



УКРАЇНА

(19) UA (11) 32979 (13) U
(51) МПК (2006)
A21D 8/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРІСНОГО ТІСТА

1

2

(21) u200800704

(22) 21.01.2008

(46) 10.06.2008, Бюл.№ 11, 2008 р.

(72) ЧУЙКО МАРИНА МИКОЛАЇВНА, UA, ЧУЙКО
АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ГОЛОВКО МИКОЛА
ПАВЛОВИЧ, UA, ТОМАШЕВСЬКА РАЇСА ЯКІВНА,
UA, МАРТИШ КАТЕРИНА ВОЛОДИМИРІВНА, UA
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб виробництва прісного тіста, що вклю-
чає приготування тіста з борошна, води, харчового

кісткового напівфабрикату, який попередньо роз-
мішують у воді з температурою 35...40°C і вводять
на стадії замісу тіста, та інших рецептурних ком-
понентів, який **відрізняється** тим, що харчовий
кістковий напівфабрикат вводять у кількості 3-5%
до маси борошна, заміс тіста вологістю 40-42%
проводять до однорідної консистенції і витримують
30-40 хв., потім тісто використовують у виробницт-
ві борошняної продукції або піддають заморожу-
ванню для подальшого зберігання.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до способів виробництва пріс-
ного тіста і може знайти застосування на харчових
підприємствах малого і середнього бізнесу, а та-
кож в підприємствах ресторанного господарства.

Відомий спосіб приготування прісного тіста
передбачає 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 [1].

Недоліком відомого способу з позицій корисної
моделі, що пропонується, є низький вміст в тісті
кальцію, а також нераціональне співвідношення
між кальцієм і фосфором, що не дозволяє отрима-
ти продукцію з нього із заданою кількістю кальцію.

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі є спосіб виробництва макаронних
виробів, що включає приготування тіста з борош-
на, води, харчового кісткового напівфабрикату,
який попередньо розмішують у воді з температу-
рою 35...40°C і вводять на стадії замісу тіста, та
інших рецептурних компонентів, його формовку,
сушку й охолодження готових макаронних виробів
[2].

Недоліком цього способу є те, що автори зу-
пинилися лише на збагаченні кальцієм макаронних
виробів і не удалися до збагачення цим макро-
елементом прісного тіста, яке є основою для виго-
товлення різноманітної борошняної кулінарної
продукції.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення прісного тіста підвищеної якості шляхом
використання харчового кісткового напівфабрикату
(ХКН) [3], що забезпечує підвищення в прісному
тісті вмісту кальцію й дозволяє раціоналізувати
потрібне співвідношення між кальцієм і фосфором.

Поставлена задача досягається тим, що у ві-
домому способі виробництва прісного тіста, який
включає приготування тіста з борошна, води, хар-
чового кісткового напівфабрикату, який попере-
дньо розмішують у воді з температурою 35...40°C і
вводять на стадії замісу тіста, та інших рецептур-
них компонентів, згідно корисної моделі харчовий
кістковий напівфабрикат вносять у кількості 3-5%
до маси борошна, заміс тіста вологістю 40-42%
проводять до однорідної консистенції і витримують
30-40 хв., потім тісто використовують у виробницт-
ві борошняної продукції або піддають заморожу-
ванню для подальшого зберігання.

Відміна даного способу полягає в тому, що
для збагачення прісного тіста кальцієм використо-
вують харчовий кістковий напівфабрикат (ХКН) у
кількості 3-5% до маси борошна, заміс тіста, що
має вологість 40-42%, проводять до однорідної
консистенції і витримують 30-40хв., потім тісто
використовують у виробництві борошняної проду-
кції або піддають заморожуванню для подальшого
зберігання.

Нестача в організмі людини кальцію приво-
дить до кальцієвого дефіциту й розвитку таких
захворювань, як остеопороз, порушення розвитку
скелета у дітей, рахіт. Добова потреба в кальції

(13) U

(11) 32979

(19) UA

дорослої людини складає 800-1200 мг. Асиміляція кальцію тканинами залежить від співвідношення його з іншими компонентами їжі, в першу чергу, з фосфором. Рекомендоване співвідношення кальцію та фосфору в їжі складає 2:1. Труднощі підтримання такого співвідношення зумовлені тим, що більшість продуктів значно багатші на фосфор, ніж кальцій. Відомо, що продукти, у складі яких переважає кальцій над фосфором, мають лікувально-профілактичні властивості, що підтверджується дослідженнями на тваринах. Якщо в прісному тісті, виготовленому за традиційною рецептурою, співвідношення між кальцієм і фосфором складає 1:3, то при додаванні 4% ХКН до маси борошна цей показник складає 2,6:1 на користь кальцію, а з урахуванням того, що більшість продуктів харчування містять підвищену кількість фосфору відносно до кальцію, використання ХКН в технології прісного тіста дозволяє збагатити раціон харчування кальцієм і раціоналізувати співвідношення між кальцієм і фосфором у раціоні в цілому.

Приклад 1

У тістомісильну машину завантажують борошно, додають харчовий кістковий напівфабрикат (ХКН) у кількості 3% до маси борошна, який попередньо розмішують у воді з температурою 35...40°C, що передбачена за рецептурою, сіль, замішують тісто вологістю 40-42% до однорідної консистенції і витримують 30-40хв., після чого тісто використовують у виробництві борошняної продукції або піддають заморожуванню для подальшого зберігання.

Приклад 2

В рецептуру прісного тіста вводиться 4% ХКН до маси борошна. Спосіб здійснюється так само, як у прикладі 1.

Приклад 3

В рецептуру прісного тіста вводиться 5% ХКН до маси борошна. Спосіб здійснюється так само, як у прикладі 1.

В таблиці 1 наведені конкретні приклади приготування прісного тіста з ХКН за способами, що пропонуються.

Таблиця 1

Рецептури приготування і показники якості макаронних виробів

Найменування компонентів і показники якості готових виробів	Вміст компонентів, кг, за прикладом		
	1	2	3
Борошно пшеничне в/г	699,0	695,0	691,0
Харчовий кістковий напівфабрикат	21,0	27,8	34,6
Вода	300,0	297,0	294,0
Сіль	15,0	15,0	15,0
Вихід	1000,0	1000,0	1000,0

Література

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

2. Пат. 2770 Україна, А23L1/16. Спосіб виробництва макаронних виробів / Черевко О.І., Верешко Н.В., Головка М.П., Чуйко А.М., Чуйко М.М. -

№2003109155. Заявл. 10.10.2003. Опубл. 16.08.2004. Бюл. №8.

3. Пат. 33924 А Україна, А22С 11/00. Спосіб виробництва харчового кісткового напівфабрикату / Головка М.П.- №99042432. Заявл. 28.04.99. Опубл. 15.02.2001. Бюл. №1.