



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118030** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 11223	(72) Винахідник(и): Шелудько Вікторія Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 07.11.2016	(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2017, Бюл.№ 14	

(54) СКЛАД МАФІНУ ШОКОЛАДНОГО

(57) Реферат:

Склад мафіну шоколадного містить такі компоненти: борошно пшеничне вищого ґатунку, масло вершкове, вершки жирністю 33 %, цукор-пісок, яйця, шоколад, молоко, какао-порошок, розпушувач. Додатково містить пюре з цукрового буряку, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	24,94-24,89
масло вершкове	9,98-9,96
вершки жирністю 33 %	9,98-9,96
яйця	7,98-7,96
шоколад	21,55-19,12
пюре з буряку	2,62-5,23
молоко	11,97-11,94
цукор-пісок	9,98-9,96
какао-порошок	0,50-0,49
розпушувач	0,50-0,49.

UA 118030 U

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

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування мафіну шоколадного, яка включає наступні компоненти, у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	25,00
масло вершкове	10,00
вершки жирністю 33 %	10,00
яйця	8,00
шоколад	24,00
молоко	12,00
цукор-пісок	10,00
какао-порошок	0,50
розпушувач	0,5.

5 [див. Сучкова Е.М. Кексы, маффины, капкейки. - М.: Эксмо, 2012. - С. 109].

Вищенаведена композицію вибрано як найближчий аналог.

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

- 10 - Борошно пшеничне вищого ґатунку;
- Цукор-пісок;
- Какао-порошок;
- Яйця;
- Вершки жирністю 33 %;
- Масло вершкове;
- 15 - Шоколад;
- Молоко;
- Розпушувач.

Недоліком цієї композиції є недостатньо розвинута пористість виробу, низька харчова цінність.

20 В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення складу мафіну шоколадного шляхом часткової заміни шоколаду на пюре з цукрового буряку, створити продукт підвищеної харчової цінності, розширити асортимент продукції, покращити технологічні властивості виробу.

25 Поставлена задача вирішується тим, що склад мафіну шоколадного містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, какао-порошок, яйця, масло вершкове, вершки жирністю 33 %, молоко, розпушувач. Який відповідно до корисної моделі, додатково містить пюре з цукрового буряку, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	24,94-24,89
масло вершкове	9,98-9,96
вершки жирністю 33 %	9,98-9,96
яйця	7,98-7,96
шоколад	21,55-19,12
пюре з буряку	2,62-5,23
молоко	11,97-11,94
цукор-пісок	9,98-9,96
какао-порошок	0,50-0,49
розпушувач	0,50-0,49.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак корисної моделі, що заявляється, та технічним результатом, що досягається при її здійсненні, полягає у наступному. Внесення до рецептури пюре з цукрового буряку дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю, зокрема за рахунок високого вмісту в буряку пектинових речовин, які захищають організм людини від шкідливого вмісту радіоактивних елементів та важких металів та високому вмісту бетаїну, який сприяє зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску і кількості холестерину в крові, поліпшенню жирового обміну.

35 Якщо заміна шоколаду на пюре з цукрового буряку буде меншою ніж 2,62 %, то мафін шоколадний буде мати високу калорійність, низьку харчову цінність.

Якщо заміна шоколаду на пюре з цукрового буряку буде в межах 2,62-5,23 %, тоді мафін шоколадний буде мати підвищену харчову цінність, покращену структуру і органолептичні показники.

40 Для отримання мафіну шоколадного спочатку розм'якшують вершкове масло, додають вершки, молоко і пюре з цукрового буряку. Шоколад розтоплюють (80 % від рецептурної

кількості шоколаду) і додають у суміш вершкового масла, вершків, молока і пюре з цукрового буряку. Решту шоколаду подрібнюють. Борошно поєднують з какао-порошком, розпушувачем і подрібненим шоколадом. Яйце поєднують з цукром, масляною сумішшю і додають суміш сухих інгредієнтів. Замішують тісто. Викладають у силіконові форми, випікають при температурі 160 °С тривалістю 20-25 хв.

Приклад складу мафіну шоколадного наведено в таблиці.

Технічний результат полягає у наступному: внесення пюре з цукровою буряку надає можливість виробляти борошняні кондитерські вироби із покращеною структурою і органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю шляхом їх збагачення пектиновими речовинами.

Таблиця

№ з/п	Рецептурні компоненти компоненти, %										Висновки
	Борошно пшеничне в/г	Масло вершкове	Вершки	Яйця	Шоколад	Пюре з цукрового буряку	Молоко	Цукор-пісок	Какао-порошок	Розпушувач	
1	24,97	9,99	9,99	7,99	22,77	1,31	11,99	9,99	0,50	0,50	Структура мафіну недостатньо розпушена, пористість нерозвинута, недостатня харчова цінність
2	24,94	9,98	9,98	7,98	21,55	2,62	11,97	9,98	0,50	0,50	Незначно покращується структура і смакові властивості виробу, покращується харчова цінність виробу
3	24,91	9,97	9,97	7,97	20,33	3,92	11,96	9,97	0,50	0,50	Найкращі структурні показники мафіну відмінні смако- і ароматичні властивості, висока харчова цінність
4	24,89	9,96	9,96	7,96	19,12	5,23	11,94	9,96	0,49	0,49	Структура мафіну розвинута, висока харчова цінність
5	24,86	9,95	9,95	7,95	17,89	6,54	11,93	9,95	0,49	0,49	Погіршується структура м'якуша і смакові властивості виробу. висока харчова цінність

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Склад мафіну шоколадного, що містить такі компоненти: борошно пшеничне вищого ґатунку, масло вершкове, вершки жирністю 33 %, цукор-пісок, яйця, шоколад, молоко, какао-порошок, розпушувач, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре з цукрового буряку, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку 24,94-24,89
 масло вершкове 9,98-9,96
 вершки жирністю 33 % 9,98-9,96
 яйця 7,98-7,96
 шоколад 21,55-19,12
 пюре з буряку 2,62-5,23

молоко	11,97-11,94
цукор-пісок	9,98-9,96
какао-порошок	0,50-0,49
розпушувач	0,50-0,49.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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

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