



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1045 (13) U

(51) 7 A21C13/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ФОРМА ДЛЯ ВИСТОЮВАННЯ ТІСОВОЇ ЗАГОТОВКИ

(21) 2000106077

(22) 27.10.2000

(24) 17.09.2001

(33) UA

(46) 17.09.2001, Бюл. № 8, 2001 р.

(72) Черета Володимир Вікторович, Бабич Валерій  
Анатолійович, Красільнічук Ігор Петрович(73) Черета Володимир Вікторович, UA, Бабич Ва-  
лерій Анатолійович, UA, Красільнічук Ігор Петро-  
вич, UA(57) 1. Форма для вистоювання тістової заготовки,  
що складається з сферичного корпусу, зовнішня  
сторона верхнього краю якого обладнана двомавиступами для еластичного елемента кріплення  
тканинної касети, яка відрізняється тим, що зов-  
нішня поверхня корпусу форми обладнана ребра-  
ми жорсткості, а поверхня стінок є перфорованою.2. Форма для вистоювання тістової заготовки за  
п. 1, яка відрізняється тим, що між дном форми  
та нижніми частинами двох протилежних ребер  
жорсткості розташовані канали з отворами для  
кріпильного засобу (наприклад, болта), яким фор-  
ма кріпиться до люльки.3. Форма для вистоювання тістової заготовки за  
п. 1, яка відрізняється тим, що матеріалом для її  
виконання є харчовий поліпропілен.

Корисна модель відноситься до обладнання  
для вистоювання тістових заготовок, яке викорис-  
товується у хлібопекарській промисловості, зокре-  
ма, шаф для вистойки, і стосується форм для ви-  
стоювання тістових заготовок

Відома автоматизована лабораторна шафа  
для вистоювання тістових заготовок (Авторське  
свідоцтво СРСР № 1214049, опубл. в Бюл. № 8  
Государственного комитета СССР по делам изобре-  
тений и открытий 28.02.86). В люльки шафи  
встановлені касети, форми та подики.

Відомий агрегат для вистойки Т1-ХРЗ-80  
(Мирмилштейн И.М., Ткаченко И.П. Современное  
оборудование для расстойки тестовых заготовок.  
М., 1979, с. 9-10). Агрегат складається з живильно-  
го транспортера, укладальника тістових заготовок  
у люльки для вистойки, шафи для вистойки та  
пульту управління. Шафа для вистойки має каркас  
з уніфікованих секцій, в якому змонтований чоти-  
ринитковий ланцюговий конвеєр. Через кожні три  
ланки ланцюга конвеєра шарнірно підвішені люль-  
ки, які складаються з рамки та касети на вісім  
місць. Остання встановлена своїми цапфами у  
підшипниках рамки і може повертатися. До касети  
прикріплені мішечки, в яких вистоюються тістові  
заготовки.

Найбільш близьким до корисної моделі, що  
пропонується, технічним рішенням є форма для  
вистоювання тістових заготовок, яка входить до  
складу комплексно-механізованої лінії для випі-  
кання подового хліба овальної форми фірми  
Werner und Pfleiderer (Гришин А.С. Производство  
хлебобулочных изделий в Австрии. - М., 1980,

с. 11). У вищезазначеній лінії для вистоювання ті-  
стових заготовок використовуються сплетені з тропі-  
чної рослини чашечки овальної форми, встановле-  
ні на люльках ланцюгового конвеєра шафи для  
вистойки. Таке і подібне обладнання для вистою-  
вання тістових заготовок використовується у вітчиз-  
няній хлібопекарській промисловості. Основними  
недоліками форм, сплєтених з тропічної рослини,  
є висока собівартість та недовговічність через ни-  
зьку стійкість до плісені. Для заміни форм, непри-  
датних для подальшої експлуатації, їх доводиться  
імпортувати за високими цінами.

