



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **113881**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/46 (2017.01)

A21D 13/24 (2017.01)

A21D 13/068 (2017.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 04166**

(22) Дата подання заявки: **15.04.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **27.02.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **27.02.2017, Бюл.№ 4**

(72) Винахідник(и):

**Войцехівський Віктор Станіславович (UA),
Криклій Нінель Григорівна (UA),
Сливкін Олексій Валерійович (UA),
Гундич Юрій Анатолійович (UA)**

(73) Власник(и):

**Войцехівський Віктор Станіславович,
вул. Ардовецька, 175, м. Виноградів,
Закарпатська обл., 90300 (UA),
Криклій Нінель Григорівна,
вул. Б. Хмельницького, 82, кв. 15, м. Київ,
01030 (UA),
Сливкін Олексій Валерійович,
вул. Срібнокільська, 14, кв. 281, м. Київ,
02095 (UA),
Гундич Юрій Анатолійович,
вул. Фрунзе, 116-а, кв. 41, м. Київ, 04080
(UA)**

(74) Представник:

Мержа Олена Володимирівна

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГРІНОК

(57) Реферат:

Спосіб приготування грінок включає процес затвердівання буханця хліба шляхом його черствіння на стелажі, що вентилюється, нарізання слайсів, смаження, охолодження, видалення надлишку олії, нанесення на заготовки смакових інгредієнтів і фасування. В якому використовують житній або житньо-пшеничний хліб через 1 годину і більше після виробництва, здійснюють відрізання крайця буханця та нарізання частини буханця, що залишилися, на слайси, відразу або після додаткового сушіння, а після того як смажені грінки дістають з обладнання, їх залишають на період від 2 хвилин до 1 години для попереднього відстоювання і після цього переміщують до центрифуги або іншого обладнання для видалення надлишку олії.

UA 113881 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та громадського харчування, зокрема до способів приготування борошняних кондитерських виробів, а саме грінок.

Відомо спосіб приготування грінок, згідно з яким спочатку здійснюють усушування, для чого український хліб цілий або половину, який має термін після виробництва від 30 хвилин і більше, поміщають у закрите вентилязоване приміщення або обладнання, що вентилюється, на стелажі для доведення до стану черствості з вологістю м'якушки всередині хліба максимум до 70 %, без цвілі як всередині, так і зовні хліба, нарізку хліба здійснюють шляхом його нарізування на харчовому слайсері, де встановлено ріжучий сталевий ніж, на слайси товщиною в межах від 2 до 3,7 мм, потім нарізані слайси складають у стопки і ріжуть на заготовки шириною від 10 до 50 мм і довжиною від 10 до 80 мм, готуючи до жарки, після сушіння або відразу після нарізки заготовки засипають у сітку, або піддони, або транспортувальну стрічку і здійснюють процес жарки, після того, як підсмажені грінки виймають з фритюру з олією, їх висипають на горизонтальну поверхню, рівномірно розподіляючи їх по поверхні і посипають їх інгредієнтами згідно з рецептурою, далі частково вилучають олію з грінок, або дві останні операції виконують у комбінованому порядку, після чого грінки фасують у харчову поліетиленову плівку і паперовий пакет [UA № 102740, A21D 13/00, 10.11.2015].

Грінки, отримані зазначеним способом, мають недостатньо високі органолептичні показники і хрусткі властивості, а також термін зберігання без порушення форми.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалити спосіб приготування грінок для підвищення їх органолептичних показників і хрустких властивостей при зменшенні кількості олії в готових виробах і збільшенні терміну зберігання їх без порушення форми, економії електроенергії і виробничих потужностей.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування грінок, що включає процес затвердівання буханця хліба шляхом його черствіння на стелажі, що вентилюється, нарізання слайсів, смаження, охолодження, видалення надлишку олії, нанесення на заготовки смакових інгредієнтів і фасування, згідно корисної моделі, використовують житній або житньо-пшеничний хліб через 1 годину і більше після виробництва, здійснюють відрізання окрайця буханця та нарізання частини буханця, що залишилися, на слайси, відразу або після додаткового сушіння, а після того як смажені грінки дістають з обладнання, їх залишають на період від 2 хвилин до 1 години для попереднього відстоювання і після цього переміщують до центрифуги або іншого обладнання для видалення надлишку олії.

Нарізання хліба здійснюють на слайси товщиною в межах від 1,0 до 3,7 мм.

Нарізані слайди складають у стопи і ріжуть на заготовки шириною від 15 мм до 50 мм і довжиною від 10 до 80 мм.

Спосіб, що заявляється, дозволяє отримати грінки, що мають високі органолептичні і хрусткі властивості при зменшенні кількості олії в готових виробах, а також збільшення терміну зберігання без порушення форми.

Спосіб здійснюють наступним чином.

Спочатку здійснюють затвердівання хліба шляхом черствіння, для чого житній або житньо-пшеничний хліб у вигляді буханця, який має термін після виробництва від 1 години і більше, поміщають у закрите вентилязоване приміщення або обладнання, що вентилюється, на стелажі для доведення до стану черствості з вологістю м'якушки всередині буханця максимум до 70 %, без цвілі як всередині, так і ззовні буханця хліба. Подальшу обробку хліба здійснюють шляхом відрізання окрайця буханця та подальшого його нарізання на слайсері для харчових продуктів, де встановлено дисковий сталевий ніж або на іншому обладнанні для нарізання, на слайси товщиною в межах від 1,0 до 3,7 мм. Потім нарізані слайси складають у стопи і ріжуть ножом або за допомогою спеціального обладнання для нарізання на заготовки шириною від 15 до 50 мм і довжиною від 10 до 80 мм, готуючи до смаження відразу або після додаткового сушіння. Нарізані заготовки засипають у сітку або перфоровані піддони, або транспортувальну стрічку, виготовлені з нержавіючої сталі і здійснюють процес смаження у фритюрі або іншому обладнанні для смаження. Після того смажені грінки дістають з обладнання, їх залишають на період від 2 хвилин до 1 години для попереднього відстоювання з метою позбавлення від надлишкової олії шляхом стікання та потім переміщують до центрифуги або іншого обладнання для видалення надлишку олії. Далі виконують операцію з внесення додаткових смакових інгредієнтів згідно з рецептурою, після чого грінки фасують в упаковку з пакувальної плівки для харчових продуктів та потім у паперовий пакет з нанесеною друкованою інформацією.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб приготування грінок, що включає процес затвердівання буханця хліба шляхом його черствіння на стелажі, що вентилюється, нарізання слайсів, смаження, охолодження, видалення надлишку олії, нанесення на заготовки смакових інгредієнтів і фасування, який **відрізняється** тим, що використовують житній або житньо-пшеничний хліб через 1 годину і більше після виробництва, здійснюють відрізання крайця буханця та нарізання частини буханця, що залишилися, на слайси, відразу або після додаткового сушіння, а після того як смажені грінки дістають з обладнання, їх залишають на період від 2 хвилин до 1 години для попереднього відстоювання і після цього переміщують до центрифуги або іншого обладнання для видалення надлишку олії.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що нарізання хліба здійснюють на слайси товщиною в межах від 1,0 до 3,7 мм.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що нарізані слайси складають у стопи і ріжуть на заготовки шириною від 15 до 50 мм і довжиною від 10 до 80 мм.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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