

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ


№ 159619

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей 18.06.2025.

Директор
Державної організації «Український
національний офіс інтелектуальної
власності та інновацій»

 О.П. Орлюк





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **159619** (13) **U**
(51) МПК (2025.01)
A21C 9/00
A23L 29/25 (2016.01)

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2024 05458</p> <p>(22) Дата подання заявки: 18.11.2024</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 19.06.2025</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 18.06.2025, Бюл.№ 25</p>	<p>(72) Винахідник(и): Новікова Наталя Володимирівна (UA), Горач Ольга Олексіївна (UA), Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA), Резвих Ніна Ігорівна (UA), Проценко Григорій Юрійович (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, просп. Університетський, 5/2, м. Кропивницький, Кіровоградська обл., 25031 (UA)</p>
---	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва вівсяного печива включає підготовку сировини, збивання до утворення однорідної маси, замішування тіста, викладання у форму і випікання. Відділяють яєчний білок від жовтка. Збивають яєчний білок разом з медом до утворення густої піни, додають жовток та все перемішують до отримання однорідної маси. Додають окремо соду, сіль, лимонну кислоту, журавлину, волоський горіх, насіння льону та перемішують до отримання однорідної маси, до суміші додають вівсяне та рисове борошно і протягом 5-6 хвилин перемішують до отримання однорідної суміші. Викладають суміш у форми та випікають в пекарській шафі при температурі 180-190 °C протягом 10-15 хвилин, потім виймають та охолоджують.

UA 159619 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до способів виробництва кондитерських виробів.

Відомий спосіб виготовлення вівсяного печива [1], який включає підготовку сировини, збивання до утворення однорідної маси, замішування тіста, викладання у форму і випікання, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

5	борошно пшеничне		27,2-30,0
	борошно вівсяне		14,5-16,0
	харчова	добавка	0,04-0,08
	"Магнетофуд"		
	цукор-пісок		30,0-32,0
	маргарин		14,0-16,0
	кориця		0,1-0,12
	ванілін		0,06-0,08
	сода		0,8-0,92
	сіль		0,5-0,6
	вода		8,0-9,0.

Недоліком цього способу є те, що вироблені види вівсяного печива мають низькі органолептичні показники, низьку харчову і біологічну цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача створити спосіб виробництва вівсяного печива з підвищеними органолептичними показниками, харчовою і біологічною цінностями.

10. Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва вівсяного печива, що включає підготовку сировини, збивання до утворення однорідної маси, замішування тіста, викладання у форму і випікання, згідно з корисною моделлю, відділяють яєчний білок від жовтка, після чого збивають яєчний білок разом з медом до утворення густої піни, додають жовток та все перемішують до отримання однорідної маси, після цього додають окремо соду, сіль, лимонну кислоту, журавлину, волоський горіх, насіння льону та перемішують до отримання однорідної маси, до суміші додають вівсяне та рисове борошно і протягом 5-6 хвилин перемішують до отримання однорідної суміші, після чого викладають суміш у форми та випікають в пекарській шафі при температурі 180-190 °C протягом 10-15 хвилин, потім виймають та охолоджують, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %:

15	яйця	30,37
	мед	14,02
	сода	0,23
	сіль	0,23
	лимона кислота	0,23
	журавлина	8,18
	волоський горіх	9,35
	насіння льону	4,67
	борошно вівсяне	21,30
	борошно рисове	11,42.

20. Технологія приготування вівсяного печива.

Білок курячих яєць протягом декілька хвилин збивають до утворення густої піни, після чого до них додаємо мед та продовжуємо збивати ще протягом декількох хвилин, по завершенню збивання додаємо жовток та добре його перемішуємо. До отриманої маси додаємо соду, лимону кислоту, журавлину, волоський горіх та насіння льону. До утвореної кондитерської маси додаємо вівсяне і рисове борошно, замішуємо тісто та відсаджуймо порційне печиво. Після завершення відсаджування тіста випікають протягом 10-15 хвилин при температурі 180-190 °C.

Показники якості нових видів печива, виготовлених за прикладом, наведено у таблиці 1, а харчову і біологічну цінність у таблиці 2.

Таблиця 1

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості вівсяного печива за прикладом

Показник	Найближчий аналог	Приклад
Органолептичні показники:		
Зовнішній вигляд	Кругла форма, з вм'ятинами	Кругла форма, з властивою даному виду розпливчастістю, без вм'ятин, здуття і пошкоджень краю
Колір	Темно - коричневий	Рівномірний, від світло-солом'яного до темно-коричневого.
Смак	Приємний, солодкий, без сторонніх присмаків	Приємний, гармонійний, з яскраво вираженим фруктовим смаком, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду печива	Приємний, з яскраво вираженим фруктовим ароматом, без стороннього запаху
Вид в зламі	Пропечене печиво з рівномірною пористою структурою, без пустот і слідів непромісу	Пропечене печиво з рівномірною пористою структурою, без пустот і слідів непромісу зі шматочками журавлини, волоського горіха та льону

Таблиця 2

Харчова і біологічна цінність вівсяного печива

Показник	Найближчий аналог	Приклад
Білки, г	6,9	7,3
Жири, г	12,1	8,6
Вуглеводи, г	48,4	40,3
Харчові волокна, г	1,8	3,4
Енергетична цінність, ккал	340,6	268,2
Калій (K), мг/100 г	339,00	341,00
Кальцій (Ca), мг/100 г	40,25	44,10
Магній (Mg), мг/100 г	128,0	125,0
Фосфор (P), мг/100 г	392,0	399,0
Залізо (Fe), мг/100 г	5,70	5,09

5 Відмінність даного способу виробництва вівсяного печива полягає у тому, що внесення рослинних добавок дозволяє суттєво його збагатити харчовими волокнами, зменшити енергетичну цінність та надає виробам приємного аромату меду та волоських горіхів.

10 Запропонований спосіб виробництва вівсяного печива дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт зі збалансованим нутрієнтним складом, зниженої енергетичної цінності, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якістьями, підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, з антиоксидантними властивостями.

Використані джерела:

15 1. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Патент на корисну модель № 134685 "Спосіб виробництва вівсяного печива функціонального призначення"; заявник і патентовласник: Українська інженерно-педагогічна академія; заявл. 21.01.2019; опубл. 27.05.2019, Бюл. № 10.4 с.

