



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112245** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 05668	(72) Винахідник(и): Нєміріч Олександра Володимирівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Янчик Марія Володимирівна (UA), Драненко Оксана Володимирівна (UA), Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.05.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.12.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.12.2016, Бюл.№ 23	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Склад кондитерського напівфабрикату містить цукор білий, патоку, суміш масла вершкового, порошок з бананів, ПАР та воду.

UA 112245 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва борошняних і кондитерських виробів.

Найбільш близькою до корисної моделі є помада цукрова (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1985 г., рецептура №59, с. 47), що має співвідношення сировинних інгредієнтів мас, %:

цукор білий	77
патока	8
вода	15.

Недоліком є те, що помада цукрова має високу цукромісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача створити універсальний оздоблювальний напівфабрикат з фруктовим порошком для виробництва глазурі, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що, згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу додається суміш вершкового масла, порошку з бананів та ПАР у відсотковому співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий	42-35
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-26
ПАР	0,5
вода	решта.

Банановий порошок (Висновок держсанепідеміологічної експертизи №05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот, калію та магнію. Окрім цього грає роль природного барвника та підсилювача смаку, що розширює сферу використання напівфабрикату.

Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше, так як і отримати потрібну форму при оздобленні.

Ефір лимонної кислоти - поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5 % від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі. Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів кондитерського напівфабрикату наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з бананів	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	42	2	16	15	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений колір.
2	40	4	18	18	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
3	38	5	19	20	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
4	36	7	24	23	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір.
5	35	8	27	26	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений смак та банановий присмак. Консистенція занадто рідка.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю.

Отриманий кондитерський напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, харчову та енергетичну цінності, що наведені в таблицях 2 та 3 відповідно.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості універсального кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	кремовий
Смак	приємний, молочний зі смаком банану
Запах	приємний, молочний з ароматом банану
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінності універсального кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,7	12,5	88,3	451

5 Технічним результатом є створення універсального оздоблювального напівфабрикату з розширеною функціональністю та підвищеною харчовою цінністю.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад кондитерського напівфабрикату, в рецептуру якого входить цукор білий, патока, вода, який **відрізняється** тим, що до складу додається суміш масла вершкового, порошку з бананів та ПАР, у співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий	42-35
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-26
ПАР	0,5
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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