

RZECZPOSPOLITA  
POLSKA



Urząd Patentowy  
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY** (19) **PL** (11) **237488**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **425696**

(22) Data zgłoszenia: **23.05.2018**

(51) Int.Cl.

**A21D 13/80 (2017.01)**

**A21D 8/00 (2006.01)**

**A21D 2/34 (2006.01)**

**A21D 13/047 (2017.01)**

(54)

**Pieczywo cukiernicze i sposób jego wytwarzania**

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

**02.12.2019 BUP 25/19**

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:

**19.04.2021 WUP 08/21**

(73) Uprawniony z patentu:

**GOM OWCZAREK SPÓŁKA JAWNA,  
Gomunice, PL**

(72) Twórca(y) wynalazku:

**GRZEGORZ KRZYSZTOF OWCZAREK,  
Gomunice, PL  
BARTŁOMIEJ OWCZAREK, Gomunice, PL  
DAGMARA MAŁGORZATA FRONCZEK,  
Łomża, PL**

(74) Pełnomocnik:

**rzecz. pat. Mieczysław Fronczek**

**PL 237488 B1**

## Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku jest pieczywo cukiernicze zwłaszcza biszkoptowe i sposób jego wytwarzania.

Znane jest z opisu wynalazku P.346453 pn. „Ciastko wafłowe i sposób wytwarzania ciastka wafłowego”, które zawiera w swym składzie 15,0–18,0 części wagowych mleka pełnego w proszku, 8,5–32,0 części wagowych pokruszonych herbatników lub/i biszkoptów, 3,5–5,0 części wagowych owoców kandyzowanych w syropie, 15,0–25,0 części wagowych margaryny palmy, 7,0–10,0 części wagowych wody lub/i soku owocowego, 15,0–18,0 części wagowych cukru kryształu, 9,0–16,0 części wagowych rozdrobnionej galaretki owocowej i 1,8–3,0 części wagowych wafla. Sposób wytwarzania ciastka wafłowego polega na tym, że w pojemniku umieszcza się 0,9–1,5 kg margaryny palmy, 0,9–1,2 kg cukru kryształu i 0,4–0,7 l wody lub/i soku owocowego, po czym całość podgrzewa się i gotuje w temperaturze wrzenia aż do czasu rozpuszczania się wszystkich składników, a otrzymaną konsystencję studzi i dodaje do niej 0,5–1,0 kg rozdrobnionej galaretki owocowej i 0,8–1,3 l mleka pełnego w proszku, po czym całość miksuje się aż do czasu uzyskania jednolitej, puszystej masy do której z kolei dodaje się 0,5–2,0 kg pokruszonych herbatników lub/i biszkoptów i 0,2–0,4 kg owoców kandyzowanych, a po wymieszaniu całości otrzymaną masę rozprowadza się na płat wafla, zakrywa górnym waflem, a po schłodzeniu kroi się w kostkę o żądanym kształcie.

Znane jest z opisu wynalazku Pat. Nr 176801 pn. „Kompozycja spożywcza zawierająca biszkopt lub otoczkę czekoladową i nadzienie na osnowie produktu mlecznego, oraz nadzienie na osnowie produktu mlecznego”. Wynalazek dotyczy kompozycji spożywczej, która zawiera biszkopt lub otoczkę z czekolady oraz nadzienie na osnowie produktu mlecznego sfermentowanego lub nie i charakteryzuje się tym, że nadzienie, jeśli jest sfermentowane, zawiera żyjące bakterie mlekowe, wymieniona kompozycja spożywcza ma aktywność wodną (Aw) wynoszącą 0,75–0,81, a zawartość tłuszczów w nadzieniu jest taka, że umożliwia otrzymanie emulsji typu woda w oleju.

Znany jest z opisu wynalazku CN1586235 pn. “Cow colostrum active immunological globulin thermal denaturation preserving agent” Niniejszy wynalazek należy do dziedziny żywności i dodatków do żywności. Środek konserwujący do immunoglobuliny zawierającej siarę glukozą aktywną w celu oporności na denaturację termiczną składa się z maltozy, cukru trzcinowego, oligofruktozy itp. Po dodaniu środka eserving, siara krowy po obróbce w temperaturze 70–75°C przez 10–15 min ma wartość aktywności IgG wzrosła o 50–60%. Niniejszy wynalazek może podnieść trwałość termiczną globuliny immunologicznej w siarze krowy, ma niską koszt i prostotę działania, a korzystny jest rozwój produktu siary krowiego i stosowanie różnych produktów spożywczych.

Znany jest z opisu wynalazku CN103931704 pn. “Grape functional cookie and making method thereof”. Wynalazek ujawnia funkcjonalny plik cookie z winogron. W winogronie funkcjonalny plik cookie składa się z następujących surowców: 150–180 części mąki z ciasta, 30–40 części mąki z pełnej mąki ziemniaczanej, 20–30 części mąki kukurydzianej, 60–70 części colostrum w proszku, 30–40 części winogron, 10–15 części passiflora edulis, 4–5 części barbarum lycium, 3–4 części radix puerariae, 1–2 części hedyotis chrysoticha, 1–2 części liści perlisty, 2–3 części cynamonu, 3–4 części radix paeoniae alba, 30–40 części białego cukru, 2–3 części sody sojowej, 8–12 części proszku odżywczego oraz odpowiedniej ilości soku kokosowego i oleju sezamowego. Skorupki kraba i kości kurczaka są przetwarzane w proszek odżywczy, uzupełnianie kości, dodawanie szpiku, odżywianie mięśni i ścięgien i ustawienie kości, a wartość odżywcza ciasteczka jest wyższa; ciastko jest bardziej wyważone w odżywianiu i ma wysoką wartość opieki zdrowotnej, ponieważ dodawana jest mąka pełnoziarnista, mąka kukurydziana i tym podobne; ciastko jest silne w owocowym smaku, słodkie i pyszne, ponieważ dodawane są winogrona i passiflora edulis, a rozwój i wykorzystanie winogron ułatwiają.

