



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86754** (13) **U**
(51) МПК
A23G 3/36 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 08546</p> <p>(22) Дата подання заявки: 08.07.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2014, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Касабова Катерина Рубенівна (UA), Самохвалова Ольга Володимирівна (UA), Савін Михайло Вікторович (UA), Зінченко Анастасія Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	--

(54) СКЛАД МАФІНІВ "НАТХНЕННЯ" ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Склад мафінів функціонального призначення містить пшеничне борошно, збагачувальну добавку "Шрот зародків пшениці харчовий", цукор-пісок, маргарин, яйця курячі, кефір або йогурт, ванільний цукор, сіль, розпушувач, ксампан. При цьому додатково містить дроблений мигдаль, банан, курагу або сушений інжир, а поверхня мафінів оздоблена мигдальною стружкою та кунжутном.

UA 86754 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі і може використовуватись на підприємствах харчування.

Відомий склад мафінів [1], що містить борошно пшеничне, цукор білий, маргарин, яйця курячі, сіль, розпушувач. Як рідку основу містить кефір або йогурт, в такому співвідношенні

5 рецептурних компонентів, %:

борошно пшеничне	30,0-37,0
цукор білий	20,8-27,0
маргарин	12,0-19,0
яйця курячі	4,0-11,0
кефір	16,0-23,0
сіль	0,1-1,0
розпушувач	0,1-1,0.

Недоліком цього складу є те, що вироблені за ним мафіни мають високу енергетичну та низьку харчову цінність, а саме не містять харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин.

10 Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є склад мафінів функціонального призначення [2], що містить пшеничне борошно, цукор білий, маргарин, яйця курячі, кефір або йогурт, сіль, розпушувач, збагачувальну добавку "Шрот зародків пшениці харчовий", ванільний цукор, структуроутворювач ксампан в такому співвідношенні рецептурних компонентів, %:

борошно пшеничне	до 30,0
шрот зародків пшениці харчовий	9,0-39,0
цукор-пісок	15,0-20,0
маргарин	12,0-19,0
яйця курячі	4,0-11,0
кефір або йогурт	16,0-23,0
ванільний цукор	0,1-1,0
розпушувач	0,1-1,0
сіль	0,1-1,0
ксампан	0,1-1,0.

15 Недоліком цього складу є те, що у вироблених за ним мафінах стан поверхні бугристий та має незначні тріщини, що не характерно для цих виробів, а також відчувається сирий присмак добавки, що погіршує їх органолептичні показники якості.

В основу корисної моделі поставлено задачу покращення органолептичних показників якості та розширення асортименту мафінів функціонального призначення за рахунок оздоблення поверхні та покращення смаку шляхом внесення додаткових смако-ароматичних компонентів.

20 Поставлена задача вирішується тим, що відомий склад мафінів функціонального призначення, що містить борошно пшеничне, збагачувальну добавку "Шрот зародків пшениці харчовий", цукор-пісок, маргарин, яйця курячі, кефір або йогурт, ванільний цукор, розпушувач, сіль, ксампан, згідно з корисною моделлю, додатково містить дроблений мигдаль, банан, курагу або сушений інжир, а поверхня мафінів оздоблена мигдальною стружкою та кунжутом, при такому співвідношенні рецептурних компонентів, %:

борошно пшеничне	до 30,0
шрот зародків пшениці харчовий	9,0-39,0
цукор-пісок	15,0-20,0
маргарин	12,0-19,0
яйця курячі	4,0-11,0
кефір або йогурт	16,0-23,0
ванільний цукор	0,1-1,0
розпушувач	0,1-1,0
сіль	0,1-1,0
ксампан	0,1-1,0
мигдаль	15,0-20,0
банан	8,0-12,0
курага або сушений інжир	8,0-12,0
мигдальна стружка та кунжут	1,0-3,0.

25 Відмінність даного складу полягає у тому, що внесення додаткових смако-ароматичних компонентів дозволяє суттєво покращити органолептичні показники якості готових виробів, а

саме - надати виробам привабливого зовнішнього вигляду, аромату та оригінального смаку без стороннього сирого присмаку добавки та розширити асортимент мафінів функціонального призначення.

5 Як додаткові компоненти пропонується використовувати натуральну сировину та смако-ароматичні компоненти: банан, курагу, сушений інжир, кунжут та мигдальну стружку.

Приклад отримання складу мафінів.

