



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16372 (13) U
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ПІСОЧНОГО НАПІВФАБРИКАТУ І ВИРОБІВ З НЬОГО

1

2

(21) u200512439

(22) 23.12.2005

(24) 15.08.2006

(46) 01.08.2006, Бюл. №8, 2006р.

(72) Черевко Олександр Іванович, Головко Микола Павлович, Шаповал Ніна Іванівна, Журавльов Сергій Володимирович, Чорна Ніна Вікторівна, Федак Наталія Василівна, Роговий Іван Станіславович

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

(57) Спосіб виробництва пісочного напівфабрикату і виробів з нього, який передбачає збивання мела-

нжу з вершковим маслом або маргарином, цукром, вуглекислим амонієм, двовуглекислим натрієм, сіллю та есенцією протягом 15-20хв. до однорідної консистенції, додавання до отриманої суміші борошна, замішування тіста протягом 3-5хв., формування та випікання виробів, який **відрізняється** тим, що використовують напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ) у кількості 5,5-15,9% від загальної маси рецептурних компонентів, який вводиться на стадії замішування тіста перед додаванням борошна, при співвідношенні компонентів, %: борошно:цукор:жир:меланж:НКХ:інші - відповідно (46,23-39,16):(17,07-16,45):(24,78-22,26):(5,98-5,76):(5,52-15,96):(0,42-0,41).

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до кондитерського виробництва та ресторанного господарства і може бути використана для виробництва борошняних кондитерських виробів.

Вироби з пісочного тіста користуються широким попитом серед населення, мають високі смакові властивості, але виробляються з рафінованих продуктів і характеризуються не високою біологічною цінністю. Перспективним є підвищення його харчової цінності та розширення асортименту.

Відомий спосіб виробництва пісочного напівфабрикату, який складається з приготування тіста шляхом змішування емульсії (з вершкового масла, меланжу, цукру, розпушувачів, солі та есенції) з пшеничним борошном вищого ґатунку, формування і випікання виробів (рец. №8 [1]). Рецептурні компоненти взято в співвідношенні, % - борошно:цукор:масло вершкове : меланж : інші компоненти - відповідно 49,96:17,40:26,11:6,09: ,44. Даний спосіб прийнятний за прототип.

Недоліком цього продукту є невисока біологічна цінність у зв'язку з відсутністю білків тваринного походження, а також низьким вмістом мінеральних речовин, зокрема кальцію (Ca) і фосфору (P). Серед факторів харчування, особливо важливих для підтримки здоров'я людини, є регулярне забезпечення організму мікро- і макронутріентами. У ряді означених речовин значне місце належить каль-

цію, який у організмі виконує пластичну функцію, є основним структурним елементом кісток, зубів, входить до складу ядер клітин, кліткових рідин, а також регуляторну - впливає на проникність клітинних мембран, на процес згортання крові, бере участь у передачі нервових імпульсів, контролює активність ряду ферментів тощо. Недостатнє вживання кальцію підвищує ризик виникнення рахіту у дітей, остеопорозу у дорослих, а також інших хвороб. Норма Ca за добу складає для дорослої людини - 0,8-1г, для дітей - 1,6-1,8г.

У зв'язку з цим, нами запропонований спосіб одержання пісочного напівфабрикату, до складу якого входить напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ) [2]. НКХ - пастоподібний продукт кремового кольору з нейтральним смаком. До його складу входить: вода - 45,5±0,2%; білки - 12,2+0,1%; жири - 11,0±0,1%; зола - 32%, в тому числі, Ca - 15±0,1% і P.

В основу винаходу поставлено завдання розробка способу виробництва пісочного напівфабрикату та борошняних кондитерських виробів на його основі, збагачених мінеральною речовиною кальцієм у кількості 1-3г на 100г готового виробу.

Поставлена мета досягається тим, що спосіб виробництва пісочного печива передбачає збивання меланжу з вершковим маслом або маргарином, цукром, вуглекислим амонієм, двовуглекислим натрієм, сіллю та есенцією протягом 15-25хв.

(19) UA (11) 16372 (13) U

до однорідної консистенції, додавання до отриманої суміші НКХ, попередньо протертого через сито, у кількості 5,5-15,9% від загальної маси рецептурних компонентів, перемішування протягом 3-5хв. для рівномірного розподілу НКХ, внесення борошна, замішування тіста протягом 1-2хв., формування і випікання виробів. При цьому компоненти взяти у співвідношенні, % - борошно : цукор : жир : меланж : НКХ : інші - відповідно [46,23-39,16]:[17,07-16,45]:[24,78-22,26]:[5,98-5,76]:[5,52-15,96]:[0,42-0,41].

Приклад 1. Збивають меланж з вершковим маслом або маргарином, цукром, вуглекислим амонієм, двовуглекислим натрієм, сіллю та есенцією протягом 20-30хв. до однорідної консистенції, додають до отриманої суміші НКХ, попередньо протертий через сито, у кількості 5,5% від загальної маси рецептурних компонентів, перемішують протягом 3-5хв. для рівномірного розподілу ядра, вносять борошно, замішують тісто протягом 1-2хв., формують вироби і випікають. Компоненти взяти у співвідношенні, % - борошно : цукор : жир : меланж : НКХ : інші - відповідно 46,23:17,07:24,78:5,98:5,5:0,42.

Приклад 2. Спосіб здійснюють за п.1 тільки НКХ додають у кількості 10,8% від загальної маси рецептурних компонентів при співвідношенні, % - борошно : цукор : жир : меланж : НКХ : інші - відповідно 42,64:16,75:23,49:5,87:10,83:0,42.

Приклад 3. Спосіб здійснюють за п.1 тільки НКХ додають у кількості 15,9% від загальної маси рецептурних компонентів при співвідношенні, % - борошно : цукор : жир : меланж : НКХ : інші - відповідно 39,16:16,45:22,26:5,76:15,96:0,41.

Технічним результатом, якого можна досягти при здійсненні винаходу, є отримання пісочного напівфабрикату підвищеної біологічної цінності з вмістом НКХ 5,5-15,9% від загальної маси рецептурних компонентів.

Список використаних джерел

1. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1986. - 294с.

2. Патент 33924 А Україна, А 23 С 11/00. Спосіб виробництва харчового кісткового напівфабрикату / Головка М.П. №99042432; Заявл.28.04.1999; Опубл. 15.02.2001. Бюл. №1.