



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **116707** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A21D 8/00**  
**A21D 13/00**  
**A23G 3/34** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 00655</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Шелудько Вікторія Миколаївна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>23.01.2017</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.05.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.05.2017, Бюл.№ 10</b>	

**(54) СКЛАД ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ КАПКЕЙКУ**

**(57) Реферат:**

Склад інгредієнтів для капкейку містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, цукор ванільний, яйця курячі, масло вершкове, молоко, розпушувач, сіль. Додатково склад містить горохові пластівці подрібнені.

UA 116707 U



Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є склад для приготування капкейка "Класичного", який включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	29,92
цукор-пісок	22,44
цукор ванільний	1,49
яйця курячі	11,97
масло вершкове	14,96
молоко	17,95
розпушувач	1,05
сіль	0,22

5 (див. Кулакова Р.И. Лучшие рецепты печенья, кексов, маффинов, капкейков и другой вкусной выпечки. - Х.: Виват, 2016. - С. 87).

Запропонований склад для приготування капкейка вибрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

- Борошно пшеничне вищого ґатунку
- 10 - Цукор-пісок
- Цукор ванільний
- Яйця курячі
- Масло вершкове
- Молоко
- 15 - Розпушувач
- Сіль.

Недоліком цього складу є недостатньо розвинута пористість напівфабрикату, незначна кількість вітамінів і мінеральних речовин.

20 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений склад інгредієнтів для капкейка шляхом зміни складу борошняної основи, створити продукт підвищеної харчової цінності, розширити асортимент продукції, покращити технологічні властивості, а саме структуру і органолептичні властивості виробу.

25 Поставлена задача вирішується тим, що склад інгредієнтів для капкейка містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, цукор ванільний, яйця курячі, масло вершкове, молоко, розпушувач, сіль. Згідно з корисною моделлю, додатково містить горохові пластівці подрібнені, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	26,99-21,09
горохові пластівці подрібнені	2,77-8,30
цукор-пісок	22,49-22,6
цукор ванільний	1,50-1,51
яйця курячі	12,0-12,05
масло вершкове	14,99-15,07
молоко	17,99-18,08
розпушувач	1,05-1,06
сіль	0,22-0,24.

30 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному. Внесення до рецептури горохових пластівців подрібнених дозволяє покращити структуру капкейка, підвищити кількість білка, мінеральних речовин, таких як залізо, калій і збагатити вітамінами групи В.

Якщо заміна пшеничного борошна на горохові пластівці подрібнені буде меншою ніж 2,77 %, то структура капкейка буде недостатньо розпушеною, об'єм капкейка - малим, харчова цінність капкейка - низькою.

35 Якщо заміна борошна пшеничного на горохові пластівці подрібнені буде в межах 2,77-8,30 %, тоді структура капкейка буде стійкою, з розвинутою пористістю, розпушеним м'якушем, збільшеним об'ємом і покращеною харчовою цінністю і органолептичними показниками (кольором, запахом, смаком).

40 Для отримання капкейка спочатку розм'якшують вершкове масло і збивають його протягом 7-10 хв., додають цукор-пісок і збивають ще 5-7 хв., поступово додають яйця курячі, ванільний цукор, сіль. До збитої маси додають суміш просіяного пшеничного борошна і горохових пластівців подрібнених, розпушувач і все перемішують. Додають молоко і замішують тісто 5 хв.

Приготовлене тісто за допомогою кондитерського мішка відсаджують у форми, попередньо помістивши в них паперові стаканчики. Випікають при температурі 180-200 °С протягом 25-30 хв. Готові капкейки охолоджують до кімнатної температури.

Приклад складу інгредієнтів для капкейка наведено в таблиці.

- 5 Технічний результат полягає у наступному: внесення горохових пластівців подрібнених надає можливість виробляти борошняні кондитерські вироби із покращеною структурою і органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю шляхом їх збагачення білком, вітамінами і мінеральними речовинами.

Таблиця

№ з/п	Рецептурні компоненти, %									Висновки
	Борошно пшеничне в/г	Горохові пластівці подрібнені	Цукор-пісок	Цукор ванільний	Яйця курячі	Масло вершкове	Молоко	Розпушувач	Сіль	
1	26,99	2,77	22,49	1,50	12,00	14,99	17,99	1,05	0,22	Структура капкейка недостатньо розпушена, пористість нерозвинута, недостатня харчова цінність
2	25,52	4,14	22,52	1,50	12,01	15,01	18,02	1,05	0,23	Покращується структура, смакові властивості виробу, харчова цінність виробу
3	24,05	5,52	22,55	1,50	12,03	15,03	18,04	1,05	0,23	Найкращі структурні показники капкейка, відмінні смако-ароматичні властивості, висока харчова цінність
4	22,57	6,92	22,57	1,51	12,04	15,04	18,05	1,06	0,24	Структура капкейка розвинута, висока харчова цінність
5	21,09	8,30	22,6	1,51	12,05	15,07	18,08	1,06	0,24	Погіршується структура м'якуша і смакові властивості виробу, висока харчова цінність

10

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад інгредієнтів для капкейку, який містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, цукор ванільний, яйця курячі, масло вершкове, молоко, розпушувач, сіль, який **відрізняється** тим, що додатково містить горохові пластівці подрібнені, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

борошно пшеничне вищого ґатунку	25,52-22,57
горохові пластівці подрібнені	4,14-6,92
цукор-пісок	22,52-22,57
цукор ванільний	1,50-1,51
яйця курячі	12,01-12,04
масло вершкове	15,01-15,04
молоко	18,02-18,05
розпушувач	1,05-1,06
сіль	0,23-0,24.

---

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

---

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