10 Борошно пшеничне, збагачувальну добавку "Шрот зародків пшениці харчовий", цукор-пісок, дроблений мигдаль, розпушувач, ванільний цукор, сіль та ксампан ретельно перемішують. Окремо яйця курячі, кефір або йогурт та розм'якшений маргарин перемішують до однорідності. Після чого усі вологі інгредієнти додають у сухі та проводять замішування, додатково вносять банан, курагу або сушений інжир. Тісто відсаджується у форми, випікають при $t=180...200\text{ }^{\circ}\text{C}$ та охолоджують. Поверхню оздоблюють мигдальною стружкою та кунжутом.

Показники якості мафінів, виготовлених за прикладом, наведені в табл. 1, а харчова цінність - у табл. 2.

15

Таблиця 1

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості мафінів за прикладом

Показник	Найближчий аналог	Приклад
Органолептичні показники:		
Зовнішній вигляд	Форма правильна, з підривами	Форма правильна, поверхня оздоблена мигдальною стружкою та кунжутом
Колір	Скоринки - золотистий, м'якушки - світло-жовтий	М'якушки - золотаво-жовтий
Смак	Приємний, солодкий, без сторонніх присмаків	Приємний, гармонійний, з яскраво вираженим горіхово-фруктовим смаком, без стороннього присмаку
Запах	Властивий мафінам	Приємний, з яскраво вираженим горіхово-фруктовим ароматом, без стороннього запаху
Стан м'якушки	М'яка, добре розпушена	М'яка, добре розпушена зі шматочками банану, кураги або сушеного інжиру
Фізико-хімічні показники:		
Вологість, %	29,8±0,5	29,8+0,5
Питомий об'єм, см ³ /г	2,6±0,05	2,6+0,05

Таблиця 2

Харчова цінність мафінів

Показник	Найближчий аналог	Приклад
Білки, г	5,19	5,85
Жири, г	14,70	22,56
Вуглеводи, г,	44,35	34,66
в тому числі: харчові волокна	6,22	7,92
Енергетична цінність, ккал	343,29	377,89

20 Технічним результатом, що досягається у заявленій корисній моделі, є отримання мафінів з високими органолептичними, фізико-хімічними та структурно-механічними властивостями. Мафіни характеризуються підвищеним вмістом харчових волокон, а також привабливим зовнішнім виглядом і кольором, оригінальним, гармонійним та неповторним смаком і ароматом без стороннього присмаку та запаху, на відміну від найближчого аналога.

25 Застосування додаткових смако-ароматичних компонентів дозволяє розширити асортимент мафінів функціонального призначення. Слід відзначити, що внесення додаткових інгредієнтів, а саме таких смако-ароматичних компонентів, як курага, інжир, мигдаль, дозволяють збагатити мафіни на харчові волокна, вітаміни, мінерали та інші біологічно-активні речовини і не підвищує істотно енергетичну цінність.

Джерела інформації:

1. Патент 71917 Україна А23G 3/00. Склад мафінів [Текст] Касабова Катерина Рубенівна; Самохвалова Ольга Володимирівна; заявник та патентовласник Харківський державний університет харчових технологій. - № 201201988; надрук. 25.07.2012, Бюл. № 14. - 3 с.

5 2. Пат. 101791 Україна, МПК (2013.01) А23G 3/36. Склад мафінів функціонального призначення [Текст] / Касабова К.Р.; Самохвалова О.В.; Олійник С.Г.; заявник та патентовласник Харківський державний університет харчових технологій. - № а201209470; заявл. 03.08.2012; опубл. 25.04.2013, Бюл. № 8. - 4 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Склад мафінів функціонального призначення, що містить пшеничне борошно, збагачувальну добавку "Шрот зародків пшениці харчовий", цукор-пісок, маргарин, яйця курячі, кефір або йогурт, ванільний цукор, сіль, розпушувач, ксампан, який **відрізняється** тим, що додатково містить дроблений мигдаль, банан, курагу або сушений інжир, а поверхня мафінів оздоблена

15

мигдальною стружкою та кунжутом, при такому співвідношенні рецептурних компонентів, %:

борошно пшеничне	до 30,0
шрот зародків пшениці харчовий	9,0-39,0
цукор-пісок	15,0-20,0
маргарин	12,0-19,0
яйця курячі	4,0-11,0
кефір або йогурт	16,0-23,0
ванільний цукор	0,1-1,0
розпушувач	0,1-1,0
сіль	0,1-1,0
ксампан	0,1-1,0
мигдаль	15,0-20,0
банан	8,0-12,0
курага або сушений інжир	8,0-12,0
мигдальна стружка та кунжут	1,0-3,0.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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