В основу корисної моделі, що пропонується,  
поставлено задачу розширити асортимент товарів  
вітчизняного ринку - створити форму для вистою-  
вання тістової заготовки і шляхом заміни матеріа-  
лу її виконання та вдосконалення конструкції за-  
безпечити низьку собівартість, довговічність та  
розширення технологічних можливостей.

Форма для вистоювання тістової заготовки, що  
пропонується, складається зі сферичного корпусу,  
обладнаного ребрами жорсткості, в якому стінки  
плавно переходять у дно. На зовнішній стороні  
верхнього краю форми, який створює коло, вико-  
нані виступи для еластичного елемента кріплення.  
Еластичний елемент кріплення утримує касету з  
тканини, якою накривається форма підчас вистою-  
вання тіста. Форма є стійкою завдяки ребрам жо-  
рсткості, які розташовані на зовнішній поверхні її  
стінок на однаковій відстані одне від одного, почи-  
наючись від виступу на зовнішній стороні верхньо-  
го краю форми та закінчуючись під дном форми,  
створюючи тупі кути (120-165°). Між дном форми

(19) UA (11) 1045 (13) U

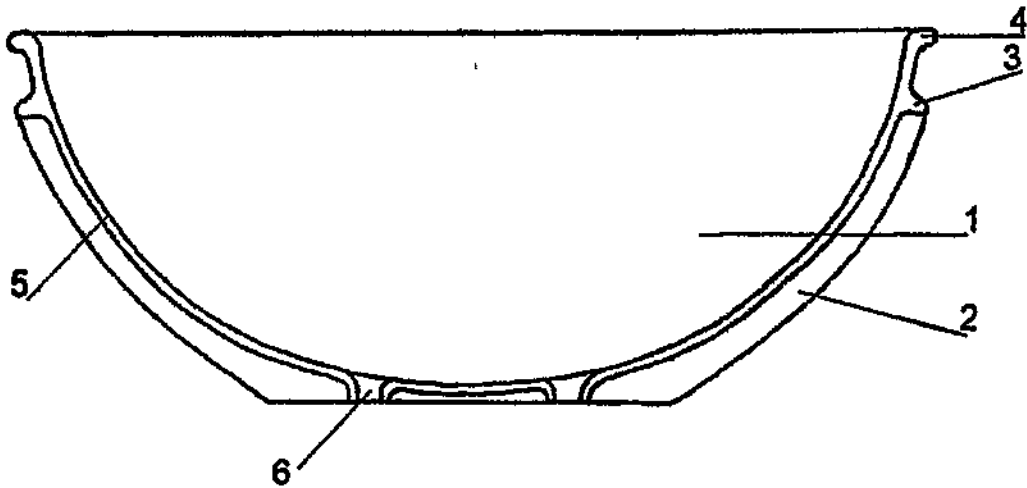
та нижніми частинами двох протилежних ребер жорсткості розташовані канали для кріпильного засобу (наприклад, болта), яким форма кріпиться до люльки. Матеріалом виконання форми є харчовий поліпропілен. Використання харчового поліпропілену дозволяє значно знизити собівартість форми і значно підвищити її довговічність. Форма з харчового поліпропілену є стійкою до плісені і не піддається процесу гниття. Крім того, харчовий поліпропілен має добрі антиадгезійні властивості.

З метою розширення технологічних можливостей стінки форми виконані перфорованими. Отвори перфорації забезпечують доступ повітря до тістової заготовки під час вистоювання, що сприяє покращенню процесу бродіння тіста та запобігає висиханню поверхні тістової заготовки. Таким чином, виконання поверхні стінок форми, що пропонується, перфорованою сприяє підвищенню якості хліба. Форма для вистоювання тістової заготовки, що пропонується, може застосовуватися, як складова частина шаф для вистойки, у вітчизняній хлібопе-

