



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **102778** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 02956	(72) Винахідник(и): Мирошник Юлія Анатоліївна (UA), Грузда Світлана Петрівна (UA), Шидловська Олена Броніславівна (UA), Доценко Віктор Федорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 31.03.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2015, Бюл.№ 22	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) КОМПОЗИЦІЯ МАСЛЯНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ "ЯГІДНА ПРАГА"

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення масляного бісквітного напівфабрикату містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, какао-порошок, порошок з ягід горобини звичайної або обліпихи крушиновидної, або калини звичайної. Додатково вноситься емульгатор PGE 55.

UA 102778 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, і може використовуватись в закладах ресторанного господарства.

- 5 Найбільш близькою до заявленої композиції є композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату, рецептура якої складається з наступних інгредієнтів [Патент на корисну модель 94939, МПК A21D13/00 (2014.01). Композиція для виготовлення бісквітного напівфабрикату // Мирошник Ю.А., Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф. Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. - № u201405676; заявл. 26.05.2014; опубл. 10.12.2014. Бюл. № 23.], мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	17,51-17,52
масло вершкове	4,56-4,79
цукор-пісок	22,62-22,64
какао-порошок	3,64-3,66
меланж	50,35-50,37
порошок калини або порошок горобини, або порошок обліпіхи	1,05-1,28.

- 10 Недоліком даного складу є одержання масляного бісквітного напівфабрикату з малою аерацією тіста та як наслідок зниженими фізико-хімічними показниками готового виробу.

В основу корисної моделі поставлена задача створення масляного бісквітного напівфабрикату подовженим терміном зберігання, а також покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що масляний бісквітний напівфабрикат містить борошно пшеничне вищого сорту, масло вершкове, цукор-пісок, какао-порошок, меланж, порошок калини або горобини, або обліпіхи. Згідно з корисною моделлю, додатково вносять емульгатор PGE 55 при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	13,41-16,41
масло вершкове	4,76-6,76
цукор-пісок	19,26-26,26
какао-порошок	3,03-4,03
меланж	48,44-52,44
порошок калини або порошок горобини, або порошок обліпіхи	1,00-1,10
емульгатор PGE 55	0,04-0,06.

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

- 20 Пропонується готувати масляний бісквітний напівфабрикат з додаванням емульгатора PGE 55. Емульгатор PGE 55 (Danisco) - це поверхнево-активна речовина неіоногенної дії, складається з ефіру полігліцерину, вироблений на основі харчових рафінованих рослинних жирних кислот, в яких полігліцерин представлений, головним чином, ди-, три- і тетрагліцерином.

- 25 Внесення емульгатора до суспензії зумовлене його властивостями підвищувати аерацію тіста борошняних кондитерських виробів. При внесенні емульгатора PGE 55 у кількості 0,04-0,06 % до складу рецептури забезпечується отримання середньопористої, рівномірної, еластичної структури виробу, а також збільшується пористість, висота підйому та зменшується упікання, що впливає на термін зберігання. Внесення емульгатора нижче зазначених кількостей не забезпечує отримання виробів із бажаними органолептичними та фізико-хімічними показниками, а внесення емульгатора вище зазначених кількостей є економічно не вигідним, оскільки органолептичні та фізико-хімічні показники залишаються на такому ж рівні.

- 30 Спосіб використання рецептури: окремо готують масляний напівфабрикат (розм'якшене при температурі 30 °C вершкове масло збивають та потім змішують його з плодово-ягідним порошком та емульгатором PGE 55; далі готують тісто: розтирають жовтки яєць з 50 % цукру, передбачуваного рецептурою до повного розчинення кристалів цукру; окремо збивають білки яєць, в кінці збивання додають цукор, що залишився; збиті білки і жовтки змішують в яєчно-цукрову масу, додають масляний напівфабрикат, перемішують до отримання однорідної маси, потім поступово всипають борошно, змішане з какао-порошком і замішують тісто; формують, випікають 40-45 хв. при температурі 205-225 °C. Випечений бісквіт охолоджують протягом 20-30 хв., виймають з форм і вистояють 8-10 год. при температурі 15-20 °C. Після цього папір знімають, бісквіт зачищають.

Приклади рецептури наведені в табл. 1.

Таким чином, масляний бісквітний напівфабрикат з плодово-ягідним порошком калини або горобини, або обліпихи та емульгатором дозволяє покращити якість та біологічну цінність масляного бісквітного напівфабрикату, підвищити органолептичні та фізико-хімічні показники кінцевого продукту.

5

Технічний результат полягає у впровадженні нового бісквітного напівфабрикату з подовженим терміном зберігання, а також покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %							Пористість, %	Висота підйому, мм	Упікання, %	Примітки
	Борошно пшеничне вищого сорту	Масло вершкове	Цукор-пісок	Какао-порошок	Меланж	Порошок калини або порошок горобини, або порошок обліпихи	Емульгатор PGE 55				
1	16,53	5,78	22,56	3,51	50,64	0,95	0,03	75	15	13	Склад рецептури забезпечує отримання виробів із задовільними органолептичними та фізико-хімічними показниками
2	16,47	5,77	22,66	3,52	50,54	1,00	0,04	75	18	10	Склад рецептури забезпечує отримання виробів із відмінними органолептичними та фізико-хімічними показниками
3	16,41	5,76	22,76	3,53	50,44	1,05	0,05	77	23	6	
4	16,35	5,75	22,86	3,54	50,34	1,10	0,06	78	23	6	Склад рецептури забезпечує отримання виробів із добрими органолептичними та фізико-хімічними показниками, але високий вміст емульгатора є економічно не вигідним
5	16,29	5,74	22,96	3,55	50,24	1,15	0,07	79	23	6	

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Композиція для виготовлення масляного бісквітного напівфабрикату, що містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, какао-порошок, порошок з ягід горобини звичайної або обліпихи крушиновидної, або калини звичайної, яка **відрізняється** тим, що додатково вноситься емульгатор PGE 55 при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	13,41-16,41
масло вершкове	4,76-6,76
цукор-пісок	19,26-26,26
какао-порошок	3,03-4,03
меланж	48,44-52,44
порошок калини або порошок горобини, або порошок обліпихи	1,00-1,10
емульгатор PGE 55	0,04-0,06.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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