



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **102907** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A21D 13/00
A21D 13/04 (2006.01)
A21D 2/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 04960</p> <p>(22) Дата подання заявки: 21.05.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2015, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Заєць Віра Володимирівна (UA), Тарасенко Тетяна Анатоліївна (UA), Євлаш Вікторія Владленівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) МЛИНЧИКИ-НАПІВФАБРИКАТ (ОБОЛОНКА)

(57) Реферат:

Млинчики-напівфабрикат (оболонка) містить борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко/або воду, сіль кухонну, цукор білий кристалічний. Додатково містить порошок зі шпинату у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	24,60-25,70
молоко (вода)	65,40-65,50
яйця курячі	5,30-5,50
сіль кухонна	0,50
порошок зі шпинату	3,00-4,00.

UA 102907 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, а саме - до виробництва борошняних кулінарних виробів.

Найбільш близькою є рецептура млинчики-напівфабрикат (оболонка) ["Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1981. - 660 с." (рецептура № 1082)].

5 Співвідношення компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	27,0
молоко/або вода	67,6
яйця курячі	5,4
цукор білий кристалічний	1,5
сіль кухонна	0,5
разом	100,0.

Недоліком цієї рецептури є те, що у млинчиків-напівфабрикат (оболонка) недостатня збалансованість за есенціальними речовинами.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створити млинчики-напівфабрикат (оболонку) з високими смаковими властивостями, що має зміцнену оболонку на розрив.

Поставлена задача вирішується тим, що млинчики-напівфабрикат (оболонка) містить борошно пшеничне вищого сорту, молоко/або воду, сіль, яйця курячі. Згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок зі шпинату у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	24,60-25,70
молоко / або вода	65,40-65,50
яйця курячі	5,30-5,50
сіль кухонна	0,50
порошок зі шпинату	3,00-4,00

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

До рецептури млинчиків-напівфабрикату (оболонку) додатково вноситься порошок зі шпинату (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/125796 від 27.12.2011), отриманий способом вакуумного сушіння, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

20 В порошок зі шпинату містяться мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти, харчові волокна.

Додавання порошку зі шпинату сприятиме зміцненню оболонки на розрив, підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей борошняних кулінарних виробів.

25 Приклади складу млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком зі шпинату за різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведені в табл.

Таблиця 1

№ 1	Рецептурні інгредієнти, %					Примітки
	Борошно пшеничне	Молоко (вода)	Яйця курячі	Сіль кухонна	Порошок зі шпинату	
1	26,7	65,3	5,5	0,5	2,0	Виріб має знижені органолептичні показники
2	25,7	65,4	5,4	0,5	3,0	Виріб має найкращі органолептичні властивості, зміцнена оболонка на розрив, збільшений термін зберігання
3	24,6	65,5	5,4	0,5	4,0	Виріб має знижені органолептичні властивості, скорочений термін зберігання
4	23,7	65,5	5,3	0,5	5,0	Виріб має знижені органолептичні властивості, скорочений термін зберігання

Внесення порошку зі шпинату у кількості 3...4 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, зміцнення оболонки на розрив, покращений мікроелементний склад, забезпечує привабливий зовнішній вигляд готових млинчиків-напівфабрикату (оболонки). При внесенні 2 та 5 % порошку зі шпинату призводить до зниження смакових властивостей та терміну зберігання млинчиків-напівфабрикату (оболонки).

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити млинчики-напівфабрикату (оболонку) особливого складу, виробництво якого розширює асортимент борошняних кулінарних виробів, збалансований за поживними речовинами. Можливе використання даних виробів для дієтичного харчування.

Отримані млинчики-напівфабрикату (оболонка) має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості
млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком зі шпинату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма	Вироби округлої форми, добре пропечені
поверхня	Обсмажена з одного боку, без тріщин і підривів. Не допустима підгоріла поверхня
колір	Зелений, властивий шпинату
Смак	В міру солоний, приємний, притаманний шпинату
Запах	Властивий смаженому тісту і жиру, на якому вони смажилися, з ароматом шпинату

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники якості
млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком зі шпинату

Показник	Значення
Масова частка вологи, %	Не >32,1
Масова частка клітковини, %	Не <1,0

15 Технічним результатом є зміцнення на розрив готових виробів, розширення асортименту борошняних кулінарних виробів та поліпшення органолептичних властивостей.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Млинчики-напівфабрикат (оболонка), що містить борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко/або воду, сіль кухонну, цукор білий кристалічний, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок зі шпинату у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	24,60-25,70
молоко (вода)	65,40-65,50
яйця курячі	5,30-5,50
сіль кухонна	0,50
порошок зі шпинату	3,00-4,00.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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

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