



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **39031** (13) **U**
(51) МПК (2009)
A23L 1/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ СУХОЇ БОРОШНЯНОЇ СУМІШІ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

1

2

(21) u200809350

(22) 17.07.2008

(24) 26.01.2009

(46) 26.01.2009, Бюл.№ 2, 2009 р.

(72) МОРГУН ВАЛЕНТИНА ОЛЕКСІЇВНА, UA, ЖИГУНОВ ДМИТРО ОЛЕКСАНДРОВИЧ, UA, ВОЛОШЕНКО ОЛЬГА СЕРГІЇВНА, UA

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Суха борошняна суміш, що містить борошно пшеничне хлібопекарське вищого сорту та харчову добавку, яка **відрізняється** тим, що як харчову добавку суміш містить борошно вівсяне та дрібні пшеничні висівки при наступному співвідношенні вказаних компонентів, % мас.:

борошно вівсяне	5
дрібні пшеничні висівки	5
борошно пшеничне хлібопекарське вищого сорту	90.

Корисна модель відноситься до борошно-мелірованої та хлібопекарської промисловості, зокрема до виробництва нових сортів борошна, збагачених харчовими волокнами, незамінними амінокислотами, вітамінами, мікро- і макроелементами.

Відомо склад суміші для приготування макаронного тіста [див. патент RU 2289952, C1, кл. A23L1/16, 2006], що містить борошно горохове в кількості 10% від маси борошна пшеничного, або борошно чечевичне в кількості 10% від маси борошна пшеничного, або комплексну добавку, що складається з борошна квасолевого в кількості 2,5% від маси борошна пшеничного і горобинове пюре в кількості 7,5% від маси борошна пшеничного.

Недоліком даного продукту є складність його використання для виробництва хлібобулочних виробів.

Відомо також багатокомпонентна суміш «Сільська кукурудзяна» для приготування хлібобулочних виробів [див. патент RU 2284111, C2, кл. A21D2/36, A21D8/02, 2006], що містить борошно пшеничне хлібопекарське вищого сорту, або першого сорту, або другого сорту, а також комплексний збагачувач Хелас Лазарус, що складається з пшеничного борошна, кукурудзяного борошна, насіння соняшнику, рослинних жирів, цукру, фарбників, ензимів, аскорбінової кислоти. Вказана добавка виробляється в Австрії фірмою Diamant Nahrungsmittel Gesellschaft mbH & Co. KG.

Недоліком даного продукту є використання штучних добавок і підвищена вартість готових виробів.

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, є суха суміш для приготування дієти-

чних борошняних виробів, що включає суміш борошна зернових культур і харчову біологічно активну добавку. В якості борошна зернових культур використовують борошно пшеничне чи житнє, або суміш борошна пшеничного та житнього у співвідношенні не менше 1:1, або суміш борошна пшеничного та вівсяного у співвідношенні не менше 1:1, або суміш борошна пшеничного та рисового у співвідношенні не менше 1:1, або суміш борошна пшеничного та кукурудзяного у співвідношенні не менше 1:1. В якості біологічно активної добавки використовують зародки зернових культур, які використовують у вигляді борошна з розміром частинок 0,01-1,0мм, а борошно зернових культур виготовлено з цілісного зерна цих культур із вмістом всіх компонентів цього зерна з розміром частинок 0,01-1,0мм, при наступному кількісному співвідношенні компонентів сумішей, мас. %: борошно зародків зернових культур 0,1-10,0%; борошно інших зернових культур до 100% [див. патент RU 2137373, C1, кл. A21D2/38, A21L1/48, 1998].

Прототип і корисна модель, яка заявляється, мають загальну ознаку:

- використання в якості добавки у складі сухої композиційної суміші борошна круп'яних культур та продуктів переробки зерна.

Але недоліком прототипу є те, що разом з борошном різних зернових культур використовують зародкове борошно, що збільшує вартість продукції, крім того підвищений вміст жиру в зародковому борошні знижує терміни зберігання готової суміші.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити продукти підвищеної харчової і біологічної цінності, збалансовані за амінокислотним

(13) **U**
(11) **39031**
(19) **UA**

