



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74331** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 04097</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.04.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2012, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дюкарева Галина Іванівна (UA), Гасанова Анна Едуардівна (UA), Дейниченко Григорій Вікторович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва бісквіту включає збивання яєчного меланжу з цукрозамінником, внесення цукру, кориці, крохмалю та пшеничної висівки, додавання борошна і подальше збивання отриманого бісквітного тіста, випікання. Як цукрозамінник використовують стевіозид.

UA 74331 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва бісквіту, і використовується головним чином в спеціалізованих кондитерських цехах та може бути використана 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].

10 Недоліком цього способу є висока масова частка вуглеводів. Вживання виробів з високим вмістом вуглеводів призводить до виникнення цукрового діабету, надлишкової ваги, ішемічної хвороби серця і т.п.

Найбільш близьким аналогом до корисної моделі є спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату, що включає змішування яєчного меланжу з цукрозамінником протягом 15-20 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна і подальше збивання отриманого бісквітного тіста, випікання. Як цукрозамінник використовують патоку, на стадії 15 введення борошна додають воду та збивають 7-10 хвилин. Борошно використовують з пшеничних висівок [2].

Недоліком цього способу є те, що патока не є зовсім безпечним продуктом для діабетиків, бо її глікемічний індекс складає 70 [3].

20 В основу корисної моделі поставлена задача створення бісквіту профілактичного призначення шляхом використання цукрозамінника природного походження - стевіозиду.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва бісквіту, що включає змішування яєчного меланжу з цукрозамінником протягом 15-20 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна і подальше збивання отриманого бісквітного тіста, випікання, згідно корисної моделі, як цукрозамінник використовують стевіозид, на стадії 25 збивання яєчного меланжу разом із цукрозамінником вносять цукор та корицю, на стадії додавання пшеничного борошна вищого ґатунку вносять крохмаль та пшеничні висівки і збивають протягом 15 с, при цьому дотримуються наступного співвідношення рецептурних компонентів, %: борошно пшеничне вищого ґатунку 24,50-25,83; меланж 50-53; стевіозид 0,13-0,27; цукор 14,0-8,6; крохмаль 5,5-6,0; пшеничні висівки 4,4-4,7; кориця 1,47-1,60.

30 Відміна даного способу полягає у тому, що отриманий продукт містить збільшену кількість білків та зменшену кількість вуглеводів.

За органолептичними показниками пропонований вид бісквіту має присмак висівок, який є приємним, м'яку консистенцію, сірувато-коричневий відтінок, та є не менш солодким ніж звичайний бісквіт.

35 Білки є одним з головних та обов'язкових компонентів здорового харчування. З одного боку, недостатня їх кількість в продуктах харчування, а з іншого надлишок легкозасвоюваних вуглеводів (цукрози, глюкози) призводить до негативних наслідків для здоров'я людини: цукрового діабету, втрати імунітету, захворювання нирок, печінки, серця.

40 Встановлено, що додавання до бісквітного тіста стевіозиду і висівок збагачує продукт білками та дозволяє знизити масову частку цукру на 50 %, що надає переваги в порівнянні з традиційним бісквітом для його вживання діабетиками.

Джерела інформації:

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / А.В. Павлов. - С. - Петербург.: Гидрометеиздат, 1998-236 с.

45 2. Декларационный патент 2085081 Россия, МПК А21D13/08. Способ производства бисквитного полуфабриката / Цыганова Т.Б.; Сиданова М.Ю.; Колпакова В.В.; Нечаев А.П., (Россия). - №93055859/13; Заявл. 16.12.1993.

3. Никберг И.И. О диете по гликемическому индексу// Медицинская газета "Здоровье Украины". № 10. май. 2008. С. 71.

50

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Спосіб виробництва бісквіту, що включає збивання яєчного меланжу з цукрозамінником протягом 15-20 хвилин до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна і подальше збивання отриманого бісквітного тіста, випікання, який **відрізняється** тим, що як цукрозамінник використовують стевіозид, на стадії збивання яєчного меланжу разом із цукрозамінником вносять цукор та корицю, на стадії додавання пшеничного борошна вищого ґатунку вносять крохмаль та пшеничні висівки і збивають протягом 15 с, при цьому дотримуються наступного співвідношення рецептурних компонентів, %:

10

борошно пшеничне вищого ґатунку	24,50-25,83
меланж	50-53
стевіозид	0,13-0,27
цукор	14,0-8,6
крохмаль	5,5-6,0
пшеничні висівки	4,4-4,7
кориця	1,47-1,60.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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