



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **71788** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 00659	(72) Винахідник(и): Дюкарева Галина Іванівна (UA), Гасанова Анна Едуардівна (UA), Дейниченко Григорій Вікторович (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.01.2012	(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051, Україна (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2012, Бюл.№ 14	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва бісквіту включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу з цукром протягом 15-20 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна з крохмалем і подальше змішування не більше 15 с, отримання бісквітного тіста, випікання. На стадії збивання яєчного меланжу з цукром разом з іншими компонентами вносять в концентрації 3 % до маси борошна.

UA 71788 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва бісквіта і використовується головним чином в спеціалізованих кондитерських цехах та може бути використано в дієтичному харчуванні.

5 Відомим є спосіб приготування бісквітного напівфабрикату шляхом збивання яєчного меланжу з цукром протягом 25-45 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна з крохмалем і подальше змішування не більше 15 с, отримання бісквітного тіста, випікання [1].

Недоліком цього способу є недостатня кількість вітамінів та елементів зокрема йоду.

10 Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб приготування тіста для бісквіта, що включає збивання яєчно-цукрової суміші з добавками, як наповнювач використовують гарбузовий порошок, збагачений мікроелементами та вітамінами, який змішують з борошном (заміна борошна на гарбузовий порошок 5 %, 10 %, 15 %), заміс тіста з отриманої суміші, борошна та інших рецептурних компонентів та випікання бісквітного тіста.

15 Недоліком цього способу є нестійкість збитого тіста до механічних дій, завдяки чому знижується якість тіста і готових виробів, а також те, що він не дозволяє збагатити вироби йодом [2].

В основу корисної моделі поставлена задача створення виробу підвищеної біологічної цінності, збагаченого йодом, шляхом використання йодовмісної добавки еламіну, що також сприяє скороченню часу збивання яєчно-цукрової суміші вдвічі.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва бісквіта, що включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу з цукром протягом 15-20 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна з крохмалем і подальше змішування не більше 15 с, отримання бісквітного тіста, випікання, згідно з корисною моделлю, на стадії збивання яєчного меланжу з цукром разом з іншими компонентами вносять еламін в

25 концентрації 3 % до маси борошна. Відміна даного способу полягає у тому, що отриманий продукт містить велику кількість біологічно активних речовин, що дозволяє повністю задовольнити добову потребу людини в йоді. Йод - це єдиний мікроелемент, який бере участь в процесі виробки гормонів, останнім часом все більша кількість людей має захворювання, пов'язані з недостатньою кількістю йоду.

30 За органолептичними показниками пропонований вид бісквіту має чистий властивий йому смак, м'яку консистенцію, жовто-коричневий колір бісквіта з легким зеленуватим відтінком, і при цьому вміст чистого йоду в продукті становить 198 мкг.

Піна є одним з найважливіших показників якості бісквіта. Встановлено, що додавання до бісквітного тіста еламіну покращує піноутворюючу здатність суміші та скорочує час збивання

35 яєчно-цукрової суміші, та збагачує продукт органічним йодом, вітамінами та мінералами.

Література

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий

общественного питания / Павлов А.В. - СПб.: Гидрометеоиздат, 1998.

40 2. Декларативний патент 1148411А Україна, МПК А21D 13/00. Спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату / Філь М.І., Сирохман І.В., (Україна). - №200804712; Заявл. 11.04.2008.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

45 Спосіб виробництва бісквіту, що включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу з цукром протягом 15-20 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна з крохмалем і подальше змішування не більше 15 с, отримання бісквітного тіста, випікання, який **відрізняється** тим, що на стадії збивання яєчного меланжу з цукром разом з іншими компонентами вносять в концентрації 3 % до маси борошна.

50

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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