



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **157236** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 8/02** (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2024 01503</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>22.03.2024</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>19.09.2024</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>18.09.2024, Бюл.№ 38</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA), Горач Ольга Олексіївна (UA), Новікова Наталя Володимирівна (UA), Резвих Ніна Ігорівна (UA), Ряполова Ірина Олександрівна (UA), Вогнівенко Людмила Петрівна (UA)</b></p> <p>(73) Володілець (володільці): <b>ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, просп. Університетський, 5/2, м. Кропивницький, 25031 (UA)</b></p>
---	--

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ПРІСНОГО ТІСТА ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ ТА ВАРЕНИКІВ**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування безглютенового прісного тіста включає підготовку сировини, заміс тіста. На етапі приготування тіста здійснюють заварювання безглютенових видів борошна у співвідношенні рисового і кукурудзяного 75:25, з подальшим охолодженням маси (30-35 %) і введенням яєць, солі для остаточного замісу тіста.

**UA 157236 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до виробництва пельменів та вареників, і може бути використана для медичної профілактики в разі захворювання на целіакію, а також для вживання споживачами, які мають алергію на глютен або його непереносимість.

5 Найбільш близьким до запропонованої корисної моделі є спосіб виробництва пельменів, виготовлених за традиційними технологіями: № 2.106 "Тісто для пельменів" [1]. За прототипом, для приготування прісного тіста у борошно додають воду, вводять яйця, сіль та замішують тісто однорідної консистенції з подальшим витриманням 30-40 хв. для набування клейковини і надання йому еластичності. [1].

10 Недоліком відомого способу є наявність глютену в борошні та незбалансований хімічний склад.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення безглютенового прісного тіста підвищеної якості шляхом використання безглютенових видів борошна.

15 Поставлена задача вирішується тим, що в способі приготування безглютенового прісного тіста, що включає підготовку сировини, заміс тіста, згідно з корисною моделлю, на етапі приготування тіста відбувається заварювання безглютенових видів борошна у співвідношенні рисового до кукурудзяного 75:25, з подальшим охолодженням маси (30-35 %) і введенням яєць, солі для остаточного замісу тіста.

20 Спосіб виробництва безглютенового прісного тіста для пельменів та вареників відбувається з заварювання безглютенових видів борошна у співвідношенні рисового до кукурудзяного 75:25. В охолоджену масу (30-35 °С) вносили яйця, сіль і відбувався остаточний заміс тіста до утворення однорідної консистенції, потім тісто використовують у виробництві борошняної продукції або піддають заморожуванню для подальшого зберігання. Рецептурний склад тіста наведений в таблиці.

25

Таблиця

Рецептурний склад безглютенового прісного тіста

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Борошно рисове	168,75	168,75
Борошно кукурудзяне	56,25	56,25
Яйця	20,0	19,3
Вода	241,1	241,1
Сіль	4,80	4,80
Маса тіста	-	450

30 Таким чином, запропонований спосіб виробництва прісного безглютенового тіста дозволяє отримати напівфабрикат з гарними структурно-механічними властивостями, збалансованим хімічним складом та може бути запропонований для вживання споживачами, які мають алергію на глютен або його непереносимість.

ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ:

1. Шалімінов О. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. - К., 2016. - 992 с.

35

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Спосіб приготування безглютенового прісного тіста, що включає підготовку сировини, заміс тіста, який **відрізняється** тим, що на етапі приготування тіста здійснюють заварювання безглютенових видів борошна у співвідношенні рисового і кукурудзяного 75:25, з подальшим охолодженням маси (30-35 %) і введенням яєць, солі для остаточного замісу тіста.