



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **78704** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 13/08** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 11885</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>15.10.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.03.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.03.2013, Бюл.№ 6</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Гасанова Анна Едуардівна (UA), Дюкарева Галина Іванівна (UA), Дейниченко Григорій Вікторович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
---	---

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТА**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва бісквіту включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу з цукром, додавання борошна, крохмалю, стевіозиду, еламіну та солі, подальше змішування, отримання бісквітного тіста, випікання.

**UA 78704 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.

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, а також надвелика кількість легкозасвоюваних вуглеводів.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб приготування бісквіта, що включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу на швидкості з цукром до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна, крохмалю та добавки і подальше змішування не більше 15 с, отримання бісквітного тіста, випікання, як добавку використовують крейду активізовану порошкоподібну, що містить біодоступний йод і кальцій.

Недоліком цього способу є надлишкова кількість легкозасвоюваних вуглеводів, а також нестійкість збитого тіста до механічних дій, завдяки чому знижується якість тіста і готових виробів [2].

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва бісквіта підвищеної біологічної цінності, збагаченого йодом, шляхом використання йодовмісної добавки еламіну, що також виступає як структуроутворювач та сприяє скороченню часу збивання яєчно-цукрової суміші вдвічі та зниженню надлишкової кількості легкозасвоюваних вуглеводів завдяки частковій заміні цукру на природний підсолоджувач - екстракт стевії (стевіозид).

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва бісквіта, що включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу з цукром до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна, крохмалю та добавки 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 та сіль, а як добавку використовують стевіозид, при цьому дотримуються наступного співвідношення рецептурних компонентів, г:

борошно пшеничне вищого	24,5
ґатунку	4
меланж	53
стевіозид	0,16
цукор	16
крохмаль	5
еламін	0,8
сіль	0,5.

Відміна даного способу полягає у тому, що отриманий продукт містить вдвічі зменшену кількість легкозасвоюваних вуглеводів, які призводить до негативних наслідків для здоров'я людини: цукрового діабету, втрати імунітету, захворювання нирок, печінки, серця та ожиріння. Також як збагачувач йодом виступає еламін, поверхнево-активні властивості цього полісахариду сприяють укріпленню структури бісквіта, покращують фізико-хімічні властивості тіста, якість готових виробів та прискорюють процес збивання яєчно-цукрової суміші.

За органолептичними показниками пропонований вид бісквіта має чистий властивий йому смак, м'яку консистенцію, жовто-коричневий колір бісквіта з легким зеленуватим відтінком.

Джерела інформації:

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

2. Декларацийний патент 2437539 С1 Росія, МПК А21 D13/08. Композиция бисквита / Матвеева Т.В., Лейба А.А., Савватеев Е.В., Савватеева Л.Ю., Корячкина С.Я. (Росія). - № 2010125877; Заявл. 24.06.2010.

#### 45 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва бісквіта, що включає приготування тіста шляхом збивання яєчного меланжу з цукром до збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додавання борошна, крохмалю та добавки 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 еламін та сіль, а як добавку використовують стевіозид, при цьому дотримуються наступного співвідношення рецептурних компонентів, г:

борошно пшеничне вищого ґатунку	24,54
меланж	53
стевіозид	0,16
цукор	16
крохмаль	5
еламін	0,8
сіль	0,5.

---

Комп'ютерна верстка С. Чулій

---

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