



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112649** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 06389</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.06.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2016, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Самохвалова Ольга Володимирівна (UA), Гревцева Наталія Вячеславівна (UA), Брикова Тетяна Миколаївна (UA), Касабова Катерина Рубенівна (UA), Григоренко Анжеліка Миколаївна (UA), Верешко Анастасія Андріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЧИВА ЗДОБНОГО "ВИНОГРАДНЕ"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва здобного печива "Виноградне" включає збивання жирового компоненту з біологічно активною добавкою, меланжем, смаковими і ароматичними добавками, внесення до отриманої суміші борошна, заміс тіста, формування і випікання печива. Як біологічно активну добавку використовують тонкодисперсний порошок з виноградних кісточок у кількості 10-20 % від маси борошна пшеничного.

UA 112649 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до кондитерського виробництва та може бути використана на підприємствах харчування і ресторанного господарства.

5 Відомий спосіб виробництва здобного печива підвищеної біологічної цінності, що включає приготування емульсії з маргарину, цукрової пудри, меланжу, олії розторопші, лецитину, розпушувача, додавання суміші меленого насіння винограду, сухого знежиреного молока і борошна пшеничного та замішування тіста. Запропонований інтервал внесення меленого насіння винограду 3,11-4,61 % [1].

10 Недоліком цього способу є те, що мелене насіння винограду вноситься на стадії замішування тіста у невеликій кількості - близько 1-9 % від маси борошна пшеничного. Відомо, що поліфеноли виноградного насіння є потужними антиоксидантами, тому їх доцільніше додавати разом із жировими компонентами на стадії приготування цукрово-яєчно-жирової емульсії, а не під час замішування тіста з борошном. Це сприятиме захисту жирів, що містяться у печиві, від окиснення. Невелика кількість меленого насіння, що додається, не дозволить

15 суттєво збагатити печиво на біологічно активні сполуки.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виготовлення пісочного напівфабрикату для борошняних кондитерських виробів, який включає змішування жирового компоненту з біологічно активною добавкою, меланжем, хімічними розпушувачами, сіллю, смаковими і ароматичними добавками, внесення до отриманої суміші борошна, заміс тіста, його

20 ділення, розкату в пласти, формування і випікання, як біологічно активну добавку використовують кріас-порошок з вичавків винограду в кількості 1-5 % до маси борошна [2].

Недоліком цього способу є те, що в якості біологічно активної добавки використовується кріас-порошок з виноградних вичавків, технологія отримання якого передбачає використання рідкого азоту і є складною та коштовною, що підвищує собівартість продукції. Крім того, кріас-порошок з виноградних вичавків характеризується темно-фіолетовим кольором і надає

25 продукції незвичного фіолетового забарвлення, він вноситься у невеликій кількості - 1-5 % до маси борошна та не сприяє підвищенню біологічної цінності готових виробів.

В основу корисної моделі покладено задачу створення способу виробництва здобного печива шляхом використання дешевої та доступної збагачувальної добавки, а саме

30 тонкодисперсного порошку з виноградних кісточок, що забезпечує підвищення харчової та біологічної цінності здобного печива, покращення його органолептичних та фізико-хімічних показників якості, подовження термінів зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва здобного печива, що включає збивання жирового компоненту з біологічно активною добавкою, меланжем,

35 смаковими і ароматичними добавками, внесення до отриманої суміші борошна, заміс тіста, формування і випікання печива, згідно корисної моделі як біологічно активну добавку використовують тонкодисперсний порошок з виноградних кісточок у кількості 10-20 % від маси борошна пшеничного.

Відміна даного способу полягає у тому, що для усунення недоліків, підвищення харчової та

40 біологічної цінності здобного печива, покращення його органолептичних та фізико-хімічних показників якості, подовження термінів зберігання в якості рецептурного компоненту тіста замість 1-5 % кріас-порошку з виноградних вичавків використовується тонкодисперсний порошок з виноградних кісточок у кількості 10-20 % від маси борошна пшеничного.

