



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117433** (13) **U**

(51) МПК

A21D 2/36 (2006.01)

A21D 13/80 (2017.01)

A23G 3/42 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 00474</p> <p>(22) Дата подання заявки: 18.01.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Челябієва Вікторія Миколаївна (UA), Сиза Ольга Іллівна (UA), Савченко Олеся Миколаївна (UA), Семенюк Олена Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Шевченка, 95, м. Чернігів, 14027 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД КЕКСУ "ЯБЛУЧНИЙ"

(57) Реферат:

Склад кексу містить інгредієнти борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, сіль, амоній вуглекислий, пудру рафінадну, порошок, отриманий з висушених яблучних насінневих камер разом з насінням.

UA 117433 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до кондитерських борошняних виробів, конкретно - кексів.

Відомий кекс «Столичний» [Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: Гидрометеиздат, 1998. - С. 242],

5 який містить такі рецептурні компоненти, мас. %:

борошно пшеничне вищого	
ґатунку	25,68
цукор-пісок	19,26
масло вершкове	19,26
меланж	15,41
сіль	0,08
родзинки	19,26
амоній вуглекислий	0,08
пудра рафінадна	0,9
есенція	0,08.

Кекс «Столичний» і композиція, що заявляється, є аналогами і мають наступні спільні ознаки:

	борошно пшеничне
	цукор-пісок
10	масло вершкове
	меланж
	сіль
	амоній вуглекислий
	пудра рафінована.

15 Недоліком аналога є те, що він містить родзинки, що не завжди подобається споживачу, штучну есенцію для надання аромату, має велику енергетичну цінність та низьку харчову цінність, а також не характеризується оздоровчо-профілактичними властивостями.

Найближчим аналогом до корисної моделі є спосіб приготування кексів з фруктовими та овочевими порошками з вичавків від соків прямого віджимання [див. патент Росії RU № 2411731 С1, А21D 13/08, опубл. 20.02.2011], що включає наступні рецептурні компоненти, мас. %:

20	борошно пшеничне вищого	
	ґатунку	25,70
	цукор-пісок	18,32
	масло вершкове	18,31
	меланж	15,43
	сіль	0,08
	родзинки	19,28
	амоній вуглекислий	0,08
	порошок морквяний або	
	буряковий, або яблучний,	
	або з глоду	2,8.

Дана композиція вибрана за найближчий аналог. Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

	борошно пшеничне вищого ґатунку
	цукор-пісок
25	масло вершкове
	меланж
	сіль
	амоній вуглекислий
	порошок, отриманий з яблук.

30 Недоліком найближчого аналога є те, що як рецептурний компонент використовують вичавки яблук, які є вторинною сировиною при виробництві яблучного соку. Технологія виробництва соку обумовлює максимальний перехід водорозчинних речовин у готовий продукт. Тому хімічний склад вичавків характеризується присутністю тільки слідів водорозчинних біологічно активних речовин.

35 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити новий склад кексу, який зумовлює поліпшення якості кексу за кольором, смаком, ароматом, забезпечує зниження калорійності, збагачення пектином, вітамінами.

Поставлена задача вирішується тим, що кекс «Яблучний», який містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, сіль, амоній вуглекислий, пудру

рафінадну, згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок яблучних насінневих камер з насінням, у наступному співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	35,30
цукор-пісок	16,85
масло вершкове	24,06
меланж	19,26
сіль	0,08
амоній вуглекислий	0,08
порошок яблучних насінневих камер з насінням	3,22
пудра рафінадна	1,15.

5 Суттєвою ознакою kekcy «Яблучний», що заявляється, є використання нетрадиційної сировини, а саме яблучних насінневих камер з насінням. Яблучні насінневі камери з насінням отримують як побічний продукт при виробництві яблучних чіпсів [див. патент України UA № 73160 A23B 7/02, F23D 7/06, опубл. 10.09.2012]. Яблучні насінини містять вітаміни С, В1, В2, В17, Р, Е, β-каротин, Калій, Ферум, Манган, Кальцій, Йод, пектини, цукор і органічні кислоти. Насінневі камери яблук багаті пектиновими речовинами.

10 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом буде такий. Внесення у склад kekcy порошку яблучних насінневих камер з насінням дозволяє зменшити у рецептурі порівняно з аналогом вміст цукру-піску за рахунок вуглеводного комплексу порошку, забезпечити продукт пектином та покращити склад його вітамінно-мінерального комплексу; дозволяє не застосовувати штучну есенцію, оскільки внесений порошок надає готовому виробу приємний яблучний аромат та мигдальний відтінок смаку.

15 Kekc «Яблучний» готують у наступній послідовності. Збивають розм'якшене вершкове масло протягом 7-10 хв., додають цукор-пісок і збивають ще 5-7 хв., поступово вливаючи меланж. До збитої маси додають амоній вуглекислий і сіль, ретельно перемішують, додають борошно пшеничне вищого ґатунку у суміші з порошком яблучних насінневих камер з насінням і замішують тісто. Тісто розкладають у форми, попередньо змащені маслом або вислані папером, випікають при 205-215 °С 25-30 хв. Випечені та охолоджені kekci посипають рафінадною пудрою.

25 Kekc, отриманий з використанням заявленої композиції, має поверхню без вм'ятин та здуття, приємного світло-коричневого кольору на розломі білого кольору, смак kekcy приємний з мигдальним відтінком, солодкий, має добре виражений запах яблук, консистенція м'яка. У 100 г отриманого kekcy «Яблучний» міститься 4,41 г водорозчинних пектинових речовин (прототип містить 0,87 г пектину), що складає 30 % добової потреби людини, 0,86 мг β-каротину (прототип не містить β-каротину), що складає 17 % добової потреби дорослої людини. Енергетична цінність kekcy "Яблучний" 326,7 ккал (енергетична цінність прототипу 446,8 ккал).

30 Таким чином використання нетрадиційної сировини у складі kekcy «Яблучний» дозволяє створити kekc без штучних ароматизаторів з поліпшеними органолептичними властивостями, зі зниженою енергетичною цінністю, у якому збережені пектинові речовини та каротин.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

35 Склад kekcy, що містить інгредієнти борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, сіль, амоній вуглекислий, пудру рафінадну, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок, отриманий з висушених яблучних насінневих камер разом з насінням, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого ґатунку	35,30
цукор-пісок	16,85
масло вершкове	24,06
меланж	19,26
сіль	0,08
амоній вуглекислий	0,08
порошок з яблучних насінневих камер з насінням	3,22
пудра рафінадна	решта.

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