



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34873 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23D 7/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МАСЛЯНОГО БІСКВІТУ "ПОЛЯРНА НІЧ"

1

2

(21) u200803857

(22) 27.03.2008

(24) 26.08.2008

(46) 26.08.2008, Бюл.№ 16, 2008 р.

(72) ЛИСЮК ГАПИНА МИХАЙЛІВНА, UA, ШИДАКОВА-КАМЕНЮКА ОЛЕНА ГАЙДАРІВНА, UA, ШКЛЯЄВ ОЛЕКСІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб виробництва масляного бісквіту, що передбачає підготовку сировини до виробництва,

приготування напівфабрикатів (жовтково-насіневої суміші, збитого яєчного білка), замішування тіста, формування виробів, випікання, охолодження, вистоювання, зачищення, фасування, зберігання та реалізацію, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування напівфабрикатів вноситься 8...15% подрібненого ядра насіння соняшнику до маси загальної рецептурної сировини з повною заміною вершкового масла.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва борошняних кондитерських виробів - масляного бісквіту з використанням подрібненого ядра насіння соняшника, який може бути застосований для збагачення раціону харчування на мінеральні речовини (K, Ca, Mg, Na, P, Fe), вітамін E, а також поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК) та клітковину.

Найближчим аналогом до рішення, що заявляється, є спосіб виробництва масляного бісквіту «Прага» [1]. Недоліком цього способу є одержання бісквіту з незначним вмістом вітаміну E, ПНЖК та клітковини, що не вирішує питання збагачення раціону харчування.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва масляного бісквіту «Полярна ніч» шляхом додавання подрібненого ядра насіння соняшнику, який є джерелом білку, мінеральних речовин, ПНЖК, вітаміну E та клітковини.

Поставлена задача вирішується тим, що в запропонованому способі передбачено підготовку сировини до виробництва, приготування напівфабрикатів (жовтково-насіневої суміші, збитого яєчного білку), замішування тіста, формування виробів, випікання, охолодження, вистоювання, зачищення, фасування, зберігання та реалізацію, згідно корисної моделі, на стадії приготування напівфабрикатів вноситься 8...15% подрібненого ядра насіння соняшнику до маси загальної рецептурної сировини з повною заміною вершкового масла.

Відміна даного способу полягає в тому, що з метою збагачення раціону харчування на мінеральні речовини (K, Ca, Mg, Na, P, Fe), вітамін E, а також ПНЖК та клітковину на стадії приготування напівфабрикатів вноситься 8...15% подрібненого ядра насіння соняшнику до маси загальної рецептурної сировини з повною заміною вершкового масла.

Технічний результат рішення, що заявляється: провідна функціональна характеристика бісквіту - підвищена біологічна цінність завдяки внесенню подрібненого ядра насіння соняшнику для збагачення раціону харчування на білок, мінеральні речовини, ПНЖК, вітамін E та клітковину.

Приклад конкретного застосування.

Жовтки яйця фільтрують, розтирають з половиною просіяного цукру передбаченого рецептурою, до повного розчинення його кристалів. Ядро насіння соняшнику подрібнюють до пастоподібного стану та додають в отриману суміш у кількості 8...15% до маси загальної рецептурної сировини. Білки збивають окремо. В кінці збивання додають решту цукру. Збиті білки і жовтково-насіневу суміш поєднують, потім поступово всипають борошно попередньо з'єднане з какао-порошком, і замішують тісто. Тісто розливають у круглі форми, дно яких попередньо прокладене папером, та випікають. Випечений масляний бісквіт з подрібненим ядром насіння соняшнику охолоджують, виймають з форми і витримують. Після чого знімають папір та зачищають.

U  
(13)

34873  
(11)

UA  
(19)

За органолептичними показниками масляний бісквіт з подрібненим ядром насіння соняшнику повинний відповідати вимогам, які зазначені в Таблиці 1.

Таблиця 1

## Органолептичні показники масляного бісквіту «Полярна ніч»

Показники	Характеристика бісквіту
Зовнішній вигляд	Правильна форма, поверхня гладка без пошкоджень.
Стан м'якуша:	Добре пропечений, без грудочок і слідів непромісу; на розрізі має розрихлену пишну структуру, пори дрібні, рівномірні.
Колір	Коричневий рівномірний за всім об'ємом.
Запах	Виражений, властивий даному виду виробу, з легким ароматом ядра насіння соняшника.
Смак	Виражений властивий даному виду виробу без гіркоти і стороннього присмаку

Джерела інформації:

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественно-

го питания. Санкт-Петербург: Гидрометеоиздат. - 1998. - 300с.