

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 148242

**СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КЕКСУ З
БОРОШНА ТРИТИКАЛЕ ДОБАВЛЯННЯМ ГАРБУЗОВИХ
СЛАЙСІВ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
21.07.2021.

Генеральний директор
Державного підприємства
«Український інститут
інтелектуальної власності»

А.В. Кудін



(21) Номер заявки:	u 2021 00349	(72) Винахідники:	Любич Віталій Володимирович, UA, Желєзна Валерія Валеріївна, UA, Улянич Іван Федорович, UA
(22) Дата подання заявки:	01.02.2021		
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	22.07.2021		
(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня:	21.07.2021, Бюл. № 29	(73) Володілець:	УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА, вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл., 20305, UA

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КЕКСУ З БОРОШНА ТРИТИКАЛЕ ДОБАВЛЕННЯМ
ГАРБУЗОВИХ СЛАЙСІВ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб підвищення харчової цінності кексу з борошна тритикале з добавленням гарбузових слайсів, що включає збивання розтопленого маргарину впродовж 7-10 хв., після цього добавляють цукрову пудру і збивають 5-7 хв., меланж або яйця та решту інгредієнтів (сіль, есенція ванільна, амоній вуглекислий) і збивають 20-30 хв., наприкінці добавляють борошно і слайси гарбуза та проводять заміс за 3-5 хв., який відрізняється тим, що тісто готують за рецептурою: борошно тритикалеве вищого сорту 25,58 мас. %, дукор-пісок 17,51, масло вершкове 21,89, яйця курячі 21,89, сіль 0,29, есенція ванільна 0,15, амоній вуглекислий 0,29, пудра рафінадна 1,46, гарбузові слайси 10,94 мас. % довжиною 2,5-3,5 см, шириною 0,3 і товщиною 0,1 см, виливають у форми і випікають за температури 200-220 °С.