



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **136344** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**A21D 13/00**  
**A21D 13/43** (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2019 02602</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>18.03.2019</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>12.08.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.08.2019, Бюл.№ 15</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Іващенко Маргарита Федорівна (UA), Іванов Олег Миколайович (UA), Лепський Владислав Ігорович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA)</b></p>
--	--

**(54) ЗАВАРНІ ПРЯНИКИ**

**(57) Реферат:**

Заварні пряники, до складу яких входить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, олія, інвертний сироп, паленка, вуглеамонійна сіль. До складу додається мікродисперсний порошок натуральної кориці та натуральний мед.

**UA 136344 U**



Корисна модель належить до кондитерської промисловості, а саме до харчового виробництва заварних пряників, і може бути використане для виготовлення нових видів пряників зі специфічними та унікальними смаковими та ароматними властивостями.

5 Відоме виготовлення заварних пряників згідно з типовими рецептурами, що містить у своєму складі борошно пшеничне, цукор-пісок, патоку, меланж, маргарин, соду харчову, вуглеамонійну сіль, сухі духи, м'ятну олію, паленку і також цукор-пісок для глазурування пряників [Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий - М.: Пищевая промышленность, 1977. - С. 206, с. 209].

10 Однак, наявність у складі харчової соди та відсутність рослинних жирів зумовлює зменшення попиту населення на використання пряників. Крім того, значна кількість різноманітних компонентів підвищує вартість продукту.

15 Іншим рецептурним варіантом виготовлення пряників є склад для виготовлення пряничного тіста [патент України № 57346, A21D13/18], що містить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, олію, інвертний сироп, паленку (карамелізований цукор), вуглеамонійну сіль, ароматичну добавку і воду. Окрім цього, містить концентрат квасного суслу, патоку і соду харчову (питну).

20 Пряники, виготовлені за цим складом, мають м'яку пружну консистенцію, а наявність у складі інвертного сиропу і паленки надають їм свіжості при зберіганні. Але вміст у складі концентрату квасного суслу через специфічний аромат та смак, притаманний квасному суслу, який не завжди відповідає вимогам споживача, обмежує попит на використання пряників. В той же час, концентрат квасного суслу і паленка завдяки своїм гігроскопічним властивостям сприяють відповідному збереженню вологи, через вміст редуруючих цукрів, що зменшує введення до складу кількісного вмісту інвертного сиропу, котрий теж має високі гігроскопічні властивості. Крім того, негативний вплив на попит споживача мають ароматична добавка есенція та сода харчова. Остання є досить небажаною, особливо для дітей раннього віку, через негативний вплив двовуглеводневого натрію (бікарбонату) на шлунково-кишковий тракт людини.

30 Найближчим аналогом до заявленого варіанта рецептури пряників є склад суміші для виготовлення пряників, у якому є борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, олія, інвертний сироп, паленка, вуглеамонійна сіль, ароматична добавка і вода, згідно з корисною моделлю додано як приправу кухонну сіль і як ароматичну добавку застосовано сухі духи.

35 Недоліками пряників, виготовлених за рецептурним складом аналога, є невиразні органолептичні властивості, відсутній духмяний та пряний смак, використання сухих духів як ароматичної добавки привносить в ароматично-смакову характеристику продукту штучність, не притаманну даному кондитерському виробу.

Задача корисної моделі є розробка рецептурного складу для виготовлення заварних пряників з поліпшеними смаковими й ароматичними властивостями та покращеною харчовою цінністю.

40 Поставлену задачу вирішено тим, що до складу суміші для виготовлення пряників, у якому є борошно пшеничне, цукор - пісок, маргарин, олія, інвертний сироп, паленка, вуглеамонійна сіль, кухонна сіль, ароматична добавка і вода, згідно з корисною моделлю частину цукру замінено на натуральний мед і як ароматичну добавку застосовано корицю, причому компоненти взяті у такому співвідношенні, мас. %:

борошно пшеничне	51,4-52,8
цукор-пісок	15,1-16,1
мед натуральний	5-5,4
маргарин	3,9-4,3
олія	1,7-1,9
інвертний сироп	9,6-10,0
паленка	1,6-1,8
вуглеамонійна сіль	0,50-0,51
кухонна сіль	0,16-0,25
кориця	0,25-0,30
вода	решта.

45 Даний причинно-рецептурний зв'язок рецептурних співвідношень інгредієнтів, що використовується, дозволяє надати продукту неповторного та приємного смаку та аромату, збільшити додатково, за рахунок додавання кориці та натурального меду, кількість антиоксидантів, мікроелементів та вітамінів, що підвищує харчову цінність пряників та робить даний харчовий продукт екологічно чистим без вмісту штучних інгредієнтів.

