



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15554 (13) U

(51) МПК

A23G 3/38 (2006.01)

A23G 3/46 (2006.01)

A61P 3/10 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СКЛАД БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

1

2

(21) u200511629

(22) 07.12.2005

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.

(72) Дорохович Вікторія Віталіївна

(73) КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬ-  
НО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, Дорохович  
Вікторія Віталіївна

(57) Склад бісквітного напівфабрикату для хворих

на цукровий діабет, що містить пшеничне борошно, меланж, ароматизатор, який **відрізняється** тим, що як солодку речовину використовують лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

|                  |            |
|------------------|------------|
| борошно пшеничне | 20-30      |
| лактитол         | 20 - 35    |
| меланж           | 38 - 50    |
| ароматизатор     | 0,01 - 0,5 |

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

Відомий бісквітний напівфабрикат, який входить до складу тортів рецептура №58, 62, 64, 65 та тістечка рецептура №58 [Рецептури на кондитерские изделия для диабетиков, Москва «Легкая и пищевая промышленность», 1984] в рецептуру якого входить борошно пшеничне, ксиліт, меланж, есенція.

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі ксиліту який має прохолоджувальний ефект не бажаний для даного виду виробів. Теплота розчинення ксиліту та лактитолу значно відрізняється і складає для: лактитолу - 52,0кДж/кг, ксиліту - 153,0кДж/кг. Тобто лактитол є цукрозамінником з низькою прохолодуювальною дією.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів для людей хворих на цукровий діабет з оптимальними (високими) органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу бісквітного напівфабрикату входить пшеничне борошно, меланж, ароматизатор, який відрізняється тим, що як солодку речовину використо-

вується лактитол, що не має прохолоджувального ефекту, в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Борошно пшеничне - | 20 - 30    |
| Лактитол -         | 20 - 35    |
| Меланж -           | 38 - 50    |
| Ароматизатор -     | 0,01 - 0,5 |

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

Запропонована заміна ксиліту на лактитол дозволяє отримати бісквітний напівфабрикат з відповідними органолептичними властивостями, тобто без небажаного прохолоджувального ефекту для даного виду виробів.

Приклад отримання продукту.

Для отримання продукту спочатку меланж збивають з лактитолом до збільшення об'єму у 2,5-3 рази, наприкінці збивання додають ароматизатор. Утворюється пишна збита маса з таких рецептурних компонентів у співвідношенні, %: меланж - 43, лактитол - 31, ароматизатор - 0,16. Потім додають борошно (26%) і обережно замішують тісто не довше 15-20с.

(13) U

(11) 15554

(19) UA

Таблиця

## Інші приклади отримання складу

| №<br>п/п | Рецептурні компоненти, % |          |        |              | Примітки  |
|----------|--------------------------|----------|--------|--------------|---|
|          | Борошно пше-<br>ниче     | Лактитол | Меланж | Ароматизатор |   |
| 1        | 15                       | 15       | 70     | 0,16         | Не утворюється структура тіста  |
| 2        | 20                       | 33       | 47     | 0,16         | Не достатні структурні показники тіста  |
| 3        | 26                       | 31       | 43     | 0,16         | Найкращі показники структури тіста та смакові ха-<br>рактеристики готового виробу |
| 4        | 30                       | 32       | 40     | 0,16         | Добрі властивості тіста та притаманний смак гото-<br>вих виробів                  |
| 5        | 35                       | 35       | 30     | 0,16         | Значно погіршується смак та структура готових<br>виробів                          |

Висновки: заміна ксиліту на лактитол дає мож-  
ливість виробляти кондитерські вироби, а саме  
бісквітні напівфабрикати для хворих на цукровий

діабет з високими органолептичними характе-  
ристиками без небажаного для даного виду виробів  
прохолоджувального ефекту.