

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 155752

СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БЛОНДИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
03.04.2024.

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

О.П. Орлюк



(19) UA

(51) МПК

A21D 13/066 (2017.01)

A21D 13/80 (2017.01)

A21D 2/36 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2023 04862

(22) Дата подання заявки: 16.10.2023

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 04.04.2024

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: 03.04.2024, Бюл. № 14

(72) Винахідники:
Шелудько Вікторія
Миколаївна, UA,
Хмельницька Євгенія
Вікторівна, UA

(73) Володілець:
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Сковороди, 1/3, м.
Полтава, 36003, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БЛОНДІ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб приготування безглютенового блонді, що включає збивання яєць із цукром, введення у збиту масу розм'якшеного вершкового масла, заміс тіста, додавання у тісто подрібненого білого шоколаду і підготовленої чорниці, формування, випікання, який **відрізняється** тим, що на етапі збивання масла вносять суміш обліпихового пюре і пюре з гарбуза, а на етапі замісу тіста вносять борошно кукурудзяне тонкого помелу, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно кукурудзяне	11,65-11,54
шоколад білий	13,19-13,07
масло вершкове	14,42-14,29
пюре з гарбуза	3,05-6,05
пюре з обліпихи	19,24-16,94
яйця курячі	12,06-11,95
цукор-пісок	16,96-16,81
чорниця	9,42-9,34.

(11) **155752**