



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **102688** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A23G 3/00
A23G 3/36 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 05253	(72) Винахідник(и): Гоменюк Марина Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.05.2015	(73) Власник(и): Гоменюк Марина Василівна, вул. Глиняна, 22, м. Одеса, 65017 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2015	(74) Представник: Михайлова Тетяна Вікторівна, реєстр. №84
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2015, Бюл.№ 21	

(54) БАТОНЧИК "СВЯТЕЦЬКИЙ"

(57) Реферат:

Батончик містить борошно, цукор, яйця, жир та горіхи, причому додатково містить мед, кокосову стружку, а як жир також містить вершки, вершкове масло та топлений свинячий жир.

UA 102688 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва кондитерського продукту підвищеної біологічної цінності, з високою смаковою якістю.

Достаток і різноманітність продуктів харчування зберігає населення від авітамінозу, але не завжди забезпечує постійне одержання вітамінів у кількостях, що відповідають фізіологічним потребам організму й, отже, не виключена можливість розвитку гіповітамінозу. Суттєво також, що деякі вітаміни (головним чином С і А) при кулінарній обробці й зберіганні харчових продуктів руйнуються. Таким чином, виникає питання про необхідність збагачення їжі вітамінами та мікроелементами. Таке збагачення здійснюють завдяки додаванню в їжу горіхів, меду та інших корисних сполук.

Найбільш доцільним є збагачення вітамінами та мікроелементами харчових продуктів масового споживання, до яких належать різноманітні кондитерські вироби (печиво, цукерки та ін.).

Відома Рецептūra "Пісочного печива" [див. "Технология приготовления кондитерских изделий" авторы Л.А. Бутенко, Л.Я.Ковтуненко, Ж.А. Ховикова, издание "Высшая школа" Киев 1980 г., с. 137], що має такий склад:

борошно	42,70-44,61
цукор	20,50-21,03
масло вершкове	24,80-26,75
яйця	5,90-6,24
горіхи подрібнені	1,10-1,36.

Для приготування пісочного печива, з тіста розгортають шар товщиною 4 мм, змащують зверху яйцями, посипають подрібленими смаженими горіхами, що перемішані з цукром.

Даний вид печива має гарний вигляд і смак, але в ньому повністю відсутні вітаміни групи В, вітамін Е і РР, тому що у борошні, яке використовується при виготовленні печива вони відсутні, а горіхи, які їх містять, у рецептурі присутні у малій кількості - 1-2 %. Під час розмелу зерна у борошно корисні сполуки йдуть у відходи, так з відсіванням після перемелювання зерна втрачається з відходами більш половини всіх мікроелементів та вітамінів. Також втрачається до 20 % антиканцерогенного селену, що захищає людину від розвитку пухлин і відсутність якого порушує весь мінеральний обмін організму людини. В результаті цього з'являється незбалансованість у харчуванні, розвиваються хвороби, які проявляються головними болями, сонливістю, уповільненням мислення, дратівливістю, болем у нервових сплетеннях, підвищенням в'язкості крові, порушується робота шлунково-кишкового тракту. Відомо, що селен бере безпосередню участь в захисті імунної системи від дії вірусів, бактерій і інших негативних чинників: під його захистом організм виробляє інтерферон, кров'яні тілця і макрофаги. Селен підтримує цілісність кліток, допомагаючи їм протистояти дії вільних радикалів, що норовлять "відібрати" електрони, а також активує вітамін Е, відповідальний за здатність організму до самовідновлення. Контролюючи безперебійну роботу кліток, селен запобігає запаленню, сердечним захворюванням, нормалізує роботу ендокринної та нервової системи. Стежачи за присутністю селену, необхідно пам'ятати: для повноцінного засвоєння цьому мікроелементу потрібні супутники у вигляді вітамінів Е і С. Багато селену міститься у волоських горіхах, фісташках, мигдалі, грибах, часнику, луку, чорному хлібі. У курячому жовтку можна знайти не лише селен, але і вітаміни Е і К. При виготовленні печива та цукерок використовується масло та інші жири, які також містять вітамін Е, присутність якого сприяє засвоєнню селену.