Діапазон граничних значень за вмістом кожного компонента рецептури заявленого складу знаходиться у вузькому інтервалі й обумовлений специфікою рецептурних вимог, що визначені у кондитерському виробництві. Інтервал кількісного вмісту кожного компонента у складі є оптимальним для досягнення технічного результату.

5 Виготовлення заварних пряників даного складу здійснюється таким чином.

Приклад 1. Заварні пряники виготовляються традиційним способом.

Здійснюють підготування сировини загальновідомим шляхом згідно технологічної інструкції.

10 Потім проводять приготування сиропу. Для цього у варочний котел заливають воду та підігрівають до температури 55 °С. Далі завантажують при перемішуванні підготовлений інвертний сироп, цукор та натуральний мед. При постійному перемішуванні суміш нагрівають до температури 60-70 °С до повного розчинення цукру. Приготовлений сироп фільтрують, охолоджують до температури 40 °С та подають у тістомісильну машину. Потім до тістомісильної машини заводять воду, паленку, вуглеамонійну сіль, кухонну сіль, корицю. Задані компоненти перемішують протягом 4 хвилин, далі додається маргарин і олія. Вся суміш перемішується

15 протягом 10 хвилин для рівномірного розподілення сировини.

Після цього в місильну машину вводять борошно та проводять замішування тіста. Змішування здійснюється протягом 15-20 хвилин до отримання однорідної маси з визначенням в'язкості.

Готове тісто для формування та випікання пряників має такі компоненти, мас. %:

борошно пшеничне	51,4
цукор-пісок	15,1
мед натуральний	5
маргарин	3,9
олія	1,7
інвертний сироп	9,6
паленка	1,6
вуглеамонійна сіль	0,50
кухонна сіль	0,16
кориця	0,25
вода	решта.

20 Приклад 2. Тісто готують аналогічно прикладу 1, але із врахуванням задання необхідної кількості компонентів для даного складу. Готове тісто має такі компоненти, мас. %:

борошно пшеничне	51,9
цукор-пісок	15,5
мед натуральний	5,2
маргарин	4,1
олія	1,8
інвертний сироп	9,8
паленка	1,7
вуглеамонійна сіль	0,506
кухонна сіль	0,20
кориця	0,28
вода	решта.

Приклад 3 Тісто готують аналогічно прикладу 1, але із врахуванням задання необхідної кількості компонентів для даного складу. Готове тісто має такі компоненти мас. %:

борошно пшеничне	52,8
цукор-пісок	16,1
мед натуральний	5,4
маргарин	4,3
олія	1,9
інвертний сироп	10,0
паленка	1,8
вуглеамонійна сіль	0,51
кухонна сіль	0,25
кориця	0,28
вода	решта.

25 Виготовлене тісто для заварних пряників відповідно до рецептів, приведених у прикладах 1, 2, 3, подається на формування та випікання.

Формування тіста здійснюється на формувальній машині. Потім сформовані та укладені на кондитерських листах тістові заготовки подають до тунельної печі.

Випікання здійснюється у першій зоні пекарної камери при температурі 180 °С, в 2 зоні - 230 °С, а в третій зоні - 150 °С, тривалість випікання пряників до готовності близько 13 хвилин.

Згодом охолоджені пряники направляють на глазурування. Глазурування заварних пряників здійснюється у барабані, при цьому використовується приготовлений цукровий сироп з густиною 78 % температурою 85-90 °С. Після глазурування пряники підсушують охолоджують та направляють на пакування.

Таким чином, розроблена рецептура заварних пряників з додаванням порошку кориці та натурального меду дає змогу отримати висококалорійний збагачений мікроелементами, вітамінами та антиоксидантів продукт з оригінальним смаком та духмяним і пряним ароматом зі значною харчовою цінністю.

Зазначена рецептура заварних пряників пройшла дегустаційну оцінку та експертизу, які підтвердили унікальність та оригінальність смакових та ароматичних властивостей даного харчового продукту та його харчову цінність.

#### 15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Заварні пряники, до складу яких входить борошно пшеничне, цукор-пісок, маргарин, олія, інвертний сироп, паленка, вуглеамонійна сіль, які **відрізняються** тим, що до складу додається мікродисперсний порошок натуральної кориці та натуральний мед, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне	51,4-52,8
цукор-пісок	15,1-16,1
мед натуральний	5-5,4
маргарин	3,9-4,3
олія	1,7-1,9
інвертний сироп	9,6-10,0
паленка	1,6-1,8
вуглеамонійна сіль	0,50-0,51
кухонна сіль	0,16-0,25
кориця	0,25-0,30
вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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