



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 56738

(13) A

(51) 7 A21D13/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

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

1

2

(21) 2002087025

(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) 1. Склад компонентів для замісу тіста при ви-
робництві вафельного листа, який містить борош-
но, білковий компонент, соду і сіль, який
відрізняється тим, що він додатково містить оліюрослинну і фосфатиди, а як білковий компонент -
меланж і яєчний порошок при наступному
співвідношенні компонентів, мас. %

Борошно	28,0 - 32,0
Меланж	1,0-2,0
Яєчний порошок	0,3-0,4
Олія рослинна	0,1 - 0,3
Фосфатиди	0,1-0,2
Сіль	0,1-0,25
Сода	0,1 - 0,25

2. Склад за п. 1, який відрізняється тим, що він
додатково містить харчовий барвник у кількості 0,2
- 0,3 мас. %

Винахід відноситься до харчової промисловос-
ті 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 А21Д 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 властиво-
стей, через незначну розвинутість пористості.

Задача, на рішення якої спрямовано винахід,
складається в удосконаленні складу компонентів
для замісу тіста при виробництві вафельного лис-

та, шляхом зміни кількісного і якісного складу ко-
мпонентів, що забезпечить розвиток пористості ва-
фельного листа, і забезпечить гарні хрусткі
властивості готовому продукту.

Поставлена задача вирішується в складі ко-
мпонентів 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 олію рослинну і
фосфатиди, а в якості білкового компоненту - ме-
ланж і яєчний порошок, при наступному вмісті
компонентів у складі, масових частин

Борошно	28 0 - 32,0
Меланж	1,0 - 2,0
Яєчний порошок	0,3 - 0,4
Олія рослинна	0,1 - 0,3
Фосфатиди	0,1 - 0,2
Сіль	0,10 - 0,25
Сода	0,10 - 0,25

Запропонований склад компонентів для
замісу тіста при готуванні вафельного листа за-
безпечує одержання після випічки вафельного
листа, у якому сполучаться механічні властивості і
пористості вафельного листа, що забезпечує зни-
ження його ламкості при обробці і транспортуванні
і гарні хрусткі властивості.

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

(13) A

(11) 56738

(19) UA

при вмісті компонентів меншому, чим нижня 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

Окремим варіантом виконання винаходу є те, що склад додатково містить харчовий барвник, у кількості 0,2 – 0,3 масових частин, що забезпечує можливість офарблювати готовий вафельний лист у різні кольори

Запропонований склад готують змішуванням компонентів по будь-який із застосовуваних у кондитерському виробництві технологій, наприклад, у тістозмішувальну машину поміщають 40 - 50% борошна вищого сорту від його загальної кількості в суміші (11,2 - 16,0 мас частин), і при постійному перемішуванні вводять інші компоненти суміші, мас частин 1,0 - 2,0 меланжу, 0,3 - 0,4 яєчного порошку, 0,1 - 0,3 рослинної олії, 0,1 - 0,2 фосфатидів, 0,10 - 0,25 солі повареної, 0,10 - 0,25 соди харчової, і при необхідності, 0,2 - 0,3 харчового барвника. Після введення компонентів, додають решту борошна, і після перемішування, додають воду до одержання тесту необхідної консистенції. Після чого здійснюють формування вафельних листів і їхню випічку по будь-якому застосовуваних у харчовій промисловості для цих цілей технологічному процесу

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

Приклад 1

Запропонований склад готують змішуванням компонентів по будь-як ім із застосовуваних у кондитерському виробництві технологій, наприклад, у тістозмішувальну машину поміщають 40 - 50% борошна вищого сорту від його загальної кількості в суміші (11,2 - 14,0 мас частин), і при постійному перемішуванні вводять інші компоненти суміші, мас частин 1,0 меланжу, 0,3 яєчного порошку, 0,1 рослинної олії, 0,1 фосфатидів, 0,1 солі повареної, 0,1 соди харчової, і при необхідності, 0,2 - 0,3 хар-

чового барвника. 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-якому 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

Приклад 2

Запропонований склад готують аналогічно прикладові 1 за винятком, кількісного вмісту компонентів суміші, для чого використовують, мас частин 32,0 борошна вищого сорту, 2,0 меланжу, 0,4 яєчного порошку, 0,3 рослинної олії, 0,2 фосфатидів, 0,25 солі повареної, 0,25 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

Приклад 3

Запропонований склад готують аналогічно прикладові 1 за винятком, кількісного вмісту компонентів суміші, для чого використовують, мас частин 27,0 борошна вищого сорту, 0,9 меланжу, 0,2 яєчного порошку, 0,09 рослинної олії, 0,09 фосфатидів, 0,09 солі повареної, 0,09 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

Приклад 4

Запропонований склад готують аналогічно прикладові 1 за винятком, кількісного вмісту компонентів суміші, для чого використовують, мас частин 33,0 борошна вищого сорту, 2,1 меланжу, 0,5 яєчного порошку, 0,4 рослинної олії, 0,3 фосфатидів, 0,3 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