



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26696 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A21D 13/08МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРЯНИКІВ "БАДЬОРІСТЬ"

1

2

(21) u200700379

(22) 15.01.2007

(24) 10.10.2007

(72) ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, UA,  
ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, UA, НЕМІРІЧ  
ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, UA, ВІННИКОВА  
ВЛАДИСЛАВА ОЛЕКСАНДРІВНА, UA(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(56)

(57) Спосіб виробництва пряників заварних з  
дієтичною добавкою, яка містить гемове залізо, що

включає підготовку сировини до виробництва, приготування напівфабрикатів (цукрового сиропу, борошняної заварки, паленки), замішування тіста, охолодження заварного тіста, формування виробів, випікання, охолодження, тиражування, підсушування, охолодження, пакування, фасування, зберігання та реалізацію виробів, який відрізняється тим, що на стадії замісу тіста вносять 3 % дієтичної добавки "Гемовітал" до маси борошна на заміну какао-порошку.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва борошняних кондитерських виробів - пряників з використанням дієтичної добавки "Гемовітал" на основі крові забійних тварин, які можуть бути застосовані для поліпшення стану білково-мінерального харчування населення України.

Найближчим аналогом до рішення, що заявляється, є спосіб виробництва заварних пряників «Ленінградських» з какао-порошком [1]. Недоліком цього способу є одержання пряників з незначним вмістом заліза, що не вирішує питання збагачення раціону харчування легкозасвоюваним залізом.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва пряників "Бадьорість" з додаванням дієтичної добавки "Гемовітал", яка призначена для збагачення продуктів харчування гемовим двовалентним залізом та цінним тваринним білком, що легко засвоюється організмом людини, дефіцит яких, за даними літератури, відзначається у раціонах харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в запропонованому способі передбачено підготовку сировини до виробництва, приготування напівфабрикатів (цукрового сиропу, борошняної заварки, паленки), замішування тіста, охолодження заварного тіста, формування виробів, випікання, охолодження, тиражування, підсушування, охолодження, пакування, фасування, зберігання та реалізацію виробів,

згідно з корисною моделлю, на стадії замісу тіста вноситься 3% дієтичної добавки "Гемовітал" до маси борошна на заміну какао-порошку.

Дієтична добавка "Гемовітал" - це порошок темно-коричневого кольору, без запаху, що виготовлений з крові забійних тварин і є носієм гемового заліза переважно у двовалентному (1,3г/кг добавки) легкозасвоюваному для організму людини стані; повноцінному білку (65%) та харчових волокон [2].

Технічний результат рішення, що заявляється: провідна функціональна характеристика пряників - вміст гемового заліза у легкозасвоюваній формі, завдяки внесенню дієтичної добавки "Гемовітал" для запобігання залізодефіцитних станів населення.

Приклад конкретного виконання.

Цукор, мед і воду змішують і прогрівають до температури 75°C, додають половину просіяного борошна і дрібно розтерту корицю, паленку, швидко перемішують і охолоджують до кімнатної температури. Потім додають меланж, маргарин, рослинну олію, розпушувачі, решту борошна, какао, добавку «Гемовітал» і замішують тісто. Тісто повинне бути м'якої консистенції, його негайно обробляють, інакше воно затягнеться і вироби вийдуть недоброякісними. Готове тісто кладуть на рівну поверхню і формують у вигляді плити і качалкою розкачують у рівний шар товщиною 5-8мм, і за допомогою виїмки вирізають різні фігурки. Лист змащують рослинною олією і викладають фігурки з тіста. Випікають 10-15хв за

(13) U

(11) 26696

(19) UA

температури 150-180°C. Після випікання пряники охолоджують і покривають тонким шаром увареного цукрового сиропу, що зберігає аромат і свіжість пряника і додає йому більш красиву зовнішність і приємний смак.

Отриманий продукт має показники, що наведені в таблицях 1, 2.

Таблиця 1

## Показники якості пряників "Бадьорість"

Показник	Характеристика
Органолептичні показники	
Зовнішній вигляд	Правильна форма, випукла, не підгоріла, без тріщин, гладка "мармурова", не липка
Консистенція	Пориста, спостерігається пружність та значний підйом при випічці
Запах	Властивий даним пряничним виробам, без сторонніх яскраво виражених запахів
Колір	Темно-кофейний, рівномірний за всім об'ємом
Смак	Відповідний даному виду пряників, без стороннього присмаку
Фізико-хімічні показники	
Лужність, град.	2,0
Вологість, %	12,0
Масова частка сухих речовин, %	88,0
Масова частка загального цукру, %	2,0
Масова частка жиру, %	6,11

Таблиця 2

## Хімічний склад пряників "Бадьорість"

Показник	Значення показника
Масова частка жиру, %	6,11
Масова частка білка, %	6,7
Масова частка вуглеводів, %	63,3
Масова частка гемового заліза, мг/кг	3,1

## Література

1. Рецептуры мучных изделий /О.М. Зуева, К.С. Соломаха и др.-М.:ДеЛи, 2002.-198с.

2.ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Добавка дієтична "Гемовітал" //Срок дії 11.04.-Харків, 2004.-15с.