



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 56737

(13) A

(51) 7 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СКЛАД КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ ЗАМІСУ ТІСТА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВАФЕЛЬНОГО ЛИСТА

1

2

(21) 2002087024

(22) 28 08 2002

(24) 15 05 2003

(46) 15 05 2003, Бюл. № 5, 2003 р.

(72) Русаліна Людмила Володимирівна, Русалін  
Костянтин Анатолійович, Петренко Микола Мико-  
лайович(73) Русаліна Людмила Володимирівна, Русалін  
Костянтин Анатолійович, Петренко Микола Мико-  
лайович(57) Склад компонентів для замісу тіста при ви-  
робництві вафельного листа, який містить борошно,  
білковий компонент, соду і сіль, який відрізняєть-ся тим, що він додатково містить какао порошок,  
олію рослинну і фосфатиди, а як білковий компо-  
нент - меланж і яєчний порошок при наступному  
вмісті компонентів, мас. %

Борошно	53,0 - 56,0
Какао порошок	6,0 - 8,0
Меланж	2,0 - 3,5
Яєчний порошок	0,5 - 0,7
Олія рослинна	2,5 - 3,5
Фосфатиди	0,1 - 0,4
Сіль	0,2 - 0,4
Сода	0,2 - 0,4

Винахід відноситься до харчової промислово-  
сті і може бути використане в кондитерській галузі  
для виробництва вафель.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до  
розглянутої галузі, найбільш близьким до винахо-  
ду, що заявляється, по сукупності ознак є склад  
компонентів для замісу тіста для виробництва ва-  
фельного листа, до складу якого входить 51кг  
борошна, 15,5кг меланжу, 0,31кг солі, 0,31кг соди, і  
0,17кг патоки (Авторське свідоцтво СРСР  
№1214050, МКВ А 21 D 2/00, публ. 1986р.)

Винахід, який заявляється, збігається з відо-  
мим складом компонентів для замісу тіста при ви-  
робництві вафельного листа по наступній сукупно-  
сті суттєвих ознак, а саме містить борошно,  
білковий компонент, соду і сіль.

Однак відомий склад компонентів для замісу  
тіста при виробництві вафельного листа не забез-  
печує технічного результату винаходу, який заяв-  
ляється, що обумовлено якісним і кількісним його  
складом, і забезпечує підвищення механічних вла-  
стивостей готового виробу зв'язаних з ламкістю  
готового листа і зменшення величини його вигину  
при випічці, не забезпечуючи органолептичних  
показників у відношенні його хрустких властивос-  
тей, через незначну пористість.

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,  
складається в удосконаленні складу компонентів  
для замісу тіста при виробництві вафельного ли-  
ста, шляхом зміни кількісного і якісного складу ком-

понентів, що забезпечить розвиток пористості ва-  
фельного листа, і забезпечить гарні хрусткі  
властивості готовому продукту.

Поставлена задача вирішується в складі ком-  
понентів для замісу тіста при виробництві вафель-  
ного листа, який містить борошно, білковий компо-  
нент, соду і сіль тим, що згідно предмета  
винаходу, він додатково містить какао порошок,  
олію рослинну і фосфатиди, а в якості білкового  
компоненту - меланж і яєчний порошок, при насту-  
пному вмісті компонентів у складі, масових частин

Борошно	53,0 - 56,0
Какао порошок	6,0 - 8,0
Меланж	2,0 - 3,5
Яєчний порошок	0,5 - 0,7
Олія рослинна	2,5 - 3,5
Фосфатиди	0,1 - 0,4
Сіль	0,2 - 0,4
Сода	0,2 - 0,4

Запропонований склад компонентів для замісу  
тіста при готуванні вафельного листа забезпечує  
одержання після випічки вафельного листа, у яко-  
му сполучаться механічні властивості і пористості  
вафельного листа, що забезпечує зниження його  
ламкості при обробці і транспортуванні і гарні хру-  
сткі властивості.

При виході за інтервали вмісту компонентів,  
які заявляються, зазначений технічний результат  
не виявляється.

