



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **112675**

(13) **U**

(51) МПК

A21D 13/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 06757**

(22) Дата подання заявки: **21.06.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.12.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.12.2016, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):

Назарук Вадим Петрович (UA)

(73) Власник(и):

Назарук Вадим Петрович,
вул. Данила Галицького, 6, кв. 26, м. Рівне,
Рівненська обл., 33018 (UA)

(74) Представник:

Трачук Юрій Миколайович, реєстр. №379

(54) СКЛАД ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

(57) Реферат:

Склад печива вівсяного містить борошно, наприклад пшеничне борошно, цукор кристалічний, жир, наприклад маргарин, ароматизатор, розпушувач, наприклад питну соду, сіль, солодовий компонент та воду. Додатково включає патоку, висівки та пластівці вівсяні. Як солодовий компонент використовують екстракт солоду.

UA 112675 U

Склад вівсяного печива, яке заявляється, належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, та може бути використаний при виготовленні борошняних кондитерських виробів.

Відомо багато складів печива. Зокрема, відоме печиво "Вівсяне з повидлом" ("Рецептури на печенье", Москва, 1988 г., с. 218), для приготування якого використовують борошно пшеничне, борошно вівсяне, цукор-пісок, маргарин, повидло яблучне, сироватку молочну, корицю, соду питну, сіль.

Відоме печиво "Вівсяно-фруктове" ("Рецептуры на печенье", Москва, 1988 г., с. 216), яке містить борошно пшеничне (37,37), есенцію фруктову (0,35), вівсяний компонент (борошно вівсяне) (14,04), цукор кристалічний (30,38), маргарин (9,7), сода питна (0,46), повидло (9,70) та сіль (0,81). Недоліком згаданого печива є підвищений вміст цукру. Ведення есенції фруктової (концентрату) погіршуватиме органолептичні показники готового виробу, зокрема у виробі буде присутній яскраво виражений запах концентрату.

Відоме здобне печиво, до складу якого входить борошно пшеничне, борошно вівсяне, цукор-пісок, маргарин, повидло, ароматизатор, сода питна, сіль (збірник "Рецептуры на печиво та 5 галети". - К.: 2000, ЗАТ "Укркондитер", стор. 347). Недоліком даного складу печива є те, що здобне печиво має підвищений вміст цукру, підвищену калорійність, знижену харчову цінність, недостатню збалансованість за поживними речовинами.

Найближчим аналогом, до рішення, яке заявляється, взято склад печива вівсяного (патент України № 72044), яке містить борошно пшеничне (35,5-37,2), цукор-пісок (18,5-24,5) маргарин (15,5-16,0) повидло (9,0-9,2) ароматизатор (0,05-0,02), сода питна (0,4-0,48), сіль (0,35-0,3) борошно з неферментованого вівсяного солоду (13,0-20,0), вода решта. Додавання солодового компоненту сприяє зменшенню вмісту цукру в здобному печиві, зменшенню його калорійності та відповідному підвищенню харчової цінності. Проте, все ж, в такому печиві спостерігатиметься відносно низький вміст клітковини та харчових волокон, мінералів та вітамінів.

В основу корисної моделі поставлена задача створити такий склад печива вівсяного, який шляхом варіювання свого кількісно-якісного складу дозволив би підвищити харчову цінність печива на його основі, збільшуючи вміст клітковини та харчових волокон, мінералів та вітамінів, при одночасному зменшенні вмісту цукру та калорійності.

Поставлена задача вирішується шляхом створення складу печива вівсяного, яке містить борошно, наприклад пшеничне борошно, цукор кристалічний, жир, наприклад маргарин, ароматизатор, розпушувач, наприклад питну соду, сіль, солодовий компонент та воду, згідно з корисною моделлю, додатково включає патоку, висівки та пластівці вівсяні, при цьому як солодовий компонент використовують екстракт солоду, за такого співвідношення компонентів, мас. %:

борошно	13-25
цукор кристалічний	12-20
жир	17-28
екстракт солоду	0,5-1
ароматизатор	0,02-0,03
розпушувач	0,5-0,8
сіль	0,4-0,5
патока	2-6
висівки	4-6
пластівці вівсяні	20-30
вода	решта.

Печиво додатково включає начинку, яка складається із халви, води та патоки, за такого співвідношення компонентів, мас. %:

халва	50-64
вода	10-25
патока	12-25.

