



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14521 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ПЕЧИВО ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

1

2

(21) u200511367

(22) 30.11.2005

(24) 15.05.2006

(46) 15.05.2006, Бюл. № 5, 2006 р.

(72) Ковбаса Володимир Миколайович, Дорохович Вікторія Віталіївна, Яременко Оксана Михайлівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Печиво для хворих на цукровий діабет, яке містить борошно пшеничне, маргарин, меланж, молоко сухе, соду, вуглеамонійну сіль, ванільну

пудру, яке **відрізняється** тим, що як солодка речовина використовується лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	40-60
лактитол	10-50
маргарин	20-40
меланж	1-30
молоко сухе	1-10
сода	0,08-0,6
вуглеамонійна сіль	0,04-0,8
ванільна пудра	0,01-0,09.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Відоме печиво "Фруктозка" до рецептури якого входить борошно пшеничне, фруктоза, маргарин, меланж, сода, вуглеамонійна сіль, ванільна пудра [Рецептура затверджена дегустаційною комісією кондитерської промисловості по оцінці якості продукції Держхарчопрому України протокол №9 від 09.09.1999р., РЦ 18 Україна 49-К-2000, виготовляється печиво "Фруктозка" у відповідності до ДСТУ 3781-98 Печиво. Загальні технічні умови].

Співвідношення компонентів, %

борошно пшеничне	- 54,6
фруктоза	- 20,53
маргарин	- 30,74
меланж	- 9,26
сода	- 0,056
вуглеамонійна сіль	- 0,1
ванільна пудра	- 0,29.

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі фруктози, яка має енергетичну цінність - 4ккал.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів, а саме печива, для людей хворих на цукровий діабет зі зниженою енергетичною цінністю.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу печива входить борошно пшеничне, маргарин, меланж, молоко сухе, сода, вуглеамонійна сіль, ванільна пудра. Згідно корисної моделі в яко-

сті солодкої речовини використовується лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %.

борошно пшеничне	- 40-60
лактитол	- 10-50
маргарин	- 20-40
меланж	- 1-30
молоко сухе	- 1-10
сода	- 0,08-0,6
вуглеамонійна сіль	- 0,04-0,8
ванільна пудра	- 0,01-0,09.

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

Запропонована заміна фруктози лактитолом дозволяє знизити енергетичну цінність, що є актуальним для хворих на цукровий діабет.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку маргарин, розм'якшують до кімнатної температури, збивають або розтирають з лактитолом, додають поступово, не припиняючи збивання, меланж, сухе молоко, ванільну пудру, утворюють пухку масу з таких рецептурних компонентів, у співвідношенні, %: лактитол - 18, маргарин - 22, меланж - 11, сухе молоко - 4, ванільна пудра - 0,3 після чого додають пшеничне борошно - 44, попередньо змішане з содою - 0,07, вуглеамонійною сіллю - 0,09 та замішують тісто.

Інші приклади отримання складу.

(19) UA (11) 14521 (13) U

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %								Примітки
	Борошно пшеничне	Лактитол	Марга-рин	Молоко сухе	Меланж	Сода	Вуглеа-монійна сіль	Ванільна пудра	
1	30	10	40	1	20	0,07	0,09	0,3	Не утворюється структура тіста
2	40	15	25	5	14	0,07	0,09	0,3	Не достатні структурні по- казники тіста
3	44	18	22	4	11	0,07	0,09	0,3	Найкращі пока- зники структури тіста та смакові характеристики готового виробу
4	50	20	20	5	10	0,07	0,09	0,3	Добрі власти- вості тіста та притаманний смак готових виробів
5	65	5	10	10	9	0,07	0,09	0,3	Значно погір- шується смак та структура готових виробів

Висновки: заміна фруктози лактитолом дає можливість виробляти кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет зі зниженою калорійністю.