



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **114806** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23G 3/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2016 08231</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кияниця Світлана Геннадіївна (UA), Кульбачна Юлія Олексіївна (UA), Більська Руслана Миколаївна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>26.07.2016</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>27.03.2017</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.03.2017, Бюл.№ 6</b>	

## (54) ЗДОБНЕ ПЕЧИВО "ЗДОРОВ'Я"

### (57) Реферат:

Здобне печиво "Здоров'я" містить борошно, цукор білий кристалічний, меланж, масло, пудру ванільну, амоній. Як борошно використовують борошно солоду жита.

**UA 114806 U**



Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме - до кондитерського виробництва, до виробництва здобного печива.

Відоме здобне печиво "Листики" в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор білий кристалічний, меланж, масло вершкове, пудра ванільна, амоній ("Рецептуры на печенье и галеты - М.: Пищ. пром-сть, 2000. - с. 455).

5

Співвідношення компонентів. мас. %:

борошно в/с	45,69
цукор білий кристалічний	18,27
меланж	8,22
масло	27,41
пудра ванільна	0,31
амоній	0,19.

Недоліком даного складу є те, що здобне печиво має підвищений вміст цукру, підвищену калорійність, знижену харчову цінність, недостатню збалансованість за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача створити здобне печиво "Здоров'я" зі зниженою калорійністю, підвищеною харчовою цінністю, з поліпшеними органолептичними властивостями.

10

Поставлена задача вирішується тим, що здобне печиво "Здоров'я" містить борошно, цукор білий кристалічний, меланж, масло, пудру ванільну, амоній. Згідно корисної моделі, як борошно використовують борошно солоду жита, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно солоду жита	30-50
цукор білий кристалічний	10-17
меланж	5-9
масло	18-23,5
пудра ванільна	0,10-0,30
амоній	0,1-0,2.

15

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Солод являє собою продукт штучного пророщування зерен злакових культур. У процесі отримання солоду в зерні виробляється особливий фермент діастаз, який здатний розщеплювати крохмалисті продукти на прості цукри.

20

Солод використовують як поліпшувач борошна: він підсилює водопоглинальну здатність і забезпечує еластичність тіста, покращує структуру виробу, надає приємний смак та аромат. Крім поліпшення смакових властивостей використання солоду дозволяє збільшити терміни зберігання виробів. На відміну від звичайних підсолоджувачів солод надає виробам натуральний смак, аромат і природну солодкуватість.

25

Житній солод багатий на мікроелементи до його складу входять фосфор, магній, марганець, кальцій, селен, вітаміни групи В і вітамін Е. Цінність цього продукту - у високому вмісті білка, багатого набором необхідних амінокислот, які стимулюють в людському організмі білковий обмін, що сприяє зростанню і розвитку м'язів.

30

Житній солод цінний діабетичний продукт, оскільки містяться в його складі речовини уповільнюють засвоєння вуглеводів і сприяють стабілізації рівня цукру в організмі, а також регулюють вироблення підшлунковою залозою природного інсуліну.

Приклад складу здобного печива "Здоров'я" наведено в таблиці 1

Таблиця 1

№ прикладу	Склад, %						Висновки
	Борошно солоду жита	Цукор білий	Масло	Меланж	Пудра ванільна	Амоній	
1	60,0	11,3	21,5	7,0	0,1	0,1	Тісто має високу масову частку вологи, печиво має розпливчасту форму, дуже солодкий смак, підвищена калорійність.
2	55,0	17,0	18,5	9,0	0,3	0,2	Тісто має високу масову частку вологи, печиво має солодкий смак, підвищена калорійність.
3	50,0	16,7	23,5	8,5	0,2	0,1	Печиво має високі споживні властивості, менше солодке, приємний солодовий смак.
4	45,0	17,0	23,6	9,0	0,3	0,1	
5	40,0	23,2	25,5	11,0	0,1	0,2	Тісто занадто пружне, погано формується.

5 Технічним результатом отримання печива "Здоров'я" є створення функціонального кондитерського виробу зі зниженою енергетичною цінністю, калорійністю та підвищеною харчовою цінністю.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Здобне печиво містить борошно, цукор білий кристалічний, меланж, масло, пудру ванільну, амоній, яке **відрізняється** тим, що як борошно використовують борошно солоду жита, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно солоду жита	10-50
цукор білий кристалічний	10-17
меланж	5-9
масло	18-23,5
пудра ванільна	0,1-0,3
амоній	0,1-0,2.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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