

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 160473

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КЕКСУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
10.09.2025.

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

 О.П. Орлюк





УКРАЇНА

(19) UA (11) 160473 (13) U

(51) МПК (2025.01)

A21D 13/00

A21D 2/00

A23L 33/10 (2016.01)

A23L 33/20 (2016.01)

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2025 00677	(72) Винахідник(и): Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA), Новікова Наталя Володимирівна (UA), Горач Ольга Олексіївна (UA), Резвих Ніна Ігорівна (UA), Проценко Григорій Юрійович (UA), Вогнівенко Людмила Петрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 17.02.2025	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 11.09.2025	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 10.09.2025, Бюл.№ 37	(73) Володілець (володільці): ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, просп. Університетський, 5/2, м. Кропивницький, Кіровоградська обл., 25031 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КЕКСУ**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва кексу включає підготовку сировини, змішування тіста, викладання у форми і випікання. При цьому спочатку проводять підготовку сировини: збивають розм'якшене вершкове масло з фруктозою 10-15 хв, додають карбонат амонію та порошок з меланжу, все ретельно перемішують та додають борошно пшеничне та гарбузове, в останню чергу додають решту компонентів. Далі тісто викладають у форми та випікають за температури 180-190 °C протягом 30-35 хв; охолоджують за температури 15-20 °C та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

UA 160473 U

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

- Відомий спосіб виробництва кексів "Столичний" [1], за якого розм'якшене вершкове масло збивають з цукром, поступово додають меланж. До збитої маси додають підготовлені родзинки, есенцію, карбонат амонію та сіль, ретельно перемішують, додають борошно та замішують тісто. Тісто розкладають в форми та випікають.

Таблиця 1

Співвідношення компонентів, мас. %

Сировина	Кількість, %
Борошно пшеничне вищого ґатунку	34,30
Цукор-пісок	18,53
Яйця курячі	14,75
Маргарин	18,53
Родзинки	13,73
Сіль кухонна	0,08
Амоній	0,08
Ванілін	0,002

- Недоліком даного способу є те, що вироблені кекси мають високу енергетичну та низьку біологічну цінність, а саме містять малу кількість вітамінів та мінеральних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб виробництва кексу з підвищеною біологічною цінністю, вмістом вітамінів та мінеральних речовин.

- Поставлена задача вирішується тим, що проводять підготовку сировини: збивають розм'якшене вершкове масло з фруктозою 10-15 хв, додають карбонат амонію та порошок з меланжу, все ретельно перемішують та додають борошно пшеничне та гарбузове, в останню чергу додають решту компонентів; тісто викладають у форми та випікають за температури 180-190 °С протягом 30-35 хвилин; охолоджують за температури 15-20 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершкове масло	15,46
фруктоза	10,50
меланж	14,70
карбонат амонію	0,08
борошно пшеничне	31,21
борошно гарбузове	2,82
гуміарабік	0,34
цукати обліпихи	13,70
сіль кухонна	0,08
ванільний цукор	0,02
вода для відновлення	11,09.

Технічний процес виробництва кексу:

1. Підготовка борошна гарбузового: Просіюють та за необхідності змішують з водою (60 °С) до пастоподібної консистенції.
2. Обробка цукатів обліпихи: Замочують у гарячій воді (60-70 °С) на 5-10 хвилин для гідратації.
3. Замішування: Розм'якшене вершкове масло збивають з фруктозою 10-15 хвилин. Додають меланж, борошно гарбузове та перемішують. В останню чергу додають решту компонентів.
4. Формування та випікання: Тісто викладають у форми, попередньо змащені жиром. Випікають за температури 180-190 °С 30-35 хвилин.
5. Охолодження: Проводиться за температури 15-25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

