



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **96313** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/10 (2006.01)
A23L 1/03 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 09633	(72) Винахідник(и): Дейниченко Людмила Григорівна (UA), Пересічний Михайло Іванович (UA), Крамаренко Дмитро Павлович (UA), Дейниченко Григорій Вікторович (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.09.2014	(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.01.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.01.2015, Бюл.№ 2	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МЛИНЧИКОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва млинчикОВОГО наПІВфаБриКАту передбачає первинну обробку рецептурних компонентів, поєднання яєць і цукру білого, їх перемішування, додавання пшеничного борошна, молока, збивання тіста, його проціджування та теплової обробки. Крім цього, на стадії поєднання яєць та цукру білого до них додають гідролізат з молюсків "Рапамід", суміш перемішують протягом 3...5 хвилин, після додавання пшеничного борошна та молока тісто збивають протягом 5...7 хвилин, після чого проціджують і випікають на змащених харчовим жиром поверхнях, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

молоко	60,6...63,4
борошно пшеничне	25,2...27,4
яйця	4,8...5,0
цукор білий	1,5... 1,7
гідролізат з молюсків "Рапамід"	4,0...4,1
жир харчовий	1,1... 1,2.

UA 96313 U

Корисна модель належить до галузі ресторанного господарства і може бути використана на підприємствах харчової промисловості.

Відомий спосіб виробництва млинчикowego напівфабрикату [1], який передбачає змішування рецептурних компонентів - цукру, солі, яєць, води або молока, борошна та водоутримувальних домішок, при цьому як водоутримувальні домішки використовують водні розчини желатину або агару, або пектину, або фуцелорану, або ксантану, або гуаргуму, або клейстеризованого крохмалю в кількості 0,4...1,2 % до маси борошна.

До недоліків приготування млинчикowego напівфабрикату за означеним способом належать підвищення в'язкості тіста, отримання млинчикowego напівфабрикату занадто пружної консистенції, що знижує органолептичні показники продукту. До того ж, отриманий млинчиковой напівфабрикат відрізняється низькою харчовою цінністю внаслідок низького вмісту білка та мінеральних речовин та занадто високого вмісту вуглеводів.

Найбільш близьким до запропонованого способу є спосіб виробництва млинчиків-напівфабрикату (оболонки), який було обрано в якості способу-прототипу [2]. За способом-прототипом яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50 % норми), всипають борошно і збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи молоко, що залишилося. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змазаних жиром і розігрітих сковородах.

Способу-прототипу також притаманні певні недоліки, які полягають у невеликій міцності млинчикowego напівфабрикату та його невисокій харчовій і біологічній цінності внаслідок низького вмісту білка та мінеральних речовин.

В основу корисної моделі поставлено задачу отримання млинчикowego напівфабрикату підвищеної харчової та біологічної цінності, розширення асортименту млинчикowych напівфабрикатів та покращення їх структурно-механічних властивостей шляхом застосування в якості біологічно активної добавки гідролізату з молюсків "Рапамід", що забезпечує продукту добрі структурно-механічні показники, зокрема гарну міцність, та одночасно збагачує його на комплекс біологічно-активних речовин, підвищуючи таким чином його харчову та біологічну цінність.

Гідролізат з молюсків "Рапамід" [3] за своїм складом є сумішшю амінокислот і простих пептидів, поліненасичених жирних кислот, макро- та мікроелементів у біологічно активній формі. Сировиною для його отримання є повноцінні білки морських молюсків рапани і мідії чорноморської. Використаний гідролізат, масова частка білкових речовин, в якому становить 11,9...13,6 % при масовій частці вільних амінокислот 1,04...2,25 %, проявляє структуруючі властивості. Гідролізат "Рапамід" характеризується радіопротекторними, антиоксидантними, проти алергенними властивостями, проявляє позитивний вплив на стан серцево-судинної та кровотворної систем, виводить з організму токсичні елементи та радіонукліди.

Використання гідролізату з молюсків "Рапамід" в рецептурі млинчикowego напівфабрикату дозволяє збільшити в ньому вміст білкових речовин, в тому числі амінокислот і простих пептидів, поліненасичених жирних кислот, макро- і мікроелементів в біологічно активній формі. В результаті застосування означеної добавки покращуються структурно-механічні властивості млинчикowego напівфабрикату, підвищується його харчова та біологічна цінність, поліпшується баланс незамінних для людини амінокислот.

За запропонованим способом для досягнення поставленої задачі корисної моделі як біологічно активну добавку використовують гідролізат з молюсків "Рапамід", поєднують яйця, цукор білий і гідролізат з молюсків "Рапамід", суміш перемішують протягом 3...5 хвилин, після додавання пшеничного борошна та молока тісто збивають протягом 5...7 хвилин, після чого проціджують і випікають на змазаних харчовим жиром поверхнях. Рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас %:

молоко	60,6...63,4
борошно пшеничне	25,2...27,4
яйця	4,8...5,0
цукор білий	1,5...1,7
гідролізат з молюсків "Рапамід"	4,0...4,1
жир харчовий	1,1...1,2.

