



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115279** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 10758	(72) Винахідник(и): Пригодський Олександр Миколайович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.10.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2017, Бюл.№ 7	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ПЕЧИВО "РАНКОВЕ"

(57) Реферат:

Печиво містить борошно пшеничне, масло вершкове, жовток яєчний, сіль, цукор. При цьому цукор додається у вигляді пудри, а також додатково вносяться - імбир, цикорій, олія соняшникова, шоколад.

UA 115279 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і, зокрема, ресторанного господарства, та може використовуватися на підприємствах ресторанного господарства при виробництві солодких страв у вигляді борошняного кондитерського виробу, специфікою даного виробу є те, що його можна вживати для покращення процесу пробудження від сну гостей, які

5 проживають в готелі.

Печиво - це борошняний кондитерський виріб різної форми, виготовлений з борошна, цукру, жиру, яєчних і молочних продуктів, ароматизованих речовин і хімічних розпушувачів. Печиво користується купівельним попитом населення і грає істотну роль в збереженні енергетичного балансу людини.

10 Найбільш близьким до заявленого є пісочний напівфабрикат (основний), в рецептуру якого входить борошно пшеничне, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, натрій двовуглекислий, сіль [Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Москва "Экономика" 1985, стр. 16], при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	48,7
цукор-пісок	18,0
масло вершкове	27,0
меланж	6,1
натрій двовуглекислий	0,04
сіль	0,17.

15 Недоліком даної рецептурної композиції є низький вміст фізіологічно необхідних для організму речовин, які покращуватимуть процес пробудження.

Для людей, які проживають в готелях, особливо для людей, які займаються бізнесом та піддаються впливу стресових ситуацій, що в свою чергу призводить до пізнього відходу в стан сну, необхідно вживати в їжу компоненти, які діють як енергетик і покращують самопочуття

20 зранку.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити рецептуру печива пісочного, яке в своєму складі матиме речовини для покращення процесу пробудження і разом з тим матиме гарний смак і запах.

25 Поставлена задача вирішується тим, що у печиво "Ранкове", що містить борошно пшеничне, масло вершкове, жовток яєчний, сіль, цукор, згідно з корисною моделлю, цукор додається у вигляді пудри, а також додатково вносяться - імбир, цикорій, олія соняшникова, шоколад у наступному співвідношенні компонентів, %:

борошно пшеничне	46,6-50,6
масло вершкове	18,8-20,8
імбир	4,1-4,5
цикорій	1,4-2,4
пудра цукрова	7,3-10,3
шоколад	4,5-7,5
жовток яєчний	4,1-4,4
олія соняшникова	4,9-7,9
сіль	0,3-0,4.

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

30 Шоколад як ніякий інший продукт тонізує зранку. Всім відомо, що ці солодощі підвищують рівень ендорфіну в крові, тобто заряджають позитивною енергією і піднімають настрій. Людина відчуває себе бадьоріше і веселіше. Більш того, мозкові клітини також налаштовуються на роботу і активізуються за допомогою шоколаду.

35 Імбир, а точніше, запах кореня імбиру, тертого і залитого окропом, знімає втому, апатію, піднімає настрій і тонізує весь організм. Більш того, науково доведено, що імбир відмінно стимулює і активізує мозкові клітини, що дуже важливо для людей, які займаються інтелектуальною працею.

40 Цикорій - це хороша заміна кави, якщо з якихось причин протипоказаний кофеїн. Незважаючи на те, що рослина зовні і навіть за смаком і ароматом нагадує каву, це лише обман. Завдяки своїм корисним властивостям цикорій стабілізує нервову систему, активізує обмін речовин і стимулює імунну систему.

Приклади підбору складу печива "Ранкове" та його оцінка за органолептичними показниками наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептична оцінка печива "Ранкове"

№	Вміст продуктів, % мас.									Висновки
	Борошно пшеничне	Масло вершкове	Імбир	Цикорій	Пудра цукрова	Шоколад	Жовток яєчний	Олія соняшникова	Сіль	
1	42,6	15,8	2,1	1	8,3	6,5	3,1	5,9	0,1	Печиво має крихку консистенцію. Майже відсутня солодкість. Присмак горіхів відсутній взагалі.
2	48,6	19,8	5,1	1,4	8,3	5,5	4,1	6,9	0,3	Печиво має пісочну консистенцію характерну для цього виробу. Врівноважений смак і приємний запах.
3	49,6	19,8	4,1	1,4	8,3	4,5	4,1	7,9	0,3	
4	47,6	20,8	4,1	1,4	9,3	5,5	4,1	6,9	0,3	Погіршуються смакові властивості, консистенція надто густа. Гіркий присмак.
5	55,6	25,8	5,1	3,4	8,3	6,5	7,1	5,9	0,6	

Для підтвердження того, що виріб допомагає краще прокидатися, було розраховано калорійність порції (таблиця 2), адже ранковий прийом їжі повинен складати приблизно 25 % енергетичного запасу на добу.

5

Таблиця 2

Енергетична цінність порції печива "Ранкове"

Назва інгредієнту	ккал/100 г	Вміст інгредієнту в продукті %	Вміст в порції мг (150 г)	Всього Ккал/порція	Відсоток добової норми (в середньому)
Борошно пшеничне	364	49,6	271	697,2	27,9 %
Масло вершкове	717	19,8	212		
Корінь імбиру	80	4,1	5		
Цикорій	11	1,4	0,2		
Пудра цукрова	389	8,3	48		
Шоколад	546	4,5	36		
Жовток яєчний	322	4,1	20		
Олія соняшникова	884	7,9	105		
Сіль	0	0,3	0		

Печиво "Ранкове" забезпечує 27,9 % добової потреби в енергії для дорослої людини з середніми фізичними навантаженнями. Це дає змогу відчувати бадьорість і легше відійти від стану сну. Завдяки введенню до складу імбиру, цикорію, шоколаду печиво "Ранкове" збагачене речовинами, що допомагають покращити роботу нервової системи та покращити самопочуття, а також стимулюють процес пробудження й надають приємного солодкуватого смаку з імбиру та шоколаду.

10

Таким чином, заявлений склад печива "Ранкове" дозволяє отримати виріб високої енергетичної цінності й може бути рекомендований для харчування людей, які хочуть полегшити процес пробудження від стану сну.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Печиво, що містить борошно пшеничне, масло вершкове, жовток яєчний, сіль, цукор, яке **відрізняється** тим, що цукор додається у вигляді пудри, а також додатково вносяться - імбир, цикорій, шоколад, олія соняшникова, сіль, у наступному співвідношенні компонентів, %:

20

борошно пшеничне	46,6-50,6
масло вершкове	18,8-20,8
імбир	4,1-4,5
цикорій	1,4-2,4
пудра цукрова	7,3-10,3
шоколад	4,5-7,5
жовток яєчний	4,1-4,4
олія соняшникова	4,9-7,9
сіль	0,3-0,4.

Комп'ютерна верстка М. 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