Pieczywo cukiernicze według wynalazku charakteryzuje się tym, że ma 250 g mąki jaglanej lub mąki owsianej lub mąki żytniej typ 720 lub ich mieszanin w dowolnej proporcji, 200 g cukru; 500 g jaj, 14 g lub 20 g znanego emulgatora, 10 g proszku do pieczenia, colostrum liofilizowane 15 g lub 16 g. Pieczywo na mące owsianej ma 30 g kakao. Pieczywo na mące jaglanej lub żytniej ma 25 g oleju.

Sposób wytwarzania pieczywa cukierniczego zwłaszcza biszkoptów według wynalazku polega na tym, że po procesie ubicia jajek w ilości 500 g z cukrem w ilości 200 g, wymieszania z mąką jaglaną lub mąką owsianą lub mąką żytnią typ 720 lub ich mieszanin w dowolnej proporcji w ilości 250 g, znanym emulgatorem w ilości 14 g lub 20 g i proszkiem do pieczenia w ilości 10 g, dolewa się olej dla pieczywa jaglanego lub pieczywa żytniego lub pieczywa owsianego, wprowadza do ciasta dozując colostrum liofilizowane w ilości 15 g lub 16 g, poddaje procesom powolnego mieszania w czasie do

5 minut w temperaturze do 40°C, korzystnie 25 do 30°C, po czym poddaje kilkakrotnym wstrząsom, piecze w temperaturze do 190°C w czasie do 25 minut po czym pozostawia do wystudzenia, pakuje.

Zaletą wynalazku jest uzyskanie pieczywa cukierniczego o znacznie zredukowanej wartości kalorycznej, z przeznaczeniem dla chorych na celiakię.

**Przykład 1**

Biszkopt z mąki jaglanej (z prosa) 250 g mąka jaglana; 500 g jaja; 200 g cukier; 25 g olej; 10 g proszek do pieczenia; 20 g emulgator alfa-żelowy COLCO; colostrum liofilizowane 15 g.

**Przykład 2**

Biszkopt z mąki żytniej 250 g mąka żytnia typ 720; 500 g jaja; 200 g cukier; 25 g olej; 10 g proszek do pieczenia; 20 g emulgator alfa-żelowy COLCO; colostrum liofilizowane 16 g.

**Przykład 3**

Biszkopt z mąki owsianej z dodatkiem kakao 250 g mąka owsiana; 500 g jaja; 30 g kakao; 200 g cukier; 10 g proszek do pieczenia; 14 g emulgator alfa-żelowy COLCO; colostrum liofilizowane 15 g.

**Przykład 4**

Sposób wytwarzania pieczywa cukierniczego zwłaszcza biszkoptów polega na tym, że po procesie ubicia jajek w ilości 500 g z cukrem w ilości 200 g, wymieszania z mąką jaglaną lub mąką owsianą lub mąką żytnią typ 720 lub ich mieszanin w dowolnej proporcji w ilości 250 g, znanym emulgatorem w ilości 14 g lub 20 g i proszkiem do pieczenia w ilości do 10 g, dolewa olej dla pieczywa jaglanego lub pieczywa żytniego lub pieczywa owsianego, wprowadza do ciasta dozując colostrum liofilizowane w ilości 15 g lub 16 g, poddaje procesom powolnego mieszania w czasie do 5 minut w temperaturze do 40°C, korzystnie 25 do 30°C, po czym poddaje kilkakrotnym wstrząsom, piecze w temperaturze do 190°C w czasie do 25 minut po czym pozostawia do wystudzenia, pakuje.

### Zastrzeżenia patentowe

1. Pieczywo cukiernicze zawierające mąkę, jaja, cukier, emulgatory, proszek do pieczenia **znamiennie tym**, że ma 250 g mąki jaglanej lub mąki owsianej lub mąki żytniej typ 720 lub ich mieszanin w dowolnej proporcji, 200 g cukru; 500 g jaj, 14 g lub 20 g znanego emulgatora, 10 g proszku do pieczenia, colostrum liofilizowane 15 g lub 16 g.
2. Pieczywo cukiernicze według zastrz., **znamiennie tym**, że pieczywo na mące owsianej ma 30 g kakao.
3. Pieczywo cukiernicze według zastrz., **znamiennie tym**, że pieczywo na jaglanej lub żytniej ma 25 g oleju.
4. Sposób wytwarzania pieczywa cukierniczego zwłaszcza biszkoptów polegający na ubiciu jajek z cukrem dodając mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszaniu składników o temperaturze pokojowej, **znamienny tym**, że po procesie ubicia jajek w ilości 500 g z cukrem w ilości 200 g, wymieszania z mąką jaglaną lub mąką owsianą lub mąką żytnią typ 720 lub ich mieszanin w dowolnej proporcji w ilości 250 g, znanym emulgatorem w ilości 14 g lub 20 g i proszkiem do pieczenia w ilości 10 g dolewa się olej dla pieczywa jaglanego lub pieczywa żytniego lub pieczywa owsianego, wprowadza do ciasta dozując colostrum liofilizowane w ilości 15 g lub 16 g, poddaje procesom powolnego mieszania w czasie do 5 minut w temperaturze do 40°C, korzystnie 25 do 30°C, po czym poddaje kilkakrotnym wstrząsom, piecze w temperaturze do 190°C w czasie do 25 minut po czym pozostawia do wystudzenia, pakuje.