



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **96261** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 08901</p> <p>(22) Дата подання заявки: 07.08.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.01.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.01.2015, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), М'ячиков Олександр Васильович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр-т Л. Свободи, 35-Б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), М'ячиков Олександр Васильович, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ТІСТА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва хлібопекарського тіста включає заміс борошна, дріжджів, води, рослинної олії, цукру. З метою підвищення ефективності дріжджів і показників біологічної цінності тіста його готують змішуванням двох заготовок, які виготовляють з додаванням олійного екстракту чаю чорного байхового та доведеної до кипіння суміші молока, цукру, дріжджів.

UA 96261 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, конкретно до хлібопекарського виробництва.

Відомі способи приготування тіста для виробництва хлібобулочних виробів, які передбачають заміс борошна, води, дріжджів та інших компонентів, відповідно до рецептури, таких як рослинна олія, сіль. Наступними етапами приготування виступають дозрівання тіста, розділення, відстоювання та випічка [1].

Незважаючи на широковживаний спосіб виробництва тіста, його якість залежить також і від майстерності пекаря та його особисті здібності передбачати поведінку тіста при бродінні. Дріжджі в своєму складі мають глутатіон. Ця органічна речовина негативно впливає на властивості дріжджів при бродінні і призводить, до погіршення якості готових виробів, збільшує липкість тіста та розпливчатість заготовок з тіста [2].

З іншої сторони глутатіон позитивно діє на функцію організму. Він нейтралізує токсини у кишечнику, має антиоксидантні властивості і навіть впливає на еластичність шкіри [3].

В основу корисної моделі поставлена задача використати позитивні властивості складових дріжджів таким чином, щоб вони мінімально впливали взаємно при виробництві тіста.

Поставлена задача вирішується тим, що введення в рецептуру тіста речовини, з молекулами яких молекули глутатіону мають більш активний зв'язок, ніж з молекулами дріжджів і, таким чином, вони не впливатимуть на активність дріжджів на всіх стадіях створення тіста. Отже, готове тісто буде представляти сукупність двох заготовок. Одна заготовка насичена дріжджами, на функцію яких не впливає глутатіон, а друга заготовка насичена молекулами глутатіону з незначною функцією дріжджів.

Експериментальним шляхом було встановлено, що введення в рецептуру тіста олійного екстракту чаю чорного байхового дозволяє вирішити поставлену задачу.

Виготовлення олійного екстракту чаю чорного байхового виглядає наступним чином.

Відважують 40 г чаю, до якого додають 250 мл питної води і 1000 мл дезодорованої рослинної олії. Суміш підігривають до 100 °С і кип'ятять протягом 10-15 хв. Після охолодження суміші від неї відокремлюють олійний екстракт, який має зелений колір. Наявність такого кольору є гарантією високої якості екстракту.

Першу заготовку виготовляють таким чином. Відважують 21 г цукру, 20 г дріжджів, 50 г молока, 16 г олійного екстракту. Після змішування цих складових і розтирання суміш доводять до кипіння. Після охолодження суміші до неї додають 110 г борошна і ретельно перемішують.

Поки охолоджується суміш першої заготовки виготовляють тісто другої заготовки.

Відважують 21 г цукру, 20 г дріжджів, 50 г молока, 16 г олійного екстракту. Після змішування змішування та розтирання складових компонентів до суміші додають 110 г борошна а ретельно перемішують.

Тісто першої та другої заготовок об'єднують, ретельно замішують та витримують на визрівання при температурі 35-40 °С протягом 30 хв.

Отримане тісто розкидають для запланованих виробів: пельменів, вареників, пиріжків, батонів, макаронних виробів.

Джерела інформації

1. А.С. SU 1759370 від 07.09.1992 бюл. №33
2. А.С. SU 810805 від 06.10.1981 С12С 11/26
3. Химическая энциклопедия, 1988. - Т. 1. - С. 588.

45 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва хлібопекарського тіста, який включає заміс борошна, дріжджів, води, рослинної олії, цукру, який **відрізняється** тим, що з метою підвищення ефективності дріжджів і показників біологічної цінності тіста його готують змішуванням двох заготовок, які виготовляють з додаванням олійного екстракту чаю чорного байхового та доведеної до кипіння суміші молока, цукру, дріжджів.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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