

Композиція інгредієнтів для приготування булочки для гамбургеру зі шпинатом

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

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

борошно пшеничне першого ґатунку	62,20
дріжджі пресовані	0,91
цукор-пісок	4,04
масло вершкове	4,21
меланж	2,18
сіль кухонна харчова	0,91
вода	решта

(див. Сборник рецептур мучных кондитерських 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 першого ґатунку
- дріжджі пресовані
- цукор-пісок
- масло вершкове
- меланж
- сіль кухонна харчова
- вода

Недоліком цієї композиції є:

- недостатньо висока якість готового продукту;
- знижена харчова та біологічна цінність.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів булочки для гамбургеру, в якій шляхом часткової заміни пшеничного борошна і введення до складу пюре зі шпинату можна поліпшити структурно-механічні властивості готового виробу, підвищити харчову та біологічну цінність.

Внесення до рецептури пюре зі шпинату дозволяє підвищити формостійкість та пористість виробів із дріжджового тіста. Шпинат – низькокалорійний, дієтичний продукт. У 100 грамах листя шпинату знаходиться всього 23 кілокалорії, а також 6,3 % білків, 0,5 % жирів і 0,8 % вуглеводів. Шпинат містить значну кількість вітамінів: вітаміну С - 55

мг/100г, бета-каротину – 4,5 мг/100г, вітаміну Є – 2,5 мг/100г, вітаміну В₉ – 80 мкг/100г. Шпинат багатий харчовими волокнами (1,3 %), макро- та мікроелементами, особливо залізом, кальцієм та магнієм.

Поставлена задача вирішена складом композиції інгредієнтів для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста, що містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, масло вершкове, цукор-пісок, меланж та воду тим, що вона додатково містить пюре зі шпинату, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	50,00 - 56,10
дріжджі пресовані	0,87 - 0,89
цукор-пісок	4,00 - 4,02
масло вершкове	4,17 - 4,19
меланж	2,14 - 2,16
сіль кухонна харчова	0,87 - 0,89
пюре зі шпинату	6,20 – 12,40
вода	решта

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

Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Спочатку отримують пюре зі шпинату за наступною технологією: листя миють, бланшують та блендерують, а при використанні замороженого шпинату розморожені листя блендерують.

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

Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси і заготовки направляють на розстойку протягом 20-30 хв. при температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Тістові заготовки, попередньо змащені меланжем, випікають при температурі 200-220 °С 12 - 15 хв.

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	56,10
дріжджі пресовані	0,89
цукор-пісок	4,02
масло вершкове	4,19
меланж	2,16

сіть кухонна харчова	0,89
пюре зі шпинату	6,20
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.

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

борошно пшеничне першого ґатунку	53,05
дріжджі пресовані	0,88
цукор-пісок	4,01
масло вершкове	4,18
меланж	2,15
сіть кухонна харчова	0,88
пюре зі шпинату	9,30
вода	25,55

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.

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

борошно пшеничне першого ґатунку	50,00
дріжджі пресовані	0,87
цукор-пісок	4,00
масло вершкове	4,17
меланж	2,14
сіть кухонна харчова	0,87
пюре з журавлини	12,40
вода	25,55

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.

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

борошно пшеничне першого ґатунку	31,40
дріжджі пресовані	0,86

цукор-пісок	4,00
масло вершкове	4,17
меланж	2,14
сіль кухонна харчова	0,88
пюре зі шпинату	31,00
вода	25,55

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

Використання композиції для приготування борошняних виробів з дріжджового тіста за прикладами 1, 2 дозволяє підвищити якість виробів, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників, але при збільшенні внесення пюре зі шпинату за межі норми, так як в 4 прикладі, було помічено зниження пористості виробів та їх розпливання.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні	Правильна форма, без підривів і тріщин				
Колір м'якушки	Білий	Білий з зеленуватим відтінком			Світло-зелений
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю				Однорідна, зі зниженою пористістю
Смак та запах	Характерний для виробу	Характерний для виробу з легким присмаком шпинату			Насичений присмак шпинату

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	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, Н/Д	0,60	0,60	0,70	0,70	0,55
Кислотність, град	2,20	2,50	2,50	2,50	2,50
Вологість, %	39,00	39,30	39,50	39,50	40,30
Пористість, %	68,00	71,00	73,00	74,00	68,00

РЕФЕРАТ

Композиція інгредієнтів для приготування булочки для гамбургера зі шпинатом

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

Композиція інгредієнтів для приготування борошняного виробу з дріжджового тіста містить борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну харчову, воду, масло вершкове, цукор-пісок, меланж. Вона додатково містить пюре зі шпинату.

Внесення до рецептури пюре зі шпинату дозволяє підвищити формостійкість та пористість виробів із дріжджового тіста, поліпшити харчову та біологічну цінність.

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 вона додатково містить пюре зі шпинату, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне першого ґатунку	50,00 - 56,10
дріжджі пресовані	0,87 - 0,89
цукор-пісок	4,00 - 4,02
масло вершкове	4,17 - 4,19
меланж	2,14 - 2,16
сіль кухонна харчова	0,87 - 0,89
пюре зі шпинату	6,20 – 12,40
вода	решта