



УКРАЇНА

(19) UA (11) 46992 (13) A

(51) 6 A23L1/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ БОРОШНЯНИХ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ

1

2

(21) 2001042668

(22) 19 04 2001

(24) 17 06 2002

(46) 17 06 2002, Бюл. № 6, 2002 р.

(72) Дейниченко Григорій Вікторович, Колісниченко
Тетяна Олександрівна, Верешко Наталія Вяче-
славівна, Гніцевич Вікторія Альбертівна(73) ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ ТЕХНО-
ЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ(57) Спосіб одержання борошняних формованих
виробів, який включає змішування пшеничного
хлібопекарського борошна, меланжу, рідкого се-
редовища та біологічно активної добавки, замішу-
вання тіста з цих компонентів та формування ви-
робів шляхом пресування через отвори матриці, їхрізання та сушіння, який відрізняється тим, що як
рідке середовище для замісу тіста використовую-
ються сколотини, а як біологічно активну добавку -
еламін, замішування тіста проводять протягом
10 - 20 хвилин, здійснюють обдувку сирих виробів
повітрям з температурою 25 - 30°C і відносною
вологістю 60 - 70 % та різання виробів і сушіння їх
у сушильній шафі або сушарці до вологості
12 - 14%, при цьому рецептурні компоненти беруть
у наступних співвідношеннях, мас. %

борошно пшеничне хлібопекарське	75	77
меланж	7,5	9,5
сколотини	13	16
еламін	0,5	1,5

Винахід відноситься до харчової промисловості і може знайти застосування на харчових підприємствах малого та середнього бізнесу та на підприємствах харчування.

Борошняні формовані вироби випускаються на обладнанні для виробництва макаронних виробів та за тією ж технологією. Макаронні вироби мають цілий ряд переваг у порівнянні з іншими продуктами харчування: вони мають високу поживну цінність, добре засвоюються, швидко розварюються, добре зберігаються та зручні у транспортуванні.

Відомий спосіб виробництва макаронних виробів, що передбачає приготування тіста з води та макаронного борошна, формування, сушіння та охолодження виробів. Недоліком відомого способу є низька харчова цінність виробів [1].

Найбільш близьким до запропонованого способу є спосіб приготування макаронних виробів "Школьні", в рецептуру яких входять вода, борошно, яйцепродукти (меланж або яєчний порошок) та молоко сухе [1]. Бухе молоко збагачує макаронні вироби молочним білком, але значно підвищує їх собівартість.

В основу винаходу поставлено задачу одержання борошняних формованих виробів високої харчової цінності шляхом використання сколотин в якості рідкого середовища для замісу тіста і еламіна в якості біологічної добавки, таким чином за-

безпечити підвищену харчову цінність та радіопротекторні властивості продукту.

Сколотини є цінною вторинною молочною сировиною з високими смаковими та поживними властивостями, багатою біологічно активними речовинами. Формовані вироби з використанням сколотин містять підвищену кількість білка - на 15% більше, ніж в традиційних макаронних виробках, і активний комплекс протисклеротичних речовин.

Еламін уявляє собою харчову добавку, виготовлену з ламінарії (морської капусти). Він збагачує формовані вироби цілим комплексом мікро- і макроелементів, у тому числі йодом. Як відомо, йод активно впливає на обмін речовин у організмі людини, посилює процеси дисиміляції, знижує вміст холестерину в крові. Це основний мінерал при синтезі гормонів щитовидної залози, без яких неможлива життєдіяльність людини. При достатній кількості в щитовидній залозі йод блокує накопичення радіоактивного йоду. Тому формовані вироби, збагачені еламіном, особливо рекомендуються до вживання у екологічно небезпечних районах.

Розроблений спосіб одержання формованих виробів передбачає змішування пшеничного хлібопекарського борошна, еламіна, меланжу та сколотин і замішування тіста з цих компонентів протягом 10 - 20 хвилин, формування виробів шляхом

(13) A

(11) 46992

(19) UA

пресування через отвори матриці, обдувку сирих виробів повітрям з температурою 25 - 30°C і відносною вологістю 60 - 70%, різку виробів і сушіння їх у сушильній шафі або сушарці до вологості 12 - 14%. Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні мас, %

борошно пшеничне хлібопекарське	-75-77
Меланж	-7,5-9,5
сколотини	-13-16
еламін	-0,5-1,5

Наводимо приклади здійснення способу

Приклад 1 Максимальна межа щодо наведеного способу

Пшеничне хлібопекарське борошно, еламін, меланж та сколотини змішують і замішують тісто з цих компонентів протягом 20 хвилин, формують вироби шляхом пресування через отвори матриці, обдувають сири вироби повітрям з температурою 30°C і відносною вологістю 70%. Потім вироби ріжуть і сушать їх у сушильній шафі або сушарці до вологості 14%. Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні мас, %

борошно пшеничне хлібопекарське	-77
меланж	-9,5
сколотини	-13
еламін	-0,5

Приклад 2 Середнє значення щодо наведеного способу

Пшеничне хлібопекарське борошно, еламін, меланж та сколотини змішують і замішують тісто з цих компонентів протягом 15 хвилин, формують вироби шляхом пресування через отвори матриці, обдувають сири вироби

повітрям з температурою 27°C і відносною вологістю 65%. Потім вироби ріжуть і сушать їх у

сушильній шафі або сушарці до вологості 13%. Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні мас, %

борошно пшеничне хлібопекарське	-76
меланж	-8,5
сколотини	-14,5
еламін	-1,0

Приклад 3 Мінімальна межа щодо наведеного способу

Пшеничне хлібопекарське борошно, еламін, меланж та сколотини змішують і замішують тісто з цих компонентів протягом 10 хвилин, формують вироби шляхом пресування через отвори матриці, обдувають сири вироби повітрям з температурою 25°C і відносною вологістю 60%. Потім вироби ріжуть і сушать їх у сушильній шафі або сушарці до вологості 12%. Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні мас, %

борошно пшеничне хлібопекарське	-75
Меланж	-7,5
Сколотини	-16
еламін	-1,5

Готові вироби мають правильну форму, гладку поверхню, світло-кремовий колір, властиві макаронним виробам смак та запах, гарні варильні властивості

Запропонований спосіб дозволяє одержати біологічно цінний продукт, який можна використовувати як гарнір, як самостійну страву або як компонент перших, других або соподких страв

Джерела інформації, які використані при складанні заявки

1 Медведєв ГМ Технология макаронного производства - М Колос, 1998 -272с