



УКРАЇНА

(19) UA (11) 32699 (13) U
(51) МПК (2006)
A21D 8/02МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ТІСТА ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

1

2

(21) u2008000664

(22) 21.01.2008

(24) 26.05.2008

(46) 26.05.2008, Бюл.№ 10, 2008 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA,
МИХАЙЛОВ ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, UA,
ДЮКАРЕВА ГАЛИНА ІВАНІВНА, UA, СТРИКОВА
НАТАЛІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, UA(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРПВЛІ, UA(57) Спосіб одержання тіста для пельменів
підвищеної біологічної цінності, що включає
перемішування борошна, води, яєць, солі,
йодовмісної та білкової добавки, заміс тіста до
однорідної консистенції, витримування готового

тіста протягом 30-40 хвилин для набухання
клейковини та надання йому еластичності, який
відрізняється тим, що з метою збагачення тіста
повноцінним білком та йодом як йодовмісну
добавку використовують попередньо заварений у
воді або сироватці еламін у відношенні 10:1
відповідно (вміст йоду в такому співвідношенні
складає 0,1 мг %), а як білкову добавку
використовують молочно-білковий концентрат
(копреципітат), який отримують шляхом
термокислотної коагуляції білків молока,
копреципітат змішують із завареним еламіном та
вносять на стадії замісу тіста разом із іншими
компонентами.

Корисна модель відноситься до харчової
промисловості, а саме до виробництва пельменів,
і може бути використана в підприємствах
харчування та на харчових підприємствах малого і
середнього бізнесу.

Відомо багато способів одержання
напівфабрикатів для виготовлення пельменів [1,
2]. Недоліками цих способів можна вважати
відносно низький вміст в хімічному складі
напівфабрикатів повноцінних білків, таких,
наприклад, як білків молока (сироваткових білків)
та йоду, який дуже необхідний у зв'язку з
екологічною кризою, що виникла після аварії на
Чернобильській АЕС. Приготування пельменів, що
включає приготування тіста з борошна, яєць, солі,
лецитину та рідини, приготування фаршу із
яловичини, свинини, цибулі, солі та перцю,
наступне формування готового продукту та його
заморожування [3].

Недоліком відомого способу є те, що тісто, яке
може бути використане для виготовлення
пельменів, не дозволяє усунути дефіцит йоду в
організмі людини, добова норма вживання якого
складає 0,1-0,2мг [4], та збагатити тісто
повноцінними білками [5].

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі є спосіб приготування тіста для
пельменів, що включає перемішування борошна,
води, яєць, солі та заміс тіста до однорідної
консистенції, витримування готового тіста

протягом 30-40 хвилин для набухання клейковини
та надання йому еластичності [6].

Недоліком цього способу є те, що отримане
тісто має низький вміст повноцінних білків і не
містить йоду, добова норма вживання якого
складає 0,1-0,2мг.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення тіста для пельменів підвищеної
біологічної цінності шляхом використання білка
молочного харчового, одержаного методом
термокислотної коагуляції білків молока, та
йодовмісної добавки еламіну.

Поставлена задача досягається тим, що у
відомому способі одержання тіста для пельменів
підвищеної біологічної цінності, який включає
перемішування борошна, води, яєць, солі,
йодовмісної та білкової добавки, заміс тіста до
однорідної консистенції, витримування готового
тіста протягом 30-40 хвилин для набухання
клейковини та надання йому еластичності згідно
корисної моделі з метою збагачення тіста
повноцінним білком та йодом як йодовмісну
добавку використовують попередньо заварений у
воді або сироватці еламін у відношенні 10:1
відповідно (вміст йоду в такому співвідношенні
складає 0,1мг %), а як білкову добавку
використовують молочно-білковий концентрат
(копреципітат), який отримують шляхом
термокислотної коагуляції білків молока,
копреципітат змішують із завареним еламіном та
вносять на стадії замісу тіста разом із іншими
компонентами.

(13) U

(11) 32699

(19) UA

Відміна даного способу полягає в тому, що для підвищення біологічної цінності тіста для пельменів повноцінним білком та йодом пропонується включення в рецептуру тіста білка молочного харчового, одержаного методом термокислотної коагуляції білків молока разом з йодовмісною добавкою еламіну.

Відомо, що резервом поповнення йоду в організмі людини служать йодовані крейди та альгірати натрію, які отримують із морських водоростей [7]. За запропонованим способом в якості добавки, що містить йод, використовують концентрат еламіну, який виготовляє завод молочної кислоти (м.Київ). Цей концентрат збагачує організм людини йодом, природно збалансованим набором макро- та мікроелементів, вітамінів, амінокислот, які знаходяться в морській капусті, позитивно впливає на імунну систему організму, гальмує розвиток атеросклерозу, має протизобний вплив завдяки значному вмісту органічно зв'язаного йоду, нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту. Тому додавання до рецептури тіста для пельменів йодовмісної добавки еламіну збагачує тісто для пельменів з копреципітатом та еламіном має ледве відчутний кисломолочний присмак та запах пастеризованого молока, еластичну однорідну консистенцію, сіруватий колір з включеннями еламіну. Відомо, що додавання в тісто молочно-білкового концентрату (копреципітату) та еламіну покращує структурно-механічні властивості тіста, його консистенцію і збагачує тісто повноцінним білком, йодом та іншими біологічно активними речовинами.

Молочно-білковий концентрат (копреципітат) готують таким чином. Молоко підігрівають до температури 95-98°C, змішують з сироваткою з підкисломолочного сиру з кислотністю 85°Т і відціджують до вологості 70%. Потім додають

попередньо заварений у воді або сироватці еламін у відношенні 10:1 відповідно (вміст йоду в такому співвідношенні складає 0,1мг %).

Таким чином, додавання у тісто для пельменів копреципітату та еламіну дозволить збагатити тісто повноцінним білком, йодом і надати йому кисломолочного присмаку та запаху пастеризованого молока.

Література:

1. Патент №2238652 Россия, МПК⁷ А21D 13/00. Способ приготовления изделий из теста с начинкой // Мамиконян М.Л. - №2002124431/13. Заявл. 13.09.2002. Оpubл. 27.10.2004.

2. А.с. №1386137 А1 СССР, МКИ А21D 8/02, А21С 9/06. Способ приготовления теста для пельменем // Лимонов Г.Е., Боровикова О.П., Бондаренко И.А., Спиркин А.Н., Кацман Ю.В. - №3942487/30-13. Заявл. 31.07.85. Оpubл. 07.04.88. Бюл. №13.

3. Патент №2243704 Россия, МПК⁷ А23L 1/317, А21D 13/00, А21С 9/02. Способ приготовления пельменем // Михайлова М.Г., Касьянов Г.И., Максютя И.В. и др. - №2003104940. Заявл. 18.02.2003. Оpubл. 10.01.2005.

4. Empleo de alginato de sodio obtenido de algas de arribazon como agente estabilizador en mezclas para helados/ Zumbado H. // Alimentaria. - 1999. - 36, №304. - С.75-79. - Исп., рез. англ.

5. Химический состав пищевых продуктов // Под ред. А.А. Покровского. - М.: Пищевая промышленность, 1976. - 227с.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720с.

7. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: Учебник // Л.Ф. Павлоцкая, Н.В. Дуденко, В.В. Евлаш. - К.: Фирма «ИНКОС», 2007. - 287с.