюють наступним чином: попередньо виготовляють тісто, 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, здійсню-

(19) **UA** (11) **42841** (13) **U**

ють його охолодження до 5-10°C, в будь-який спосіб, який використовується для охолодження харчових продуктів, та нанесенням на його поверхню ідентифікуючого елемента, наприклад, шляхом друку наносять товарний знак виробника. Після чого отриманий продукт підвергають заморожуванню, та направляють споживачу.

Приклад.

Здійснюють виготовлення борошняного напівфабрикату - 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 тов-

щиною 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, отриманий борошняний напівфабрикат охолоджують до 5 - 10°C, в будь-який спосіб, який використовується для охолодження харчових продуктів, та поверхню тіста наносять шляхом глибокого друку товарний знак виробника. Після чого продукт заморожують, та направляють споживачу.