Таблиця 2

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості кексу за прикладом

Показник	Найближчий аналог	Приклад
Органолептичні показники:		
Зовнішній вигляд	Властивий даному виду кексу	Властивий даному виду кексу, без вм'ятин і пошкоджень краю
Колір	Світло-жовтий	Яскраво-гарбузовий
Смак	Приємний, солодкий, без сторонніх присмаків	Приємний, гармонійний, з яскраво вираженим нотками обліпихи, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду кексу	Приємний, з яскраво вираженим фруктовим ароматом, без стороннього запаху
Вид в зламі	Пропечений кекс з рівномірною пористою структурою, без пустот і слідів непромісу	Пропечений кекс з рівномірною пористою структурою, без пустот і слідів непромісу зі шматочками обліпихи

Таблиця 3

Харчова і біологічна цінність кексу

Показник	Найближчий аналог	Приклад
Білки, г	5,6	6,2
Жири, г	17,3	12,8
Вуглеводи, г	48,4	35,7
Харчові волокна, г	1,2	2,8
Енергетична цінність, ккал	371,7	265,0
β-каротин, мг/100 г	0,074	0,562
Вітамін (С), мг/100 г	0	12,5

Спосіб дозволяє отримати продукт:

- 5
- з високими смаковими якостями;
 - підвищеним вмістом β-каротину, клітковини, антиоксидантів;
 - зниженою калорійністю.

Кекс має покращені органолептичні характеристики та розширює асортимент кондитерських виробів із функціональними властивостями.

10 Джерело інформації:

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навчальний посібник / За заг. ред. Г.М. Лисюк. - Суми: ВТД "Університетська книга", 2009. - 321 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Спосіб виробництва кексу, що включає підготовку сировини, замішування тіста, викладання у форми і випікання, який **відрізняється** тим, що проводять підготовку сировини: збивають розм'якшене вершкове масло з фруктозою 10-15 хв, додають карбонат амонію та порошок з меланжу, все ретельно перемішують та додають борошно пшеничне та гарбузове, в останню чергу додають решту компонентів; тісто викладають у форми та випікають за температури 180-190 °С протягом 30-35 хв; охолоджують за температури 15-20 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершкове масло	15,46
фруктоза	10,50
меланж	14,70
карбонат амонію	0,08
борошно пшеничне	31,21
борошно гарбузове	2,82
гуміарабік	0,34

цукати обліпихи	13,70
сіль кухонна	0,08
ванільний цукор	0,02
вода для відновлення	11,09.

УКРАЇНА

(19) UA (11) 160473 (13) U
 (51) МПК (2025.01)
 A21D 13/00
 A21D 2/00
 A23L 33/10 (2016.01)
 A23L 33/20 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
 ДЕРЖАВНА СЛУЖБОВА
 ПРАКТИКА НАЦІОНАЛЬНИЙ
 ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
 ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(61) Номер заявки: u 2024 00477
 (62) Дата подання заявки: 17.02.2025
 (63) Дата, з якої починає діяти патентна сила: 11.06.2025
 (65) Прізвище винахідника: 12.08.2025, Боніфац 37
 про державну реєстрацію

(72) Винахідник(и):
 Дзюндя Оксана Валентинівна (UA),
 Носітало Натали Володимирівна (UA),
 Горач Ольга Олександрівна (UA),
 Рахман Ніна Ігорівна (UA),
 Проценко Григорій Юрійович (UA),
 Волівець Людмила Петрівна (UA)
 (73) Власник(и):
 ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-
 ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
 вул. Університетська, 6/2, м.
 Херсонський, Херсонська обл., 25031
 (UA)

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЛЕКСУ

Резюме:

Спосіб виробництва лепсу включає підготовку сировини, змішування тіста, викладання у форми і випікання. Під час початку процесу, сировинні складові збігають розм'якшене масло з фундуком 10-15 кг, дріждями 100г, ванілію та порошок з манки. Змішані складові перемішують та додають борошно, солоніть та набувають, в останню чергу додають інші компоненти. Дане тісто викладають у форми та випікають за температури 180-190 °C протягом 30-35 хв, охолоджують за температури 10-20 °C та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %.

UA 160473 U