



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103535** (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: <b>u 2015 04958</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.05.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.12.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.12.2015, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Заєць Віра Володимирівна (UA), Тарасенко Тетяна Анатоліївна (UA), Євлаш Вікторія Владленівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**(54) МЛИНЧИКИ-НАПІВФАБРИКАТ (ОБОЛОНКА)**

**(57) Реферат:**

Млинчики-напівфабрикат (оболонка) містять борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко (воду), сіль кухонну, причому додатково містять порошок з топінамбуру та натуральний харчовий барвник у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	19,36...21,39
молоко (вода)	65,52...65,60
яйця курячі	5,50-5,60
сіль кухонна	0,50
порошок з топінамбуру	7,00-9,00
натуральний харчовий барвник	0,01-0,02.

UA 103535 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)] за наступного співвідношення інгредієнтів, 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-напівфабрикату (оболонки) недостатня збалансованість за есенціальними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача створити млинчики-напівфабрикат (оболонку) з високими смаковими властивостями, збагачених інуліном, який може бути призначений для профілактичного і дієтичного харчування осіб, що є хворими на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що млинчики-напівфабрикат (оболонка) містять борошно пшеничне вищого сорту, молоко/або воду, сіль, яйця курячі. Згідно з корисною моделлю, додатково містять порошок з топінамбуру та натуральний харчовий барвник у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	19,36...21,39
молоко/або вода	65,52...65,60
яйця курячі	5,50...5,60
сіль кухонна	0,50
порошок з топінамбуру натуральний харчовий барвник	7,00...9,00 0,01-0,02

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

До млинчиків-напівфабрикату (оболонки) додатково вноситься порошок з топінамбуру, отриманий способом сушіння зі змішаним теплопідведенням (ТУУ № 020-709381-99:2015), що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

В порошок з топінамбуру міститься інулін, який необхідний для хворих на цукровий діабет.

Додавання порошку з топінамбуру сприятиме зміцненню оболонки на розрив, поліпшенню органолептичних властивостей, наданню профілактичних і дієтичних властивостей кулінарним виробам.

Приклади складу млинчиків-напівфабрикату (оболонки) з порошком з топінамбуру за різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведені в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %						Вміст інуліну, %	Примітки
	Борошно пшеничне	Молоко (вода)	Яйця курячі	Сіль кухонна	Порошок з топінамбуру	Натуральний харчовий барвник		
1	22,37	65,52	5,6	0,5	6,00	0,01	3,00	Виріб має знижені органолептичні показники, оболонка є менш міцною на розрив, термін зберігання обмежений, за вмістом інуліну рекомендується для профілактичного харчування
2	21,39	65,6	5,5	0,5	7,00	0,01	3,50	Виріб має найкращі органолептичні властивості, оболонка є міцнішою на розрив, збільшений термін зберігання, за вмістом інуліну рекомендується для профілактичного і дієтичного харчування
3	20,29	65,6	5,6	0,5	8,00	0,01	4,00	
4	19,36	65,52	5,6	0,5	9,00	0,02	4,50	
5	18,48	65,6	5,4	0,5	10,00	0,02	5,00	Виріб має знижені органолептичні властивості, за вмістом інуліну рекомендується для дієтичного харчування

5 Внесення порошку з топінамбуру у кількості 7...9 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, зміцнення оболонки на розрив, покращений мікроелементний склад, містить інулін. При внесенні 6 та 10 % порошку з топінамбуру призводить до зниження смакових і структурно-механічних властивостей та скорочення терміну зберігання млинчиків-напівфабрикату (оболонки).

10 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити млинчики-напівфабрикат (оболонку) особливого складу, виробництво якого розширює асортимент борошняних кулінарних виробів, призначених для профілактичного і дієтичного харчування.

Отриманий млинчики-напівфабрикат (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 з топінамбуру

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма	Вироби округлої форми, добре пропечені
поверхня	Обсмажена з одного боку, без тріщин і підривів. Не допустима підгоріла поверхня
колір	Поверхня золотистий, рівномірний, на розрізі - жовтуватий
Смак	Солодкуватий, приємний, притаманний топінамбуру
Запах	Властивий смаженому тісту і жиру, на якому вони смажилися

Таблиця 3

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

Показник	Значення
Масова частка вологи, %	не > 32,1
Масова частка інуліну, %	не < 3,0

- 5 Технічним результатом є розширення асортименту борошняних кулінарних виробів, поліпшення органолептичних властивостей, зміцнення на розрив готових виробів. Вироби також можуть бути призначені для хворих на цукровий діабет.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Млинчики-напівфабрикат (оболонка), що містять борошно пшеничне вищого сорту, яйця курячі, молоко (воду), сіль кухонну, які **відрізняються** тим, що додатково містять порошок з топінамбуру та натуральний харчовий барвник у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- |                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 19,36...21,39 |
| молоко (вода)                 | 65,52...65,60 |
| яйця курячі                   | 5,50-5,60     |
| сіль кухонна                  | 0,50          |
| порошок з топінамбуру         | 7,00-9,00     |
| натуральний харчовий барвник  | 0,01-0,02.    |

15

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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