



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105109** (13) **U**
(51) МПК
A21D 2/36 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|---|---|
| <p>(21) Номер заявки: u 2015 07095</p> <p>(22) Дата подання заявки: 16.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.03.2016, Бюл.№ 5</p> | <p>(72) Винахідник(и): Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</p> |
|---|---|

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж та воду. Також композиція додатково містить сік хеномелесу.

UA 105109 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Найближчим аналогом до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування здоби звичайної, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

| | |
|----------------------------------|-------|
| борошно пшеничне першого ґатунку | 60,20 |
| дріжджі пресовані | 0,91 |
| цукор-пісок | 6,04 |
| масло вершкове | 4,21 |
| меланж | 2,18 |
| сіль кухонна харчова | 0,91 |
| вода | решта |

5 (див. Сборник рецептур мучных кондитерських изделий для предприятий общественного питания/ М.: Экомоика, 1985. - с. 295).

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

- 10 - Борошно пшеничне першого ґатунку;
- Дріжджі пресовані;
- Цукор-пісок;
- Масло вершкове;
- Меланж;
- Сіль кухонна харчова;

15 - Вода;

Недоліком цієї композиції є:

- недостатньо висока якість готового продукту;
- тривалий процес бродіння;
- швидке черствіння та пліснявіння.

20 Новим у корисній моделі, що заявляється, є внесення до рецептури виробу соку хеномелесу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

25 Внесення до рецептури соку хеномелесу, дозволяє підвищити формостійкість та пористість виробів із дріжджового тіста, поліпшити властивості м'якушки, подовжити термін зберігання готових виробів, скоротити тривалість тістоутворення. Сік хеномелесу містить аскорбінову кислоту (50-200 мг/100 г), Р-активні речовини (900-1300 мг/100 г), цукри (2-5 %), має приємний аромат, що підвищує біологічну цінність виробів.

30 Борошняні вироби з дріжджового тіста довше зберігають свіжість, не піддаються мікробіологічному псуванню, їх фізико-хімічні показники покращуються, тривалість бродіння скорочується до двох годин, а органолептичні показники залишаються звичними споживачу.

Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Спочатку отримують сік хеномелесу за наступною технологією: плоди хеномелесу миють, інспектують, подрібнюють та способом пресування вилучають сік.

35 Для приготування тіста борошно пшеничне першого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор пісок, масло вершкове, сік хеномелесу та воду дозують в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 5-7 хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Тісто піддають бродінню протягом двох годин при температурі 32-33 °С.

40 Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси і заготовки направляють на розстойку. Розстойка тістових заготовок відбувається протягом 20-30 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після цього тістові заготовки подають на випікання, попередньо змазуючи поверхню меланжем. Тривалість випікання може коливатися від 12 до 15 хв. залежно від маси виробу.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %

| | |
|----------------------------------|-------------|
| борошно пшеничне першого ґатунку | 60,00-60,30 |
| дріжджі пресовані | 0,90-0,92 |
| цукор-пісок | 6,03-6,05 |
| масло вершкове | 4,20-4,22 |
| меланж | 2,17-2,19 |
| сіль кухонна харчова | 0,90-0,92 |
| сік хеномелесу | 1,30-3,80 |
| вода | решта. |

Приклади одержання борошняних виробів з дріжджового тіста

Приклад 1. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|--------------------------|--------|
| борошно пшеничне першого | |
| ґатунку | 60,00 |
| дріжджі пресовані | 0,90 |
| цукор-пісок | 6,03 |
| масло вершкове | 4,20 |
| меланж | 2,17 |
| сіль кухонна харчова | 0,90 |
| сік хеномелесу | 1,30 |
| вода | 24,50. |

5 Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2, 3.

Приклад 2. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|--------------------------|--------|
| борошно пшеничне першого | |
| ґатунку | 60,15 |
| дріжджі пресовані | 0,91 |
| цукор-пісок | 6,04 |
| масло вершкове | 4,21 |
| меланж | 2,18 |
| сіль кухонна харчова | 0,91 |
| сік хеномелесу | 2,60 |
| вода | 23,00. |

10 Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2, 3.

Приклад 3. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|--------------------------|--------|
| борошно пшеничне першого | |
| ґатунку | 60,30 |
| дріжджі пресовані | 0,92 |
| цукор-пісок | 6,05 |
| масло вершкове | 4,22 |
| меланж | 2,19 |
| сіль кухонна харчова | 0,92 |
| сік хеномелесу | 3,80 |
| вода | 21,60. |

15 Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми, з доброю пористістю і органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2, 3.

Приклад 4. Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|--------------------------|--------|
| борошно пшеничне першого | |
| ґатунку | 60,15 |
| дріжджі пресовані | 0,91 |
| цукор-пісок | 6,04 |
| масло вершкове | 4,21 |
| меланж | 2,18 |
| сіль кухонна харчова | 0,91 |
| сік хеномелесу | 12,80 |
| вода | 12,80. |

20 Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали поганої якості з нерівною поверхнею, зі зниженою пористістю та кислим смаком.

Використання композиції для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста за прикладами 1, 2, 3 дозволяє підвищити якість виробів, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні

внесення соку хеномелесу за межі норми, гак як в 4 прикладі, було помічено кислий смак виробів та зниження пористості.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

| Показники якості | Контроль | № прикладу | | | |
|----------------------|--|---|-----------|-----------|--|
| | | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Стан поверхні, форма | Правильна форма, без підривів і тріщин | | | | Нерівномірна поверхня з підривами |
| Колір м'якушки | Білий | Білий | Білий | Білий | Білий з легким жовтуватим відтінком |
| Стан м'якушки | Однорідна, в добре розвинутою пористістю | | | | Однорідна, зі зниженою пористістю |
| Смак та запах | Характерний для виробу | Характерний для виробу з легким ароматом хеномелесу | | | Чітко виражений кислий смак хеномелесу |

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

| Показники | Контроль | № прикладу | | | |
|-----------------------------------|----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| | | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 |
| Питомий об'єм, см ³ /г | 2,80 | 2,90 | 3,30 | 3,20 | 2,6 |
| Формостійкість, Н/D | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 | 0,50 |
| Кислотність, град | 2,20 | 2,50 | 2,60 | 3,10 | 4,50 |
| Вологість, % | 39,00 | 39,30 | 40,10 | 42,20 | 44,50 |
| Пористість, % | 68,00 | 69,00 | 75,00 | 74,00 | 65,00 |

5

Таблиця 3

Мікробіологічні показники готового виробу

| Показники якості | Контроль | № прикладу | | | |
|------------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 |
| Пліснявіння | Через 96 год. | Через 120 год. | Через 120 год. | Через 120 год. | Через 120 год. |

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Композиція інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста, що містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, масло вершкове, меланж та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить сік хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

| | |
|----------------------------------|-------------|
| борошно пшеничне першого ґатунку | 60,00-60,30 |
| дріжджі пресовані | 0,90-0,92 |
| цукор-пісок | 6,03-6,05 |
| масло вершкове | 4,20-4,22 |
| меланж | 2,17-2,19 |
| сіль кухонна харчова | 0,90-0,92 |
| сік хеномелесу | 1,30-3,80 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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