



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **39023** (13) **U**
(51) МПК (2009)
A23L 1/18

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ХЛІБА ІЗ ЦІЛЬНОГО ДИСПЕРГОВАНОГО ЗЕРНА

1

2

(21) u200807602

(22) 03.06.2008

(24) 26.01.2009

(46) 26.01.2009, Бюл.№ 2, 2009 р.

(72) СЕРДЮК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, UA, КОР-
ДЗАЯ НАТЕЛА РЕВАЗІВНА, UA

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Харчова композиція для хліба з цільного дис-
пергованого зерна пшениці, що містить дисперго-

ване зерно пшениці, сіль кухонну харчову, дріжджі,
яка **відрізняється** тим, що додатково містить зер-
нові культури (жито, овес) при такому співвідно-
шенні компонентів, мас. %:

зерно пшениці дисперговане	89-93
сіль кухонна	0,5
дріжджі	0,5
зерно жита дисперговане	3-5
зерно вівса дисперговане	3-5.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчових композицій для
хліба з цільного диспергованого зерна пшениці.

За прототип прийнятий хліб з цільного
диспергованого зерна для виготовлення якого
використовують наступну сировину: зерно пшениці
1-4 класів, сіль кухонну харчову, дріжджі [Пат.
№2148322 Росія. Спосіб виробництва зернового

Недоліком прототипу є недостатня харчова й
біологічна цінність готових виробів і незбалансо-
ваність основних компонентів харчування.

В основу даної корисної моделі поставлена
задача - розробити такі рецептурні композиції для
одержання хліба з цільного диспергованого зерна
пшениці, у яких би за рахунок введення більш ши-
рокого спектру добавок підвищилась харчова і
біологічна цінність готових виробів. Крім того, по-
ставлена задача розширити асортимент хлібних
виробів підвищеної харчової й біологічної цінності
з метою використання їх у щоденному раціоні ма-
сового харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в хар-
чову композицію для хліба, яка містить дисперго-
ване зерно пшениці, сіль кухонну, дріжджі, згідно з
корисною моделлю, додатково вводять дисперго-
ване зерно жита та вівса при такому співвідно-
шенні компонентів, мас. %:

зерно пшениці дисперговане	- 89-93;
сіль кухонна	- 0,5;
дріжджі	- 0,5;
зерно жита дисперговане	- 3-5;
зерно вівса дисперговане	- 3-5.

Введення до складу харчової композиції для
хліба з цільного диспергованого зерна пшениці
дисперговане зерно жита та вівса поліпшує спо-
живчі властивості продукту, надаючи йому певний
смак і аромат, а також збагачує корисними компо-
нентами (флавоноїдами, аскорбіновою кислотою,
каротиноїдами, вітамінами В1, В2, РР, солями ка-
лію, натрію, фосфору, заліза, глюкозидами)

Змінюючи кількісний склад вихідної сировини в
припустимих межах можна одержати безліч варі-
антів збагаченого хліба з цільного диспергованого
зерна пшениці.

Спосіб виробництва хліба з цільного диспер-
гованого зерна пшениці здійснюється таким чином.
Спочатку зерно пшениці, а також зерно жита та
вівса очищують від сторонніх домішок. Підготов-
лене зерно завантажують в агрегат, де відбува-
ється змочування та злущування зерна. Потім зер-
но подається в спеціальну ємність для наступної
замочки (зерно замочується холодною водопровід-
ною водою при температурі 16-18°C, тривалість
замочування 17-20 годин).

Після замочки зерно завантажується в диспер-
гатор, де відбувається його подрібнення до стану
тестової маси з вологістю 54+1%.

Далі хліб готують за традиційною технологією
опарним методом.

Рецептурний склад композицій для хліба з ці-
льного диспергованого зерна пшениці по способу
показаному вище, приведено у таблиці 1.

Таким чином, одержання за даними рецепту-
рами хліба з цільного диспергованого зерна пше-
ниці дозволить значно розширити асортимент хлі-

UA (19) **39023** (11) **U** (13)

бних виробів підвищеної харчової і біологічної цінності, що випускається для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

денному раціоні масового профілактичного харчування населення.

Таблиця 1

Співвідношення компонентів для одержання хліба із цільного дисперованого зерна

Найменування компонентів	Масова частина компонентів, %								
	Зернові культури								
Пшениця	93,0	93,0	91,0	91,0	89,0	89,0	91,0	92,0	90,0
Жито	3	3	4	4	5	5	3	4	5
Овес	3	3	4	4	5	5	5	3	4
	Добавки								
Сіль кухонна	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дріжджі	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Усього	100	100	100	100	100	100	100	100	100