

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ № 119995

**СПОСІБ ЛАБОРАТОРНОГО ВИПІКАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ
ХЛІБА З БОРОШНА ТРИТИКАЛЕ І ПШЕНИЦЬ,
ЗБАГАЧЕНОГО НЕТРАДИЦІЙНОЮ СИРОВИНОЮ
ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.10.2017.**

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

М.І. Тітарчук





МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119995** (13) **U**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

A21D 2/36 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 13206**

(22) Дата подання заявки: **23.12.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.10.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.10.2017, Бюл.№ 20**

(72) Винахідник(и):

**Карпенко Віктор Петрович (UA),
Любич Віталій Володимирович (UA),
Полянецька Ірина Олегівна (UA),
Воробйова Наталія Василівна (UA),
Возіян Валерія Валеріївна (UA),
Новіков Володимир Вікторович (UA)**

(73) Власник(и):

**УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА,
вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська
обл., 20305 (UA)**

(54) СПОСІБ ЛАБОРАТОРНОГО ВИПІКАННЯ ТА ОЦІНЮВАННЯ ХЛІБА З БОРОШНА ТРИТИКАЛЕ І ПШЕНИЦІ, ЗБАГАЧЕНОГО НЕТРАДИЦІЙНОЮ СИРОВИНОЮ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

(57) Реферат:

Спосіб лабораторного випікання та оцінювання хліба з борошна тритикале і пшениці, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності, включає приготування тіста зі 100 г борошна вищого сорту 70 %-го виходу вологості 14 % з додаванням 3 % дріжджів пресованих і 1,5 % солі кухонної, води питної - згідно з водопоглинальною здатністю борошна, за показником фаринографа консистенції тіста 500 од. ф. або 55-60 %. При цьому додають певну кількість нетрадиційної сировини підвищеної біологічної цінності, піддають бродінню в термостаті (температура 28-32 °C), після чого обробляють, формують, уміщують у термостат (температура 28-32 °C), випікають у печі (температура 200-220 °C) упродовж 15-20 хв. та на основі випеченого хліба проводять оцінювання за розробленими градаціями.

UA 119995 U