



УКРАЇНА

(19) UA (11) 49658 (13) U  
(51) МПК (2009)  
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 ОДЕРЖАННЯ ТІСТА ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ

1

2

(21) u200910442

(22) 15.10.2009

(24) 11.05.2010

(46) 11.05.2010, Бюл.№ 9, 2010 р.

(72) ЧУЙКО АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, ТОМАШЕВ-СЬКА РАЇСА ЯКІВНА, ІВАНОВА АЛЛА АНАТОЛІЙВНА, ЧУЙКО МАРИНА МИКОЛАЇВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб одержання тіста для пельменів, що включає перемішування борошна, води, яєць, со-

лі, заміс тіста до однорідної консистенції, витримування готового тіста протягом 30-40 хвилин для набухання клейковини та надання йому еластичності, який **відрізняється** тим, що як джерело біологічно активних речовин використовують попередньо розведений у воді, призначений для замісу тіста, порошок з квіток календули в концентрації 1-3 % до маси борошна та вносять на стадії замісу тіста разом із іншими компонентами.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва пельменів, і може бути використаний 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 низький вміст в хімічному складі напівфабрикатів біологічно активних речовин, зокрема вітамінів, антиоксидантів, харчових волокон, макро- та мікроелементів тощо.

Відомий спосіб 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 містить біологічно активних речовин.

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 [4].

Недоліком цього способу є те, що отримане тісто має низьку харчову та біологічну цінність.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення тіста для пельменів підвищеної біологічної цінності шляхом використання порошку з кві-

ток календули, одержаного подрібненням вихідної сировини до розміру часток 30-50мкм.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі одержання тіста для пельменів, що включає перемішування борошна, води, яєць, солі, заміс тіста до однорідної консистенції, витримування готового тіста протягом 30-40 хвилин для набухання клейковини та надання йому еластичності, згідно винаходу, як джерело біологічно активних речовин використовують попередньо розведений у воді, призначений для замісу тіста, порошок з квіток календули в концентрації 1-3% до маси борошна та вносять на стадії замісу тіста разом із іншими компонентами.

Відміна даного способу полягає в тому, що для підвищення біологічної цінності тіста для пельменів пропонується включення в рецептуру тіста порошку з квіток календули, одержаного подрібненням вихідної сировини до розміру часток 30-50мкм.

Масове обстеження стану здоров'я населення свідчить про край недостатне вживання вітамінів в значній частині людей всіх вікових груп, в тому числі й у дітей. Полівітамінний дефіцит у більшості дитячого населення України поєднується з недостатнім надходженням ряду макро- та мікроелементів: кальцію, заліза, йоду та ін. Нестача цих важливих мікронутрієнтів в дитячому та юнацькому віці негативно відзначається на показниках фізичного та розумового розвитку, захворювання, успішність, сприяє розвитку хронічних захворю-

UA (19) 49658 (11) (13) U

вань і в кінцевому підсумку перешкоджає формуванню здорового покоління [5].

Враховуючи потреби дорослого та дитячого населення в вітамінах та мінеральних речовинах за запропонованим способом використовують порошок із квіток календули.

За органолептичними показниками тісто для пельменів з додаванням порошку з квіток календули має еластичну однорідну консистенцію та приємний кремовий колір, що змінюється залежно від концентрації введення добавки.

Встановлено, що додавання в тісто порошку календули покращує структурно-механічні властивості тіста, його консистенцію та збагачує тісто біологічно активними речовинами.

Таким чином, додавання у тісто для пельменів порошку з квіток календули дозволить збагатити тісто біологічно активними речовинами, покращити його функціональні властивості та надати йому приємного кремового забарвлення.

#### Література

1. Патент №2238652 Россия, МПК<sup>7</sup> А 21 D 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 А 21 D 8/02, А 21 С 9/06. Способ приготовления теста для пельменей /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, МПК<sup>7</sup> А 23 L 1/317, А 21 D 13/00, А 21 С 9/02. Способ приготовления пельменей /Михайлова М.Г., Касьянов Г.И., Максютя И.В. и др. - № 2003104940. Заявл. 18.02.2003. Оpubл. 10.01.2005.

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

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