при вмісті компонентів меншому, чим нижня

(13) A  
(11) 56737  
(19) UA

границя заявлених інтервалів вмісту, отриманий вафельний лист володіє високою механічною міцністю на злам, і практично не має пористої структури, що не дає можливість застосовувати його для виробництва вафель,

при вмісті компонентів більшому, ніж верхня границя заявлених інтервалів вмісту, отриманий вафельний лист має високу пористість, але малу механічну міцність, що негативно впливає на його механічні властивості - вафельний лист стає крихким, що не дає можливість застосовувати його для виробництва вафель

Запропонований склад готують змішуванням компонентів по будь-якої із застосовуваних у кондитерському виробництві технологій, наприклад, у тістозмішувальну машину поміщають 40 - 50% борошна вищого сорту від його загальної кількості в суміші (22,6 - 28,0 мас частин), і при постійному перемішуванні вводять інші компоненти суміші, мас частин 6,0 - 8,0 какао порошку, 2,0 - 3,5 меланжу, 0,5 - 0,7 яєчного порошку, 2,5 - 3,5 рослинної олії, 0,2 - 0,4 фосфатидів, 0,2 - 0,4 солі повареної, 0,2 - 0,4 соди харчової. Після введення компонентів, додають інше борошно - 450,0 - 750,0 мас частин, і після перемішування, додають воду до одержання тіста необхідної консистенції. Після чого здійснюють формування вафельних аркушів і їхню випічку по будь-якій з застосовуваних у харчовій промисловості для цих цілей технологічному процесу

Приготовлений із зазначеного складу компонентів для замісу тіста при виробництві вафельного листа готовий продукт має механічною міцністю в сполученні з високою пористістю, що створює йому високі хрусткі властивості

#### Приклад 1

Запропонований склад готують змішуванням компонентів по будь-якої із застосовуваних у кондитерському виробництві технологій, наприклад, у тістозмішувальну машину поміщають 40 - 50% борошна вищого сорту від його загальної кількості в суміші (22,6 - 26,5 мас частин), і при постійному перемішуванні вводять інші компоненти суміші, мас частин 6,0 какао порошку, 2,0 меланжу, 0,5 яєчного порошку, 2,5 рослинної олії, 0,2 фосфатидів, 0,2 солі повареної, 0,2 соди харчової. Після введення компонентів, додають решту борошна, і після перемішування, додають воду до одержання тіста необхідної консистенції. Після чого здійснюють формування вафельних листів і їхню випічку по будь-якій з застосовуваних у харчовій промисловості для цих цілей технологічному процесу

Приготовлений із зазначеного складу компонентів для замісу тіста при виробництві вафельного листа готовий продукт має гарні механічні властивості в сполученні з високою пористістю, що створює йому високі хрусткі властивості, а також і колір какао

#### Приклад 2

Запропонований склад готують аналогічно прикладові 1 за винятком, кількісного вмісту компонентів суміші, для чого використовують, мас частин 56,0 борошна вищого сорту, 8,0 какао порошку, 3,5 меланжу, 0,7 яєчного порошку, 3,5 рослинної олії, 0,4 фосфатидів, 0,4 солі повареної, 0,4 соди харчової

Приготовлений із зазначеного складу компонентів для замісу тіста при виробництві вафельного листа готовий продукт має гарні механічні властивості в сполученні з високою пористістю, що створює йому високі хрусткі властивості, а також колір, який властивий какао порошку

#### Приклад 3

Запропонований склад готують аналогічно прикладові 1 за винятком, кількісного вмісту компонентів суміші, для чого використовують, мас частин 52,0 борошна вищого сорту, 5,0 какао порошку, 1,5 меланжу, 0,4 яєчного порошку, 2,0 рослинної олії, 0,05 фосфатидів, 0,1 солі повареної, 0,1 соди харчової

Приготовлений із зазначеного складу компонентів для замісу тіста при виробництві вафельного листа, готовий продукт має високі механічні властивості на злам, і практично не має пористої структури, що не дає можливість застосовувати його для виробництва вафель. Колір вафельного листа - колір властивий какао

#### Приклад 4

Запропонований склад готують аналогічно прикладові 1 за винятком, кількісного вмісту компонентів суміші, для чого використовують, мас частин 57,0 борошна вищого сорту, 9,0 какао порошку, 4,0 меланжу, 0,8 яєчного порошку, 4,0 рослинної олії, 0,5 фосфатидів, 0,5 солі повареної, 0,5 соди харчової

Приготовлений із зазначеного складу компонентів для замісу тіста при виробництві вафельного листа готовий вафельний лист має високу пористість, але низькі механічні властивості на злам - вафельний лист стає крихким, що не дає можливість застосовувати його для виробництва вафель. Колір вафельного листа - колір властивий какао