



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121878** (13) **U**
(51) МПК

A21D 2/38 (2006.01)

A21D 8/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 02885</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.03.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2017, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Рахметов Джамал Бахлул огли (UA), Костецька Катерина Василівна (UA), Бондарчук Олександр Петрович (UA), Стародуб Вадим Олегович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА, вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл., 20305 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ЛАБОРАТОРНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ФІЗАЛІСОМ

(57) Реферат:

Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного з фізалісом включає випікання хліба. При цьому для приготування тіста беруть 85 г борошна пшеничного, 15 г порошку ягід фізаліса опушеного, по 1,5 г дріжджів пресованих та солі кухонної, 52-55 г води питної; піддають бродінню в термостаті (температура 28-32 °С) впродовж 150-180 хв. та випікають впродовж 15-20 хв. за температури 200-220 °С.

UA 121878 U

Корисна модель належить до галузі сільського господарства та харчової промисловості та може бути застосована під час лабораторного випікання хліба.

Відомо декілька способів лабораторного випікання хліба із борошна пшеничного, що передбачає застосування в рецептурі приготування бромату калію чи цукру, або без цих інгредієнтів.

Згідно з методикою державного сортовипробування рецептура тіста включає: борошно 70 %-го виходу - 100 г (за вологості 14 %), дріжджі пресовані - 3 г, цукор - 2,5 г, сіль - 1,3 г, бромат калію - 0,003 г, аскорбінова кислота - 0,0075 г, вода питна - відповідно до водопоглинальної здатності борошна за показником фаринографа, що відповідає консистенції тіста 500 од. ф. Після приготування тіста та поділу на куски форми ставлять у термостат для розстоювання до готовності і садіння в піч за температури 200-220 °С (180-240 хв.) (Методика державної науково-технічної експертизи сортів рослин [Сорока В.І., Андрющенко А.В., Шовгун О.О. та ін.]. - Вип. 7, друге видання. - К.: Алефа, 2011. - 108 с.).

Проте недоліком описаної методики є використання бромату калію, який не завжди є в наборі реактивів лабораторій.

Відомі також інші способи приготування тіста для лабораторного випікання хліба. За одним тісто готують із усієї сировини, що передбачено рецептурою за один прийом. Витрата дріжджів пресованих на розпушення тіста становить 2,0-3,0 % від маси борошна залежно від його сорту. Тривалість бродіння тіста 150-180 хв. за температури 28-32 °С. Випікають хліб 15-20 хв. за температури 200-220 °С [Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. - К.: Логос, - 2002. - С. 155-156].

За іншим способом весь кількісний склад інгредієнтів: борошно, вода, дріжджі і сіль також заміщується за один прийом. Проте, дріжджі пресовані розводять в 3-4-разовій кількості води з температурою 32-35 °С, що йде на заміс тіста, і додають розчин солі та борошно. Всі компоненти ретельно перемішують для отримання однорідного тіста. Кількість води, необхідної для отримання тіста заданої вологості, визначають розрахунками. Витрата дріжджів пресованих, залежно від сорту борошна, тривалості бродіння і якості дріжджів, становить 1,5-2,5 %. Тривалість бродіння 3,5-4,0 годин за температури 28-30 °С. Через 50-60 хв. після початку замісу тісто обминають. Готовність тіста визначається за його кислотністю, що збільшується в 1,5 рази, і за пружністю тіста, що вигинається після короткотермінового натискання на поверхню тіста. Випікають хліб 15-20 хв. за температури 200-220 °С [Ройтер І.М. Довідник по хлібопекарському виробництві / І.М. Ройтер. - Том 2. - М.: Харчова промисловість, 1972. - С. 240-241].

Застосування більш тривалого бродіння тіста за розстоювання у формі істотно знижує об'ємний вихід хліба та погіршує його зовнішній вигляд - утворюються тріщини і пухирці.

Проте описані способи розроблено лише для борошна пшеничного без добавок.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу лабораторного випікання хліба з борошна пшеничного та порошку ягід фізаліса опушеного для розширення асортименту хлібобулочних виробів.

Суть способу полягає у зменшенні деякої кількості борошна пшеничного та додавання до рецептури випікання хліба порошку з ягід фізаліса опушеного.

Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного з фізалісом здійснюють у три етапи: оброблювання тіста, розстоювання та випікання хліба.

Для приготування порошку ягід фізаліса опушеного використовують стиглі плоди фізаліса опушеного, які висушують, подрібнюють в лабораторному млинку до крупності 10^{-4} - 10^{-1} мм та перемішують для взяття рецептурної наважки.

Для приготування тіста беруть 85 г 70 %-го виходу борошна пшеничного з зерна пшениці вищого сорту (вологість 14 %) та 15 г порошку ягід фізаліса опушеного, дріжджі пресовані - 1,5 %, сіль - 1,5 %, вода питна - згідно водопоглинальної здатності борошна, що за показником фаринографа відповідає консистенції тіста 500 од. ф. або 52-55 г. Після приготування тіста його піддають бродінню - ставлять у термостат на 150-180 хв. за температури 28-32 °С, потім тісто обробляють, формують, уміщують у форму та знову ставлять у термостат. Кінець розстоювання тіста визначають органолептично.

Випікають хліб зі зволоженням пекарної камери за температури 200-220 °С упродовж 15-20 хв.

Спосіб запропонованого лабораторного випікання хліба пшеничного з фізалісом не суперечить загальноприйнятим методам за існуючою технологією, згідно з корисною моделлю в рецептуру хліба включено борошно пшеничне, порошок ягід фізаліса опушеного, дріжджі та сіль, причому рецептура має наступний склад, г:

борошно пшеничне

85

порошок ягід фізаліса	15
опушеного	
дріжджі	1,5
сіль	1,5
вода	решта.

Застосування способу випікання хліба пшеничного з фізалісом збагатить асортимент хлібобулочних виробів та дасть можливість значно розширити коло їх споживачів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного з фізалісом, що включає випікання хліба, який **відрізняється** тим, що для приготування тіста беруть 85 г борошна пшеничного, 15 г порошку ягід фізаліса опушеного, по 1,5 г дріжджів пресованих та солі кухонної, 52-55 г води питної; піддають бродінню в термостаті (температура 28-32 °С) впродовж 150-180 хв. та випікають упродовж 15-20 хв. за температури 200-220 °С.

10

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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