



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14894 (13) U  
(51) МПК  
A21D 13/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

### ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

#### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО ХЛІБА "БАДЬОРІСТЬ"

1

2

(21) а200501535

(22) 21.02.2005

(24) 15.06.2006

(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.

(72) Євлаш Вікторія Владленівна, Погожих Микола Іванович, Неміріч Олександра Володимирівна, Олійник Світлана Георгіївна, Віннікова Владислава Олександрівна, Гавриш Андрій Володимирович  
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб виробництва пшенично-житнього хліба з харчовою добавкою, яка містить гемове залізо, що включає підготовку сировини, заміс, бродіння тіста, розділення тіста на шматки, формування тістових заготовок, вистоювання, випікання, охолодження, пакування, зберігання та реалізацію виробів, який **відрізняється** тим, що на стадії замісу тіста вноситься 3-6 % харчової добавки "Гемовітал" від вмісту борошна.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва пшенично-житнього хліба з використанням харчової добавки "Гемовітал" на основі крові забійних тварин, який може бути використаний для поліпшення білково-мінерального харчування населення України.

Найбільш близьким до корисної моделі є спосіб виробництва пшеничного та житнього хліба з харчовим чорним альбуміном (суха кров забійних тварин). Харчовий чорний альбумін вносили у кількості 1,0-2,0% до маси пшеничного борошна та 2,5-5,0% до маси житнього борошна [1].

Недоліком цього способу є присмак крові.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва пшенично-житнього хліба "Бадьорість" з додаванням харчової добавки "Гемовітал", яка призначена для збагачення продуктів харчування цінним тваринним білком та гемовим залізом, що легко засвоюється організмом людини, дефіцит яких відмічається у раціонах харчування населення.

Поставлена задача досягається тим, що в запропонованому способі передбачено підготовку сировини, заміс тіста, бродіння, формування тістових заготовок, вистоювання, випікання виробів, охолодження, пакування, зберігання та реалізацію виробів, який відрізняється тим, що на стадії замісу тіста вноситься 3-6% харчової добавки "Гемовітал" від вмісту борошна. Харчова добавка "Гемовітал" - це порошкоподібна речовина, що виготовлена з крові забійних тварин і є носієм ге-

мового заліза переважно у двовалентному (1г/кг) легкозасвоюваному стані; повноцінного білка та харчових волокон [2].

Технічний результат рішення, що заявляється, характеризується основними ознаками:

провідна функціональна характеристика продукту - хліб містить гемове залізо у легкозасвоюваній формі, завдяки внесенню харчової добавки "Гемовітал";

наявність у хлібі тваринного білка, дефіцит якого спостерігається в раціонах харчування населення.

Приклад конкретного виконання. Тісто для виготовлення хліба пшенично-житнього «Бадьорість» замішують на традиційній густій заквасці. Для замісу тіста дозують закваску, муку пшеничну та житню, концентрат квасного сусла, цукрово-солеві розчин, родзинки, коріандр, харчову добавку «Гемовітал». Після замісу тісто ставлять на бродіння при  $t=30-32^{\circ}\text{C}$  протягом 60 хвилин. Тісто розділяють на шматки та кладуть у змащені рослиною олією форми. Форми ставлять в шафу для заключного вистоювання при  $t=35-38^{\circ}\text{C}$  на 60 хвилин. Після вистоювання тістові заготовки випікають при  $t=240-250^{\circ}\text{C}$  протягом 40 хвилин. Виготовлений хліб охолоджують, пакують у матеріали, дозволені для пакування хлібобулочної продукції, зберігають протягом встановлених термінів.

Отриманий продукт має показники, наведені в таблиці.

(19) UA (11) 14894 (13) U

Показники якості пшенично-житнього хліба "Бадьорість"

Назва показника	Характеристика показника
Органолептичні показники	
Форма	Правильна, відповідна виду хліба.
Поверхня	Без тріщин, відповідна виду хліба.
Колір	Темно-коричневий.
Стан м'якушки	Пропечена, без слідів непромісу
Смак	Відповідний даному виду хліба, без стороннього присмаку.
Запах	Відповідний даному виду хліба, без стороннього запаху.
Фізико-хімічні показники	
Кислотність м'якушки, град.	8-10
Вологість м'якушки, %	40-44
Пористість м'якушки	48-50

Пшенично-житній хліб "Бадьорість" має приємний смак без стороннього присмаку та традиційний запах, темно-коричневий колір, який є відповідним житньому хлібу, містить гемове залізо у легкодоступній формі від 1,5 до 3мг. на 100гр. продукту, та білок від 8,5 до 10,4% на 100гр. продукту. Таким чином хліб "Бадьорість" не тільки не відрізняється від традиційних сортів пшенично-житнього хлібу, але має в своєму складі гемове

залізо та білок.

Література:

1. Міцик В.Ю., Ващенко В.В., Дядечко О.В. Лікувально-профілактичний хліб з альбуміном // Формування та зберігання товарів в ринкових умовах: Зб. наук. пр. - К.: КДТЕУ, 1995. - С. 106-109.

2. ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Додаток харчова "Гемовітал"У/Срок дії 11.2004. - Харків, 2004. - 15с.