



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105111** (13) **U**
(51) МПК
A21D 2/36 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 07097</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. Додатково композиція містить пюре хеномелесу.

UA 105111 U

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

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування здобы звичайної, яка містить 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.: Экономика, 1985. - с. 295).

Дана композиція вибрана як найближчий аналог. Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти): борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі пресовані, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, сіль кухонна харчова, вода.

10 Недоліком цієї композиції є: недостатньо висока якість готового продукту; тривалий процес бродіння; швидке черствіння та пліснявіння.

Новим у корисній моделі, що пропонується, є внесення до рецептури виробу пюре з хеномелесу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

15 Внесення до рецептури пюре з хеномелесу, дозволяє підвищити формостійкість та пористість, покращити властивості м'якушки виробів із дріжджового тіста, За рахунок вмісту в пюре з хеномелесу значної кількості пектинових речовин (1-3 %) та харчових волокон - підвищити вологість виробів, а підвищена водопоглинальна здатність цих речовин дасть можливість подовжити термін їх зберігання. Наявність в пюре органічних кислот (4-5 %) 20 запобігає розвитку пліснявих грибів та дозволяє скоротити тривалість бродіння тіста, фенольних речовин - 480,00 мг/100 г, вітаміну С - 98,56 мг/100 г, підвищує біологічну цінність готових виробів.

Борошняні вироби з дріжджового тіста довше зберігають свіжість, не піддаються мікробіологічному псуванню, їх фізико-хімічні показники покращуються, тривалість бродіння 25 скорочується до двох годин, а органолептичні показники залишаються звичними споживачу.

Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Спочатку отримують пюре з хеномелесу за наступною технологією: плоди хеномелесу миють, інспектують, подрібнюють, бланшують у воді протягом 5 хв та протирають.

30 Для приготування тіста борошно пшеничне першого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор пісок, масло вершкове, пюре з 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.

35 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	55,00-57,00
дріжджі пресовані	0,89-0,91
цукор-пісок	6,02-6,04
масло вершкове	4,19-4,21
меланж	2,16-2,18
сіль кухонна харчова	0,89-0,91
пюре з хеномелесу	3,20-5,20
вода	решта.

Приклади одержання борошняних виробів з дріжджового тіста.

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

борошно пшеничне першого	
ґатунку	57,00

дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	6,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
пюре з хеномелесу	3,20
вода	25,55.

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

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

борошно пшеничне першого	
ґатунку	56,00
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
пюре з хеномелесу	4,20
вода	25,60.

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.

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

борошно пшеничне першого	
ґатунку	55,00
дріжджі пресовані	0,89
цукор-пісок	6,02
масло вершкове	4,19
меланж	2,16
сіль кухонна харчова	0,89
пюре з хеномелесу	5,20
вода	25,65.

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.

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

борошно пшеничне першого	
ґатунку	51,80
дріжджі пресовані	0,90
цукор-пісок	6,03
масло вершкове	4,20
меланж	2,17
сіль кухонна харчова	0,90
пюре з хеномелесу	8,20
вода	25,60.

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали низької якості, зі зниженою пористістю, кислим смаком та погіршеними органолептичними показниками, які відображені в таблицях 1, 2, 3.

- 20 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 пюре з хеномелесу за межі норми, так 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				
Колір м'якушки	Білий	Білий	Білий	Білий	Білий з жовтим відтінком
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю				Однорідна, зі зниженою пористістю
Смак та запах	Характерний для виробу	Характерний для виробу з легким ароматом хеномелесу			Кислий смак за рахунок значного вмісту 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	2,80
Формостійкість, H/D	0,60	0,60	0,70	0,70	0,55
Кислотність, град	2,20	2,50	2,60	3,10	4,10
Вологість, %	39,00	39,30	40,00	40,10	43,30
Пористість, %	68,00	72,00	75,00	74,00	66,00

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.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

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 додатково містить пюре хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	55,0-57,0
дріжджі пресовані	0,89-0,91
цукор-пісок	6,02-6,04
масло вершкове	4,19-4,21
меланж	2,16-2,18
сіль кухонна харчова	0,89-0,91
пюре хеномелесу	3,20-5,20
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