



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **120149**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/80 (2017.01)

A21D 13/062 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 03862**

(22) Дата подання заявки: **19.04.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.10.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.10.2017, Бюл.№ 20**

(72) Винахідник(и):

**Дорохович Антонелла Миколаївна (UA),
Дорохович Вікторія Віталіївна (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. Додатково печиво містить інулін та ізолят соєвого білка.

UA 120149 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 у такому співвідношенні 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 та харчовою цінністю, яке 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, інулін та ізолят соєвого білка у такому співвідношенні компонентів, %:

борошно пшеничне	40-80
суха молочна сироватка	5-15
масло вершкове	5-15
молоко	0,5-3,0
меланж	2,0-6,0
інулін	2,0-10,0
ізолят соєвого білка	3,0-12,0
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 інуліну і ізоляту соєвого білка дозволяє підвищити харчову і біологічну цінність печива зтяжного печива, покращити його амінокислотний склад та надати йому функціональних властивостей за рахунок збагачення інуліном.

- 25 Інулін - це рослинний полісахарид з високим ступенем полімеризації, що складається з залишків фруктози. Інулін є корисним сировинним інгредієнтом, який має лікувально-профілактичні властивості. Медиками доведено, що він знижує рівень цукру у крові хворих на цукровий діабет та підвищує імунологічний статус організму. Інулін з високим ступенем полімеризації є стійким до дії ферментів тонкого кишечника людини і проникає в товстий кишечник, де виконує роль аналогічну клітковині. Добова норма споживання інуліну складає 8-10 г.

- 30 Ізолят соєвого білка містить у своєму складі повний спектр амінокислот, у тому числі всі незамінні, що дозволяє використовувати його як джерело повноцінного білка для збагачення борошняних кондитерських виробів.

- 35 При вживанні 100 г даного зтяжного печива задовольняється добова потреба людини в інуліні на 30 %. Зтяжне печиво дієтично-функціонального призначення з інуліном та ізолятом соєвого білка має підвищену біологічну і харчову цінність, не містить у своїй рецептурі цукру білого кристалічного, що дозволяє вживати його всім групам населення, в т.ч. людям, які хворі на цукровий діабет.

Приклади рецептурного складу наведені в таблиці.

Висновок із таблиці: 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.

Технічний результат полягає в наступному: використання інуліну та ізоляту соєвого білка 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.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %											Примітки
	Борошно пшеничне	Суша сироватка	Масло вершкове	Молоко	Меланж	Інулін	Ізолят соєвого білку	Сіль	Вуглеамонійна сіль	Сода	Есенція	
1	80,0	5,0	5,0	0,50	2,0	3,0	3,0	0,50	0,38	0,55	0,07	Значно погіршується структура і смак виробів
2	70,0	6,0	9,0	2,30	3,0	4,2	4,0	0,50	0,38	0,55	0,07	Добрі властивості структури виробів
3	63,0	7,60	12,40	1,50	3,55	5,25	5,2	0,50	0,38	0,55	0,07	Найкраща структура і смак виробів
4	50,0	10,0	14,50	2,0	5,0	7,0	10,0	0,50	0,38	0,55	0,07	Задовільна якість виробів
5	40,0	15,0	12,50	3,0	6,0	10,0	12,0	0,50	0,38	0,55	0,07	Не утворюється структура тіста

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

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 інулін та ізолят соєвого білка, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	40-80
суха молочна сироватка	5-15
масло вершкове	5-15
молоко	0,5-3,0
меланж	2,0-6,0
інулін	2,0-10,0
ізолят соєвого білка	3,0-12,0
сіль	0,2-0,8
вуглеамонійна сіль	0,1-0,9
сода	0,1-0,9
есенція	0,05-0,3.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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