



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **71263** (13) **U**
(51) МПК
A23L 3/36 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2011 14912</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.12.2011</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.07.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2012, Бюл.№ 13</p>	<p>(72) Винахідник(и): Одарченко Дмитро Миколайович (UA), Одарченко Андрій Миколайович (UA), Одарченко Микола Семенович (UA), Черкашина Вікторія Юрївна (UA), Сюсель Олена Олександрівна (UA), Максимова Аліна Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, Україна (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНОГО ТІСТОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ДОДАВАННЯМ ОВОЧЕВОЇ ПЛАЗМИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва замороженого тістового напівфабрикату з додаванням овочевої плазми включає замішування тіста за технологічною схемою: дріжджі активують шляхом внесення 10 % від загальної маси цукру та залишають на 10 хвилин, у дріжджі вносять залишкову кількість цукру та залишають ще на 1 годину. У підготовані дріжджі вносять попередньо розтопленій та охолодженій маргарин, сіль, воду з температурою 1...2° С, рецептурна кількість якої частково замінена овочевою (перцевою або томатно-перцевою) плазмою, борошно з температурою 15° С. Здійснюють формування виробів, упакування та заморожування при температурі -30° С протягом 120 хвилин та поступовим підвищенням температури до -18° С з наступним зберіганням. Замішування тіста передбачає таке співвідношення основної сировини з урахуванням втрат під час бродіння, замішування та зберігання: борошно пшеничне - 61,7 %, вода питна - 19,54 %, овочева плазма: перцева - 9,77 % або томатно-перцева: перцева - 2,93 % та томатна - 6,84 %, цукор білий - 4,3 %, дріжджі пресовані - 1,9 %, маргарин столовий - 1,9 %, сіль кухонна - 0,9 %.

UA 71263 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана на переробних підприємствах, а також на підприємствах ресторанного господарства.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є рецептура тіста для борошнених кулінарних виробів № 1089 "Тісто дріжджове та тісто дріжджове здобне" [1], яка передбачає наступне співвідношення основної сировини з урахуванням втрат під час бродіння, замішування та зберігання: борошно пшеничне - 61,7 %, вода питна - 29,3 %, цукор білий - 4,3 %, дріжджі пресовані - 1,9 %, маргарин столовий - 1,9 %, сіль кухонна - 0,9 %.

Недоліками цього способу є: незадовільні смакові та ароматичні характеристики готових виробів, обумовлені незначним присмаком та ароматом дріжджів, що входять до рецептури.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення замороженого тістового напівфабрикату з покращеними смако-ароматичними властивостями готових булочних виробів та розширення асортименту даної групи продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі одержання тіста дріжджового та тіста дріжджового здобного, який включає замішування тіста, до рецептури якого входять: борошно пшеничне, вода питна, цукор білий, дріжджі пресовані, маргарин столовий, сіль кухонна, згідно з корисною моделлю, замішування тіста проводять за наступною технологічною схемою: дріжджі активують шляхом внесення 10 % від загальної маси цукру та залишають на 10 хвилин, після чого у дріжджі вносять залишкову кількість цукру та залишають ще на 1 годину, у підготовані дріжджі вносять попередньо розтопленій та охолодженій маргарин, сіль, воду з температурою 1...2° С, рецептурна кількість якої частково замінена овочевою (перцевою або томатно-перцевою) плазмою, борошно з температурою 15° С, після цього здійснюють формування виробів, упакування та заморожування при температурі -30° С протягом 120 хвилин та поступовим підвищенням температури до -18° С з наступним зберіганням, при чому замішування тіста передбачає таке співвідношення основної сировини з урахуванням втрат під час бродіння, замішування та зберігання: борошно пшеничне - 61,7 %, вода питна - 19,54 %, овочева плазма: перцева - 9,77 % або томатно-перцева: перцева - 2,93 % та томатна - 6,84 %, цукор білий - 4,3 %, дріжджі пресовані - 1,9 %, маргарин столовий - 1,9 %, сіль кухонна - 0,9 %.

Відмінність даного способу полягає в тому, що замішування тіста проводять за наступною технологічною схемою: дріжджі активують шляхом внесення 10 % від загальної маси цукру та залишають на 10 хвилин, після чого в дріжджі вносять залишкову кількість цукру та залишають ще на 1 годину, в підготовані дріжджі вносять попередньо розтопленій та охолодженій маргарин, сіль, воду з температурою 1...2° С, рецептурна кількість якої частково замінена овочевою (перцевою або томатно-перцевою) плазмою, борошно з температурою 15° С, після цього здійснюють формування виробів, упакування та заморожування при температурі -30° С протягом 120 хвилин та поступовим підвищенням температури до -18° С та наступним зберіганням, при чому замішування тіста передбачає таке співвідношення основної сировини з урахуванням втрат під час бродіння, замішування та зберігання: борошно пшеничне - 61,7 %, вода питна - 19,54 %, овочева плазма: перцева - 9,77 % або томатно-перцева: перцева - 2,93 % та томатна - 6,84 %, цукор білий - 4,3 %, дріжджі пресовані - 1,9 %, маргарин столовий - 1,9 %, сіль кухонна - 0,9 %.

Органолептична оцінка випечених булочних виробів із заморожених тістових напівфабрикатів показала, що часткова заміна рецептурної кількості води перцевою або перцево-томатною плазмою призводить до покращення смаку та запаху готових виробів. Тобто висока стійкість ароматичних та смакових речовин пропонувані овочевих добавок під час впливу на них високих температур дозволяє покращити органолептичні властивості готового продукту, а також розширити асортимент у галузі заморожених тістових напівфабрикатів. Крім того, додавання овочевої плазми призводить до збільшення вмісту в тісті мінеральних речовин, білків, вуглеводів, що підвищує біологічну та харчову цінність готових виробів.

Таким чином додавання як натуральних ароматизаторів та смакових добавок плазми перцю та томату сприяє усуненню незадовільних смако-ароматичних властивостей готових виробів.

Джерела інформації:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва замороженого тістового напівфабрикату з додаванням овочевої плазми, який включає замішування тіста, до рецептури якого входять: борошно пшеничне, вода питна, цукор білий, дріжджі пресовані, маргарин столовий, сіль кухонна, який **відрізняється** тим, що замішування тіста проводять за наступною технологічною схемою: дріжджі активують шляхом

- внесення 10 % від загальної маси цукру та залишають на 10 хвилин, після чого у дріжджі вносять залишкову кількість цукру та залишають ще на 1 годину, у підготовані дріжджі вносять попередньо розтоплений та охолоджений маргарин, сіль, воду з температурою 1...2° С, рецептурна кількість якої частково замінена овочевою (перцевою або томатно-перцевою)
- 5 плазмою, борошно з температурою 15° С, після цього здійснюють формування виробів, упакування та заморожування при температурі -30° С протягом 120 хвилин та поступовим підвищенням температури до -18° С з наступним зберіганням, при чому замішування тіста передбачає таке співвідношення основної сировини з урахуванням втрат під час бродіння, замішування та зберігання: борошно пшеничне - 61,7 %, вода питна - 19,54 %, овочева плазма:
- 10 перцева - 9,77 % або томатно-перцева: перцева - 2,93 % та томатна - 6,84 %, цукор білий - 4,3 %, дріжджі пресовані - 1,9 %, маргарин столовий - 1,9 %, сіль кухонна - 0,9 %.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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