Наводимо приклади здійснення запропонованого способу.

Приклад 1.

Мінімальна межа щодо наведеного способу.

Як біологічно активну добавку використовують гідролізат з молюсків "Рапамід", поєднують яйця, цукор білий і гідролізат з молюсків "Рапамід", суміш перемішують протягом 3 хвилин, після

додавання пшеничного борошна і молока тісто збивають протягом 5 хвилин, після чого проціджують і випікають на змащених харчовим жиром поверхнях. Рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас %:

молоко			63,4
борошно пшеничне			25,2
яйця			4,8
цукор білий			1,5
гідролізат	з	моллюсків	4,0
"Рапамід"			
жир харчовий			1,1.

Приклад 2.

5 Середнє значення щодо наведеного способу.

Як біологічно активну добавку використовують гідролізат з моллюсків "Рапамід", поєднують яйця, цукор білий і гідролізат з моллюсків "Рапамід", суміш перемішують протягом 4 хвилин, після додавання пшеничного борошна і молока тісто збивають протягом 6 хвилин, після чого проціджують і випікають на змащених харчовим жиром поверхнях. Рецептурні компоненти

10 беруть у наступних співвідношеннях, мас %:

молоко			62,0
борошно пшеничне			26,3
яйця			4,9
цукор білий			1,6
гідролізат	з	моллюсків	4,05
"Рапамід"			
жир харчовий			1,15.

Приклад 3.

Максимальна межа щодо наведеного способу.

Як біологічно активну добавку використовують гідролізат з моллюсків "Рапамід", поєднують яйця, цукор білий і гідролізат з моллюсків "Рапамід", суміш перемішують протягом 3 хвилин, після додавання пшеничного борошна і молока тісто збивають протягом 5 хвилин, після чого проціджують і випікають на змащених харчовим жиром поверхнях. Рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас %:

15

молоко			60,6
борошно пшеничне			27,4
яйця			5,0
цукор білий			1,7
гідролізат	з	моллюсків	4,1
"Рапамід"			
жир харчовий			1,2.

20 Готовий млинчиковий напівфабрикат має правильну форму, що зберігається, гладку поверхню, в місцях згину не утворюються тріщини, неоднорідність структури та сліди непромісу відсутні. Колір продукту - від світло-кремового до темно-коричневого, насичений, смак та запах - натуральні, чисті, властиві млинчиковим виробам.

25 Запропонований спосіб дозволяє завдяки використанню як біологічно активної добавки гідролізата з моллюсків "Рапамід" покращити структурно-механічні властивості млинчикового напівфабрикату, зокрема його міцність, збагатити продукт на білкові речовини, а саме вільні амінокислоти і прості пептиди, а також поліненасичені жирні кислоти, мікро- та мікроелементи у біологічно активній формі, що забезпечує отримання млинчикового напівфабрикату підвищеної харчової і біологічної цінності, а також дозволяє розширити асортимент млинчикових напівфабрикатів, що випускаються закладами ресторанного господарства і підприємствами харчової промисловості.

30

Джерела інформації:

1. Патент на винахід 43051 Україна, МПК А 23 L 1/10, А 23 L 1/03. Спосіб виробництва млинцевого напівфабрикату/ З.1. Кучерук, О.В. Самохвалова, Г.М. Лисюк, С.Г. Стрижак; заявник та патентовласник - ХДАТОХ (Україна).-№2001010181; заявл. 10.01.2001; опубл. 15.11.2001, Бюл. № 10-4 с.

35

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005.-656 с.

3. ТУ У 15.8-19184646-002:2007 "Дієтична добавка до дієтичного раціону "Рапамід".

4. Ерохин В.Е. Биологически активные вещества черноморских мидий. 1. Некоторые данные о химическом составе// Морські біохімічні системи. 36. наук, статей. НДЦ ЗС України "Державний океанаріум", 2005.- Вип. 3. - с. 37-46.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва млинчикового напівфабрикату, який передбачає первинну обробку рецептурних компонентів, поєднання яєць і цукру білого, їх перемішування, додавання пшеничного борошна, молока, збивання тіста, його проціджування та теплової обробку, який **відрізняється** тим, що на стадії поєднання яєць та цукру білого до них додають гідролізат з молюсків "Рапамід", суміш перемішують протягом 3...5 хвилин, після додавання пшеничного борошна та молока тісто збивають протягом 5...7 хвилин, після чого проціджують і випікають на змащених харчовим жиром поверхнях, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

10

молоко	60,6...63,4
борошно пшеничне	25,2...27,4
яйця	4,8...5,0
цукор білий	1,5...1,7
гідролізат з молюсків "Рапамід"	4,0...4,1
жир харчовий	1,1...1,2.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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