



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **101937**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 02960**

(22) Дата подання заявки: **31.03.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.10.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **12.10.2015, Бюл.№ 19**

(72) Винахідник(и):

**Дорохович Антонелла Миколаївна (UA),
Петренко Микола Миколайович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) ЗАТЯЖНЕ ПЕЧИВО ДІЄТИЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Затяжне печиво дієтично-функціонального призначення містить борошно пшеничне, суху молочну сироватку, масло вершкове, молоко, меланж, сіль, соду, вуглеамонійну сіль, есенцію. Воно додатково містить грибне пюре та порошок сушеної цибулі.

UA 101937 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

- 5 Відоме зтяжне печиво "Успіх" (Довідник "Использование нетрадиционного сырья в кондитерской промышленности" / А.С. Острик, А.Н. Дорохович, Н.В. Мироненко. - Киев: Урожай, 1989. - ст. 22), до рецептури якого входить борошно пшеничне, суха молочна сироватка, масло вершкове, молоко, меланж, яблучне пюре, сіль, сода, вуглеамонійна сіль та есенція, має наступне співвідношення компонентів, %:

борошно пшеничне	68,0
суха молочна сироватка	8,0
масло вершкове	12,8
молоко	1,5
меланж	3,8
яблучне пюре	4,3
сіль	0,5
вуглеамонійна сіль	0,5
сода	0,6
есенція	0,1.

Недоліком даного рецептурного складу є низький вміст біологічно-активних компонентів, низька біологічна цінність та відсутність функціональних властивостей.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створення зтяжного печива дієтично-функціонального призначення з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин, підвищеною біологічною і харчовою цінністю, яке б мало знижений глікемічний індекс та було б придатним для всіх груп населення, в т.ч. для хворих на цукровий діабет.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що до складу печива дієтично-функціонального призначення входить борошно пшеничне, суха молочна сироватка, масло вершкове, молоко, меланж, сіль, сода, вуглеамонійна сіль, есенція та згідно з корисною моделлю - грибне пюре і порошок сушеної цибулі, у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно пшеничне	45-65
суха молочна сироватка	4-11
масло вершкове	8-12
молоко	1,0-2,0
меланж	2,5-3,5
грибне пюре	10,0-21,0
порошок сушеної цибулі	3,5-6,0
сіль	0,2-0,8
вуглеамонійна сіль	0,1-0,9
сода	0,1-0,9
есенція	0,05-0,3.

- 20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Запропоноване внесення до рецептури грибного пюре дозволяє збагатити печиво білковими речовинами та покращити його амінокислотний склад, а додавання порошку цибулі дозволяє покращити вітамінний та мінеральний склад зтяжного печива і надати йому функціональних властивостей за рахунок рослинних флавоноїдів, якими багатий порошок цибулі. Флавоноїди є фізіологічно-активними речовинами, які мають протиалергенні, протизапальні та антиоксидантні властивості, нейтралізують дію вільних радикалів, оберігають клітини від руйнування, а значить, запобігають передчасному старінню організму, рятує від розвитку атеросклерозу. Флавоноїди можуть регулювати ступінь проникності стінок судин, а значить, підвищувати їх еластичність. Крім того, флавоноїди здатні нормалізувати роботу імунної системи, уповільнити запальні процеси, перешкоджають розмноженню ракових клітин. Добова норма флавоноїдів становить 200-250 мг.

- 30 При вживанні 100 г даного зтяжного печива задовольняється добова потреба людини в білках на 11 % та на 20 % у флавоноїдах. Зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення з грибами та цибулею має підвищену біологічну і харчову цінність, високий вміст біологічно-активних речовин, знижений глікемічний індекс та не містить у своїй рецептурі цукру, що дозволяє вживати його всім групам населення, в т.ч. людям, які хворі на цукровий діабет.

- 35 Приклади рецептурного складу наведені в таблиці.

Висновок із таблиці: таким чином із таблиці видно, що приклад отримання складу № 3 має найкращі структурно-механічні та органолептичні показники готових виробів, приклади № 2 і № 4 мають знижені структурно-механічні та органолептичні показники, приклад № 1 має значно

гірші структурно-механічні та органолептичні показники готових виробів, а в прикладі № 5 не утворюється структура тіста.

- 5 Технічний результат полягає в наступному: використання грибного пюре та порошку цибулі дозволяє виробляти зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення з підвищеною біологічною та харчовою цінністю для всіх верств населення, в тому числі, для хворих на цукровий діабет.

Таблица

№ п/п	Рецептурні компоненти, %											Примітки
	Борошно пшеничне	Суша сироватка	Масло вершкове	Молоко	Меланж	Грибне пюре	Порошок цибулі	Сіль	Вуглеамонійна сіль	Сода	Есенція	
1	75	2	7	0,5	2	9	3	0,5	0,44	0,5	0,06	Значно погіршується структура і смак виробів
2	65	6	9,5	1	3	10	4	0,5	0,44	0,5	0,06	Добрі властивості структури виробів
3	56	7	11,5	1,3	3,2	15	4,5	0,5	0,44	0,5	0,06	Найкраща структура і смак виробів
4	50	10	8	1,5	3	20	6	0,5	0,44	0,5	0,06	Задовільна якість виробів
5	40	13	6,5	3	4	25	7	0,5	0,44	0,5	0,06	Не утворюється структура тіста

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення, що містить борошно пшеничне, суху молочну сироватку, масло вершкове, молоко, меланж, сіль, соду, вуглеамонійну сіль, есенцію, яке **відрізняється** тим, що додатково містить грибне пюре та порошок сушеної цибулі у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне 45-65
суха молочна сироватка 4-11
масло вершкове 8-12
молоко 1,0-2,0
меланж 2,5-3,5
грибне пюре 10,0-21,0
порошок сушеної цибулі 3,5-6,0
сіль 0,2-0,8
вуглеамонійна сіль 0,1-0,9
сода 0,1-0,9
есенція 0,05-0,3.

15

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601