



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91395** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 8/02** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 07202</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>06.06.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.07.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.07.2014, Бюл.№ 13</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Погожих Микола Іванович (UA), Євлаш Вікторія Владленівна (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Тарасенко Тетяна Анатоліївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Кардавар Ксенія Миколаївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ**

**(57) Реферат:**

Хліб пшеничний містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну кам'яну, воду питну, порошок з капусти.

**UA 91395 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва хліба пшеничного.

Найбільш близьким до корисної моделі є рецептура хліба та хлібобулочних виробів з пшеничного борошна вищого сорту безопарним способом [Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / Сост. П.С.Ершов - Спб., 1998, стор. 49].

Співвідношення компонентів, кг:

Борошно пшеничне вищого сорту	100
Дріжджі пресовані	3
Сіль кухонна кам'яна	1,5
Олія для змащення форм	0,15.

Недоліком цієї рецептури є те, що у хлібі з вищих сортів борошна не оптимальне співвідношення білків і вуглеводів, недостатній вміст незамінних амінокислот, таких як лізин, метіонін, триптофан, нестача харчових волокон недостатня збалансованість за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача створити хліб пшеничний підвищеної смакової цінності, підвищеної харчової цінності, збагачений мікроелементами.

Поставлена задача вирішується тим, що хліб містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну кам'яну, воду питну. Згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок з капусти у такому співвідношенні, кг:

Борошно пшеничне вищого сорту	100
Дріжджі пресовані	3-5
Сіль кухонна кам'яна	1,5-3
Порошок з капусти	10-15
Вода	45-50.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

В хліб пшеничний додатково вносять порошок з капусти.

В порошок з капусти міститься весь набір інгредієнтів, необхідних для раціонального харчування, - білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти, пектин. Сировину отримували за допомогою сушіння зі змішаним теплопідведенням, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

Додавання порошку з капусти сприятиме збільшенню об'єму готових виробів, підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей.

При внесенні 5-10 % порошку з капусти збільшується активна кислотність тіста, зменшується пористість та питомий об'єм хліба. При додаванні 15-18 % порошку з капусти відбувається покращення показників якості, але саме внесення порошку з капусти у кількості 10-15 % до маси борошна забезпечує найкращі органолептичні показники, зменшений показник кришкуватості, покращений мікроелементний склад.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури хліба пшеничного особливого складу дозволяє при виробництві розширити асортимент хлібобулочних виробів, збалансований за поживними речовинами.

Приклад отримання продукту:

Хліб пшеничний виготовляють наступним способом.

Здійснюють підготування сировини, що відповідає вимогам нормативної документації та згідно технологічної інструкції. Підготовленні компоненти зважують відповідно до рецептури. В борошно додають попередньо розведені у невеликій кількості рецептурної води дріжджі та сіль. Далі додають решту води, ретельно перемішують і додають порошок з капусти. Наступним етапом є заміс тіста. Тривалість бродіння тіста - 150 хв., з двома обминаннями через кожні 60 хв. З вибродженого тіста зважують один шматок тіста, округлюють його і кладуть у форму для випікання формового хліба.

Форму з тістовою заготовкою ставлять для вистоювання у термостат, у якому підтримують температуру 35 °С і відносну вологість 75-80 %. Кінець вистоювання визначають органолептично.

Після вистоювання тістові заготовки випікають у електропечі, температура в якій 220-230 °С зі зволоженням пекарної камери. Тривалість випікання становить 35 хв.

Отриманий хліб має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 1-3.

Таблиця 1

## Органолептичні показники хліб пшеничний

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма	довгасто-овальна
Поверхня	досить гладенька, без тріщин і підривів
Колір	світло-коричневий
Смак	характерний хлібний з присмаком капусти
Запах	властивий хлібу, з вираженим запахом капусти

Таблиця 2

## Фізико-хімічні показники хліб пшеничний

Показники	Значення
Тісто	
Титрована кислотність, град.	
- поч.	2,6
- кін.	4,4
pH	
- поч.	4,9
-кін.	4,6
Розпливаність, %	190
Тривалість вистоювання, хв.	58
- тіста	390
Хліб	
Питомий об'єм, см <sup>3</sup> /100г	296
Кислотність, град.	3,93
Пористість, %	76

Таблиця 3

## Хімічний склад хліб пшеничний

Показник, %	Хліб пшеничний
Масова частка білка, %	8,7
Масова частка жиру, %	0,7
Масова частка вуглеводів, %	50,0

- 5 Технічним результатом є збільшення об'єму готових виробів, розширення асортименту хлібних виробів, підвищення харчової цінності та поліпшення органолептичних властивостей.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Хліб пшеничний, що містить борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі пресовані, сіль кухонну кам'яну, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок з капусти у такому співвідношенні інгредієнтів, кг:
- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| борошно пшеничне вищого сорту | 100    |
| дріжджі пресовані             | 3-5    |
| сіль кухонна кам'яна          | 1,5-3  |
| порошок з капусти             | 10-15  |
| вода                          | 45-50. |

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601