Як жир можуть використовувати масло. Як цукор використовують цукрову пудру або цукрозаїмінник. Як патоку використовують крохмально та/або кукурудзяну, та/або цукрову, та/або іншу патоку. Як екстракт солоду використовують екстракт житнього та/або пшеничного, та/або іншого виду солоду. Як висівки використовують житні та/або пшеничні, та/або вівсяні, та/або інші види висівки. Як борошно використовують житнє та/або інше борошно. Як розпушувач використовують амоній. Як ароматизатор використовують ароматизатори "ванілін" та/або "топлене молоко", та/або "ірис", та/або інший ароматизатор. У пророслому зерні (солоді) міститься весь набір інгредієнтів, необхідних для раціонального харчування: білки, легко засвоювані речовини тощо. При пророщенні солоду в зерні підвищується вміст рослинних

ферментів, під дією яких відбувається розщеплення крохмалю, проходить гідроліз білків, які є регулятором обмінних процесів в організмі. Введення в рецептуру пшеничних висівок та вівсяних пластівців насичує виріб клітковиною та харчовими волокнами, мінеральними речовинами, вітамінами необхідними для нормального функціонування травної системи.

Загалом, сукупність додавання солоду, висівок та вівсяних пластівців сприяє накопиченню мальтози та глюкози, що дозволяє зменшити вміст цукру у здобному печиві, сприяє зменшенню його калорійності, підвищує харчову та біологічну цінність. До складу може додатково вводитись начинка, основним компонентом якої є - халва, яка за своєю природою насичена вмістом вітамінів В1 (тіамін) і F, які необхідні для нормального функціонування серцево-судинної системи, покращує травлення і забезпечує правильний обмін речовин.

Приклад отримання продукту

Розтоплюють жир (маргарин), додають цукор, патоку та солод, потім перемішують протягом 10 хвилин до повного розчинення цукру. Попередньо заливають кип'ятком висівки, настоюють їх протягом 5-10 хв., та додають у збивку. Потім додають у суміш борошно, сіль, розпушувач, вівсяні пластівці, ароматизатор, обережно перемішуючи суміш до однорідної вимішаної маси. При цьому тісто повинно бути не затягнутим. Маса готового виробу при дослідному виробництві становила від 10-15 грам, форма виробу може бути різною в залежності від формувальних насадок (кругла, приплюснута півсфера, продовгувата капля, ромбоподібна та ін.). Випічка здійснюється при 180-185 °С 10 хвилин. Втрата ваги після випічки становить 10-11 %.

Декорування готового виробу здійснюється цукровою пудрою у кількості 5-10 % від маси виробів.

Сукупність всіх ознак заявленого складу дозволяє одержати здобне печиво особливого складу, виробництво якого розширює асортимент борошняних кондитерських виробів зі зниженою калорійністю, збалансоване за поживними речовинами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Склад печива вівсяного, яке містить борошно, наприклад пшеничне борошно, цукор кристалічний, жир, наприклад маргарин, ароматизатор, розпушувач, наприклад питну соду, сіль, солодовий компонент та воду, який **відрізняється** тим, що додатково включає патоку, висівки та пластівці вівсяні, при цьому як солодовий компонент використовують екстракт солоду, за такого співвідношення компонентів, мас. %:

борошно	13-25
цукор	12-20
жир	17-28
екстракт солоду	0,5-1
ароматизатор	0,02-0,03
розпушувач	0,5-0,8
сіль	0,4-0,5
патока	2-6
висівки	4-6
пластівці вівсяні	20-30
вода	решта.

2. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що склад печива додатково включає начинку, яка складається із халви, води та патоки, за такого взаємного співвідношення компонентів, мас. %:

халва	50-64
вода	10-25
патока	12-25.

3. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як жир можуть використовувати масло.

4. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як цукор використовують цукрову пудру або цукрозамінник.

5. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як патоку використовують крохмальну та/або кукурудзяну, та/або цукрову та/або іншу патоку.

6. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як екстракт солоду використовують екстракт житнього та/або пшеничного, та/або іншого виду солоду.

7. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як висівки використовують житні та/або пшеничні, та/або вівсяні, та/або інші види висівок.

8. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як борошно використовують житнє та/або інше борошно.
9. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як розпушувач використовують амоній.
- 5 10. Склад печива вівсяного за п. 1, який **відрізняється** тим, що як ароматизатор використовують ароматизатори "ванілін" та/або "топлене молоко", та/або "ірис", та/або інший ароматизатор.

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