



(19) **UA** (11) **44 864** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **A 21D 13/08 A**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 99031643, 24.03.1999

(24) Дата начала действия патента: 15.03.2002

(46) Дата публикации: 15.03.2002

(72) Изобретатель:

Шаповалов Юрий Данилович, UA

(73) Патентовладелец:

Шаповалов Юрий Данилович, UA,
частное предприятие "Продукс", UA

(54) СОСТАВ СМЕСИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ

(57) Реферат:

Печенье, содержащее пшеничную муку, сахар, маргарин, пищевую соду, углекислый аммоний, соль и воду, дополнительно фасолевую муку, полученную методом экструдирования семян фасоли с последующим их измельчением до размера частиц муки, и куриные яйца.

Официальный бюлетьн "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2002, N 3, 15.03.2002. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **44 864** (13) **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **A 21D 13/08 A**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 99031643, 24.03.1999

(24) Effective date for property rights: 15.03.2002

(46) Publication date: 15.03.2002

(72) Inventor:

Shapovalov Yuri Danylovych, UA

(73) Proprietor:

Shapovalov Yuri Danylovych, UA,
Private Enterprise "Prodex", UA

(54) **COMPOSITION OF A MIXTURE FOR MAKING PASTRY**

(57) Abstract:

Pastry that includes wheat flour, sugar, margarine, baking soda, carbonic acid, salt and water, and additionally bean flour produced by using the method of extruding bean grains with subsequent refining them up to the size of particles compared with that of wheat flour, and

chicken eggs.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 3, 15.03.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **44 864** (13) **C2**
(51)МПК ⁷ **A 21D 13/08 A**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
99031643, 24.03.1999

(24) Дата набуття чинності: 15.03.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.03.2002

(72) Винахідник(и):

Шаповалов Юрій Данилович, UA

(73) Власник(и):

Шаповалов Юрій Данилович, UA,
Приватне підприємство "Продукс", UA

(54) СКЛАД СУМІШІ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПЕЧИВА

(57) Реферат:

Печиво, яке містить пшеничне борошно, цукор, маргарин, харчову соду, вуглекислий амоній, сіль і воду, додатково квасоляне борошно, одержане

методом екструдувannya зерна квасолі з подальшим його подрібненням до розміру часток пшеничного борошна, і яйця курячі.

Опис винаходу

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема кондитерської, і може бути використаний в технології приготування мучних кондитерських виробів.

Відомий склад печива, до якого входять пшеничне борошно, цукор, маргарин, сіль і вода, (див. Сырье и технология кондитерского производства. Справочник кондитера, ч.1. М.: Пищевая промышленность, 1966, с. 174-175).

Однак такий склад недостатньо засвоюється організмом людини, не досить збагачений білком і недостатньо збалансований за поживними речовинами.

Відомий також склад печива, вибраний як прототип, який краще засвоюється організмом людини і в якому є пшеничне борошно, цукор, маргарин, харчова сода, вуглекислий амоній, сіль і вода (див. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. М.: Пищевая промышленность, 1977, с. 48),

Однак і цей склад недостатньо збагачений білком і не досить збалансований за поживними речовинами.

В основу винаходу покладене завдання удосконалити склад суміші для виготовлення печива шляхом введення до неї продуктів, які збагатять печиво білком і підвищать його збалансованість за поживними речовинами, що дозволить підвищити його харчову цінність і засвоюваність організмом людини.

Поставлене завдання вирішено тим, що до складу суміші для виготовлення печива, в якій є борошно злакових культур, цукор, маргарин, харчова сода, вуглекислий амоній, сіль і вода, згідно з винаходом додано квасоляне борошно, одержане методом екструдування зерна квасолі і наступного його подрібнення до розміру часток пшеничного борошна, і яйця курячі, при цьому компоненти взяті в такому співвідношенні, мас. %:

Борошно пшеничне	20 - 30
Цукор	15 - 25
Маргарин	15 - 16
Харчова сода	0,33 - 0,36
Вуглекислий амоній	0,35 - 0,36
Сіль	0,4 - 0,5
Борошно квасоляне	15 - 20
Яйця курячі	3 - 4
Вода	залишок

При цьому в складі суміші для виготовлення печива.

