



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117439** (13) **U**  
(51) МПК

**A21D 13/80** (2017.01)

**A21D 2/36** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00493</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>19.01.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.06.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.06.2017, Бюл.№ 12</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Хомич Галина Панасівна (UA), Горобець Олександра Михайлівна (UA), Чиканчи Олена Юрївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</b></p>
--	--

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО ТІСТА**

**(57) Реферат:**

Композиція інгредієнтів для приготування виробів з пісочного тіста містить цукор-пісок, масло вершкове, меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, натрій двовуглекислий та сіль кухонну харчову. Додатково містить пюре хеномелесу.

**UA 117439 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема кондитерської галузі та ресторанного господарства, та стосується технології приготування виробів із пісочного тіста.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування пісочного тіста, яка включає такі компоненти у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	48,40
цукор-пісок	17,90
масло вершкове	26,90
меланж	6,30
натрій двовуглекислий	0,05
амоній вуглекислий	0,05
есенція	0,20
сіль кухонна харчова	0,20

5 [див. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания / М.: Экономика, 1985. - С. 295].

Дана композиція вибрана прототипом.

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

- борошно пшеничне вищого ґатунку;
- 10 - цукор-пісок;
- масло вершкове;
- меланж;
- натрій двовуглекислий;
- сіль кухонна харчова.

15 Недоліком цієї композиції є:

- низька біологічна цінність готового продукту;
- використання хімічних розпушувачів.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищити біологічну цінність готових виробів з пісочного тіста, що досягається за рахунок використання пюре хеномелесу, яке містить значну кількість пектинових речовин, органічних кислот (яблучної, лимонної, хінної, бурштинової), фенольних речовин (проціанідинів, катехинів, хлорогенової кислоти, рутину), L-аскорбінової кислоти, цукрів (глюкози та фруктози). Наявність ароматичних речовин в пюре з хеномелесу дасть можливість покращити аромат готових виробів без застосування есенції.

25 Використання пюре з хеномелесу дозволяє виключити з рецептури вуглекислий амоній, а розпушення тіста відбувається за рахунок взаємодії органічних кислот пюре та натрію двовуглекислого з виділенням вуглекислого газу.

30 Поставлена задача вирішується тим, що склад пісочного тіста, що містить цукор-пісок, масло вершкове, меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, натрій двовуглекислий, сіль кухонну харчову, згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре з хеномелесу, як структуроутворюючу, смако-ароматичну та біологічно активну добавку, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	34,10-46,20
цукор-пісок	17,90-17,93
масло вершкове	26,90-26,93
меланж	6,30-6,33
натрій двовуглекислий	0,05-0,08
пюре з хеномелесу	2,45-14,4
сіль кухонна харчова	0,20-0,23.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є наявність у складі виробу пюре з хеномелесу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві борошняного виробу.

35 Борошняні вироби з пісочного тіста готують наступним чином. Спочатку отримують пюре з хеномелесу за наступною технологією: плоди хеномелесу подрібнюють, бланшують протягом 5 хв. та протирають

40 Далі вершкове масло змішують з цукром-піском протягом 20 хв. до отримання однорідної маси, додають меланж, двовуглекислий натрій, пюре з хеномелесу, перемішують. Потім всипають борошно пшеничне та продовжують замішування ще 1-2 хв.

Тісто розкачують товщиною 5-6 мм. Розкачане тісто формують металевими виїмками. Вироби випікають при температурі 200-225 °С протягом 10-15 хв.

Приклади одержання борошняних виробів з пісочного тіста

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

борошно пшеничне вищого ґатунку	46,20
цукор-пісок	17,90
масло вершкове	26,90
меланж	6,30
натрій двовуглекислий	0,05
пюре з хеномелесу	2,45
сіль кухонна харчова	0,20.

Вироби з пісочного тіста отримали правильної форми і відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

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

борошно пшеничне вищого ґатунку	43,70
цукор-пісок	17,91
масло вершкове	26,91
меланж	6,31
натрій двовуглекислий	0,06
пюре з хеномелесу	4,90
сіль кухонна харчова	0,21.

Вироби з пісочного тіста отримали правильної формою і відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

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

борошно пшеничне вищого ґатунку	41,30
цукор-пісок	17,92
масло вершкове	26,92
меланж	6,32
натрій двовуглекислий	0,07
пюре з хеномелесу	7,22
сіль кухонна харчова	0,22.

Вироби з пісочного тіста отримали правильної формою і відповідними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, які відображені в таблиці 1, 2.

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

борошно пшеничне вищого ґатунку	34,10
цукор-пісок	17,93
масло вершкове	26,93
меланж	6,33
натрій двовуглекислий	0,08
пюре з хеномелесу	14,4
сіль кухонна харчова	0,23.

15 Вироби з пісочного тіста мали нерівну поверхню та краї, кислий смак.

Використання композиції для приготування виробів з пісочного тіста за прикладами 1, 2 дозволяє підвищити якість виробів, але при збільшенні внесення пюре з хеномелесу за межі норми, так як в 3 та 4 прикладі, було помічено кислий смак та погіршення зовнішнього вигляду

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Назва показник	Характеристика показників				
	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Форма	Правильна, кругла форма, без вм'ятин, краї печива рівні				Правильна, кругла форма, без вм'ятин, краї печива не рівні
Поверхня	Непідгоріла, без здутин, пухирців, що лопнули				
Колір	Рівномірний від світло-жовтого до коричневого				
Смак та запах	Властивий печиву без сторонніх присмаків та ароматів	Властивий печиву з присмаком соди	Властивий печиву з присмаком та ароматом хеномелесу	Властивий печиву з кислим післясмаком та ароматом хеномелесу	Властивий печиву з кислим смаком та ароматом хеномелесу
Вигляд на розломі	Пропечений, відсутність непромісу				

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показник якості	Контроль	Дослідні зразки			
		Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Вологість, %	9,00	9,00	10,00	11,00	12,00
Лужність, °	2,00	2,20	2,00	1,90	1,50
Розсипчастість, %	48,70	47,10	46,50	46,20	46,70
Ламкість, 10 <sup>5</sup> Па	7,89	7,68	7,80	8,11	6,89
Намочуваність, %	150,10	152,50	165,00	175,00	180,10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для приготування виробів з пісочного тіста, що містить цукор-пісок, масло вершкове, меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, натрій двовуглекислий та сіль кухонну харчову, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить пюре хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	43,70
цукор-пісок	17,91
масло вершкове	26,91
меланж	6,31
натрій двовуглекислий	0,06
пюре з хеномелесу	4,90
сіль кухонна харчова	0,21.

10

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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