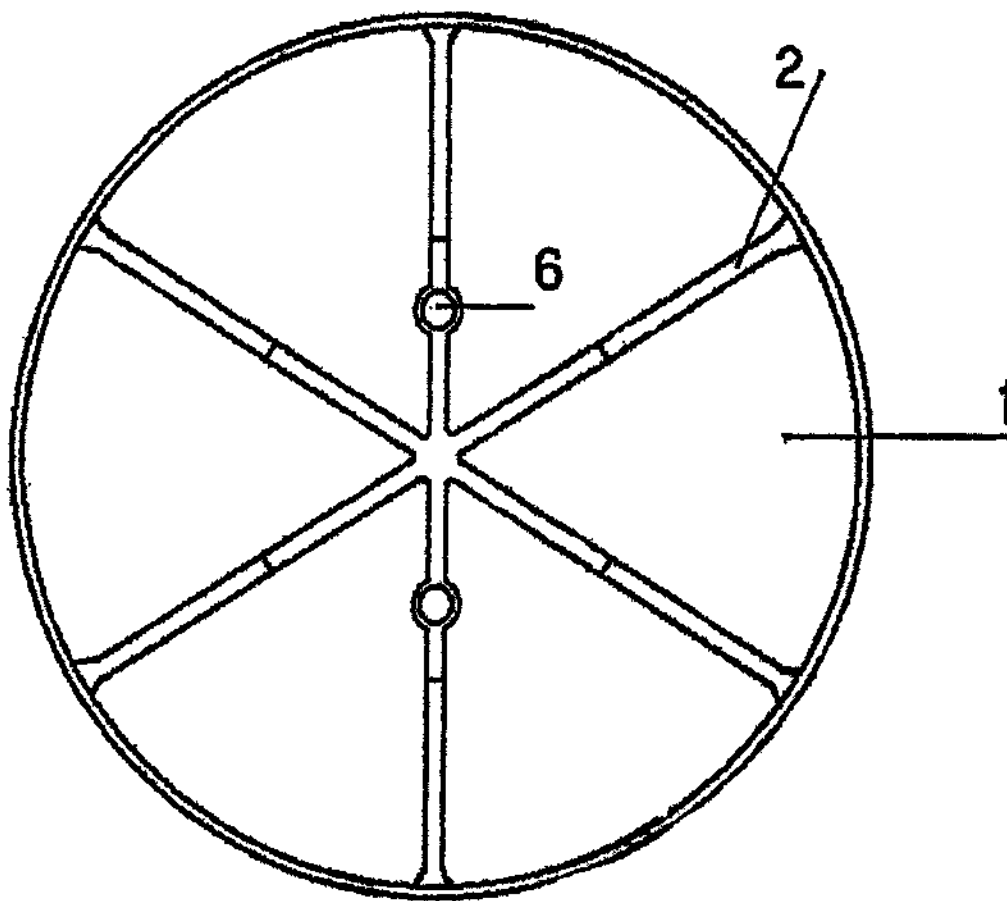
карській промисловості. За допомогою форми можна випікати будь-які сорти хліба.

Форма для вистоювання тістової заготовки схематично зображена на фіг. 1 (поздовжній розріз) і на фіг. 2 (вигляд знизу).

Форма для вистоювання тістової заготовки складається зі сферичного корпусу 1, стінки якого плавно переходять у дно. Зовнішня поверхня корпусу 1 обладнана ребрами жорсткості 2. На верхньому краї зовнішньої поверхні стінок форми виконані виступи 3 і 4, між якими розміщується еластичний елемент кріплення, який утримує касету з тканини, якою накривається форма під час вистоювання тіста. Поверхня стінок форми перфорована отворами 5, через які здійснюється доступ повітря до тіста під час процесу вистоювання. Між дном форми та нижніми частинами двох протилежних ребер жорсткості 2 розташовані канали 6 для кріпильного засобу (наприклад, болта), за допомогою якого форма кріпиться до люльки.



Фіг. 1



Фіг. 2

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
 Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
 (044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 15.01. 2002 р. Формат 60х84 1/8.  
 Обсяг 0,28 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 7813

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
 (044) 268-25-22