В якості борошна злакових культур використовується борошно пшеничне і/або борошно кукурудзяне.

Введення в рецептуру печива квасоляного борошна збагачує печиво на білок, вітаміни А, В1, В2, РР, що підвищує його збалансованість за поживними речовинами і покращує його засвоюваність організмом людини.

Кукурудзяне борошно збагачує печиво на лінолеву кислоту і фосфор і таким чином підвищує його харчову цінність.

Виготовлення печива даного складу здійснюється таким чином.

Змішують квасоляне, пшеничне і кукурудзяне борошно. Цукор розтирають з маргарином і яйцями до одержання однорідної маси. Харчову соду, вуглекислий амоній і сіль розчиняють у воді і при перемішуванні додають в одержану однорідну масу. Замішують тісто при поступовому вливанні одержаної маси до суміші борошна і перемішуванні до однорідної консистенції. При цьому компоненти беруть в такій кількості, мас. %:

Борошно пшеничне	20 - 30
Цукор	15 - 25
Маргарин	15 - 16
Харчова сода	0,33 - 0,36
Вуглекислий амоній	0,35 - 0,36
Сіль	0,4 - 0,5
Борошно квасоляне	15 - 20
Яйця курячі	3 - 4
Вода	залишок

Отримане тісто розкатують, формують печиво, розкладають на змащені жиром листи і випікають при температурі 250 градусів С протягом 15 - 20 хвилин.

Конкретні приклади виконання винаходу, які стосуються складу суміші для виготовлення печива.

Приклад 1. Склад суміші для даного печива має такі компоненти, мас. %:

Борошно пшеничне	30
Цукор	25
Маргарин	15
Харчова сода	0,35
Вуглекислий амоній	0,35
Сіль	0,45
Борошно квасоляне	20

Яйця курячі 4
Вода залишок

Виготовлення суміші даного складу здійснюється таким чином.
Змішують квасоляне і пшеничне борошно. Цукор розтирають з маргарином і яйцями до одержання однорідної маси. Харчову соду, вуглекислий амоній і сіль розчиняють у воді і при перемішуванні додають в одержану однорідну масу. Замішують тісто при поступовому вливанні одержаної маси до суміші борошна і перемішуванні до однорідної консистенції.

Приклад 2. Склад суміші для даного печива має такі компоненти, мас. %:

Борошно пшеничне	20
Цукор	25
Маргарин	15
Харчова сода	0,36
Вуглекислий амоній	0,36
Сіль	0,45
Борошно квасоляне	15
Яйця курячі	4
Вода залишок	

Виготовлення суміші даного складу здійснюється аналогічно виготовленню суміші, описаного в прикладі 1.
Приклад 3. Склад суміші для даного печива має такі компоненти, мас. %:

Борошно пшеничне	25
Цукор	18
Маргарин	15
Харчова сода	0,35
Вуглекислий амоній	0,35
Сіль	0,45
Борошно квасоляне	16
Яйця курячі	4
Вода залишок	

Виготовлення суміші даного складу здійснюється аналогічно виготовленню суміші, описаного в прикладі 1.
Отримане тісто тонко розкатують, формують печиво, розкладають на змащені жиром листи і випікають при температурі 250 градусів С протягом 15 - 20 хвилин.

Введення в рецептуру печива квасоляного борошна підвищує його харчову цінність за рахунок кращої збалансованості за поживними речовинами і покращує його засвоюваність організмом людини.

Формула винаходу

Склад суміші для виготовлення печива, який містить борошно злакових культур, цукор, маргарин, харчову соду, вуглекислий амоній, сіль і воду, який відрізняється тим, що додатково містить квасоляне борошно, одержане методом екструзування зерна квасолі з подальшим його подрібненням до розміру часток борошна злакових культур, і яйця курячі при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно злакових культур	20-30
цукор	15-25
маргарин	15-16
харчова сода	0,33-0,36
вуглекислий амоній	0,35-0,36
сіль	0,4-0,5
борошно квасоляне	15-20
яйця курячі	3-4
вода	решта.

2. Склад суміші по п. 1, який відрізняється тим, що як борошно злакових культур містить борошно пшеничне і/аби борошно кукурудзяне.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, N 3, 15.03.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.