Відомий склад печива вибрано прототипом.

Прототип і корисна модель, яка заявляється, мають такі спільні ознаки: містять борошно, цукор, яйця, жир та горіхи.

В основу корисної моделі поставлена задача - розширення асортименту кондитерських виробів, збагачених вітамінами та мікроелементами завдяки створенню такого виду кондитерського виробу, який би поєднував у собі достоїнства як печива, так і цукерок.

Поставлена задача вирішена батончиком "Святецьким", що містить борошно, цукор, яйця, жир та горіхи, у його складі також є мед, кокосова стружка, вершки, вершкове масло та топлений свинячий жир при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	20,19-23,26
цукор білий кристалічний	21,80-22,06
вершки	19,50-20,44
мед	3,55-4,09
яйця	1,12-1,89
топлений свинячий жир	3,81-4,91
вершкове масло	3,90-4,91
арахіс	9,88-10,22

кокосова стружка 9,95-15,22.

Новим в корисній моделі, що заявляється, є те, що у складі батончика "Святецького", є також мед, кокосова стружка, вершки та топлений свинячий жир при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	20,19-23,26
цукор білий кристалічний	21,80-22,06
вершки	19,50-20,44
мед	3,55-4,09
яйця	1,12-1,89
топлений свинячий жир	3,81-4,91
вершкове масло	3,90-4,91
арахіс	9,88-10,22
кокосова стружка	9,95-15,22.

Запропонований батончик отримують таким чином: змішують муку з цукром, яйцями, вершковим маслом та розтопленим свинячим жиром. Потім розкочують з тіста шар товщиною 1 см, який далі випікають в печі при температурі 200 градусів протягом 5 хвилин. Вершки, цукор, мед змішують та варять до утворення карамелі. На випечений пісочний корж послідовно наносять шар карамелі, шар кокосової стружки, знову шар карамелі, шар подрібненого арахісу та знову шар карамелі. Після завершення процесу, продукт розрізають на частини.

Приклад приготування батончика "Святецького": Змішують 2,25 кг борошна, 2,20 кг цукру, 0,40 кг вершкового масла, 0,40 кг топленого свинячого жиру, 0,15 кг яєць. Розкочують з тіста шар товщиною 1 см, який далі випікають в печі при температурі 200 градусів протягом 5 хвилин. 2,00 кг вершків, 2,20 кг цукру, 0,40 кг меду змішують та варять до утворення карамелі. На випечений пісочний корж послідовно наносять шар карамелі, шар кокосової стружки (1,10 кг), знову шар карамелі, шар подрібненого арахісу (1,00 кг) та знову шар карамелі. Після завершення процесу, продукт розрізають на частини. Отримують калорійний та смачний батончик "Святецький".

Готовий продукт вагою 2,25 кг міститься 10370 ккал, отже батончик вагою 100 г містить 460 ккал.

Завдяки меду, кокосовій стружці, арахісу до складу батончика "Святецького" додаються вітаміни та мікроелементи, які дозволяють збалансувати харчування споживачів батончика. Батончик "Святецький", що заявляється, не містить сторонніх домішок у вигляді емульгаторів, стабілізаторів та консервантів.

Заявлені суттєві ознаки дозволяють отримати наступний технічний результат отримати батончик, що має оригінальний смак і високі живильні та енергетичні властивості.

Даний вид кондитерського виробу може з успіхом випікатись в малих приватних пекарнях або кондитерських.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30

Батончик, що містить борошно, цукор, яйця, жир та горіхи, який **відрізняється** тим, що додатково містить мед, кокосову стружку, а як жир також містить вершки, вершкове масло та топлений свинячий жир при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	20,19-23,26
цукор білий кристалічний	21,80-22,06
вершки	19,50-20,44
мед	3,55-4,09
яйця	1,12-1,89
топлений свинячий жир	3,81-4,91
вершкове масло	3,90-4,91
арахіс	9,88-10,22
кокосова стружка	9,95-15,22.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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

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