Використання тонкодисперсного порошку з виноградних кісточок при приготуванні здобного

45 печива надає йому шоколадного кольору, характерного для дорогого какао-порошку, збагачує його поліфенольними сполуками, мінеральними речовинами, харчовими волокнами та дозволяє отримати продукцію подовженого терміну зберігання з високими показниками якості та зниженою собівартістю. Вироби довше залишаються свіжими, оскільки поліфенольні сполуки, що містяться у виноградному насінні, є потужними антиокисниками і гальмують процеси

50 окиснення жиру, що входить до складу здобного печива.

В загальному вигляді спосіб отримання здобного печива здійснюється наступним чином. Жировий компонент збивають з порошком з виноградних кісточок, меланжем, смаковими і ароматичними добавками, додають борошно пшеничне, замішують тісто, формують печиво і

55 випікають його за температури 190-200 °С.

Готове печиво має шоколадний колір, ніжну, розсипчасту консистенцію.

Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

Приклад 1.

Масло вершкове збивають з меланжем, порошком з виноградних кісточок у кількості 10 % від маси борошна, пудрою цукровою, пудрою ванільною до утворення пишної маси, додають

просіяне борошно пшеничне та замішують тісто, формують печиво та випікають його за температури 190-200 °С.

Приклад 2.

Спосіб здійснюється за п.1, тільки кількість порошку з виноградних кісточок становить 15 % від маси борошна.

Приклад 3.

Спосіб здійснюється за п.1, тільки кількість порошку з виноградних кісточок становить 20 % від маси борошна.

Зменшення кількості порошку з виноградних кісточок не забезпечує шоколадного кольору печива та належного вмісту біологічно активних речовин.

Збільшення дозування порошку з виноградних кісточок призводить до утворення щільної, зягнутої консистенції печива.

Показники якості здобного печива з різним вмістом порошку з виноградних кісточок, виготовленого за прикладами 1-3, наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Показники якості здобного печива з різним вмістом порошку з виноградних кісточок

Показники	Способи			
	Прототип	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Форма збережена відповідно заданій, без надломів, здуття і тріщин	Форма збережена відповідно заданій, без надломів, здуття і тріщин		
Колір	Фіолетовий	Світло-коричневий	Шоколадний	
Смак, запах	Приємний, властивий свіжоспеченому здобному печиву, без сторонніх присмаків і запахів	Приємний, властивий свіжоспеченому здобному печиву, без сторонніх присмаків і запахів		
Консистенція	Розсипчаста, незатягнута, без слідів непромішування, на зламі рівномірна пористість	Розсипчаста, не зягнута, без слідів непромішування, на зламі рівномірна пористість	Ущільнена, трохи зягнута, без слідів непромішування	
Фізико-хімічні показники				
Вологість, %	4,7±0,2			
Питомий об'єм, см ³ /г	1,78±0,07	1,70±0,07	1,65±0,07	1,75±0,07
Здатність до намокання, %	150±6,1	156±6,2	160±5,5	140±5,8
Вміст харчових волокон, %	1,50±0,05	3,00±0,10	4,50±0,20	6,00±0,25
Вміст флавоноїдів, %	0,100±0,001	0,210±0,01	0,320±0,01	0,440±0,02
Термін зберігання, діб	45	60	65	65

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання здобного печива з покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, збільшеним вмістом біологічно-активних речовин, підвищеною харчовою цінністю та подовженим терміном зберігання. Печиво здобне з додаванням тонкодисперсного порошку з виноградних кісточок може бути рекомендоване як для масового, так і для профілактичного харчування.

Джерела інформації:

1. Патент № 35281. Україна. Бюл. № 17 10.09.2008. Здобне печиво "Спокуса".

2. Патент № 61617. Україна. Бюл. №11 17.11.2003. Спосіб виробництва пісочного напівфабрикату для борошняних кондитерських виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб виробництва здобного печива, що включає збивання жирового компоненту з біологічно активною добавкою, меланжем, смаковими і ароматичними добавками, внесення до отриманої суміші борошна, заміс тіста, формування і випікання печива, який **відрізняється** тим, що як біологічно активну добавку використовують тонкодисперсний порошок з виноградних кісточок у кількості 10-20 % від маси борошна пшеничного.

10

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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

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