



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94858** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 04103	(72) Винахідник(и): Гавриш Андрій Володимирович (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Мельничук Галина Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 16.04.2014	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2014, Бюл.№ 23	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ПІСОЧНИЙ НАПІВФАБРИКАТ

(57) Реферат:

Пісочний напівфабрикат містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, маргарин, меланж, натрій двовуглекислий, сіль. Крім цього, він додатково містить порошок кореня селери, у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	34...33,3
цукор-пісок	18,5...17,8
маргарин	27...26,8
меланж	6,3...5,9
натрій двовуглекислий	0,042...0,04
сіль	0,17...0,16
порошок з кореня селери	14...16.

UA 94858 U

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

Найбільш близьким до корисної моделі є рецептура пісочного напівфабрикату основного [Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: "Экономика", 1985, стр. 16], при наступному співвідношенні компонентів мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	48,7
цукор-пісок	18
маргарин	27,0
меланж	6,1
натрій двовуглекислий	0,04
сіль	0,17.

Недоліком даної рецептури є висока енергетична цінність порівняно з низьким вітамінним та мінеральним складом, тобто низька харчова та біологічна цінність виробів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів покращеної харчової та біологічної цінності, споживчих властивостей.

Поставлена задача вирішується шляхом введення до складу пісочного напівфабрикату порошку кореня селери у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	34...33,3
цукор-пісок	18,5...17,8
маргарин	27...26,8
меланж	6,3...5,9
натрій двовуглекислий	0,042...0,04
сіль	0,17...0,16
порошок з кореня селери	14...16.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному. Були проведені відпрацювання рецептур з введенням порошку кореня селери у кількості 10, 15, 20 % від загального рецептурного складу пісочного напівфабрикату. На підставі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників найбільш прийнятним визначили введення 14-16 % порошку селери. Отже, пропонується готувати пісочний напівфабрикат, з введенням в рецептуру порошку кореня селери у кількості 14-16 % від загального рецептурного складу пісочного напівфабрикату, що дозволяє знизити енергетичну цінність та збільшити кількість вітамінів групи В та РР, а також збагатити виріб мікроелементами, такими як калій, кальцій, магній, фосфор та натрій.

Отриманий пісочний напівфабрикат за показниками якості відповідають встановленим вимогам і має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 1-3.

Таблиця 1

Органолептичні показники пісочного напівфабрикату з порошком кореня селери

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма	Рівна, без пошкоджень та надимань
поверхня	Не підгоріла, без здуття, пухирців, що лопнули, і вкраплень крихт
колір	Світло-коричневий, темніше забарвлення країв, а також нижнього боку
Смак	Характерний, з присмаком селери
Запах	Властивий пісочному печиву, з вираженим запахом селери
Вигляд у розломі	Рівномірно пористе, без порожнин, добре пропечене

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники пісочного напівфабрикату з порошком кореня селери

Показники	Значення
Вологість, %	5
Лужність, град.	1,2
Намочуваність, %	226

Таблиця 3

Хімічний склад пісочного напівфабрикату з порошком кореня селери

Показник, %	Числове значення
Масова частка білка, %	5,5
Масова частка жиру, %	20,3
Масова частка вуглеводів, %	47,2

- 5 Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру пісочного напівфабрикату порошку кореня селери дає можливість виготовляти пісочний напівфабрикат підвищеної харчової цінності та поліпшення органолептичних властивостей, розширення асортименту борошняних кондитерських виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Пісочний напівфабрикат, що містить борошно пшеничне вищого сорту, цукор-пісок, маргарин, меланж, натрій двовуглекислий, сіль, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок кореня селери, у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	34...33,3
цукор-пісок	18,5...17,8
маргарин	27...26,8
меланж	6,3...5,9
натрій двовуглекислий	0,042...0,04
сіль	0,17...0,16
порошок з кореня селери	14...16.

Комп'ютерна верстка О. Рябо

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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