

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до хлібопекарського виробництва, а також може бути використана в закладах ресторанного господарства.

Найбільш близьким аналогом до запропонованої корисної моделі є відомий спосіб виробництва бездріжджових безглютенових хлібців, що включає підготовку сировини, замішування тіста, формування і випікання тістових заготовок, охолодження хлібців. При цьому на етапі замішування тіста при збиванні яєчно-цукрової суміші додають білкову добавку Сканпро Т95 в кількості 0,8-1,0 % до маси борошна та борошняну суміш з внесеною рецептурною кількістю води [Патент України № 124854 опубл. 25.04.2018, бюл. № 8/2018).

Недоліками способу є використання штучних добавок, цукру та обмежений за смаком та складом асортимент виробів типу борошняних безглютенових снеків із натуральних інгредієнтів без штучних добавок та консервантів.

В основу корисної моделі поставлено задачу розширення асортименту снеків для різних верств населення, отримання продукту з нетрадиційної рослинної сировини з притаманним смаком та запахом шляхом введення нових технологічних операцій та використання кавового борошна.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва кавових снеків, що включає підготовку сировини, замішування тіста, формування і випікання тістових заготовок, охолодження готових виробів, згідно з корисною моделлю, для замішування тіста використовують суміш борошна та кавового борошна у кількості 5-20 % до маси борошна, замішане тісто розділяють на порційні заготовки, охолоджують, після чого формують та оздоблюють тістові заготовки, випікають при температурі 175-200 °С, а готові охолоджені вироби упаковують.

Кавове борошно - це борошно, отримане шляхом приготування кави зі свіжозмелених зерен кави, сушіння кавових відходів 24 години на дерев'яній поверхні, що вкрита вологопоглинаючим матеріалом, при температурі 23-26 °С та відносній вологості 30-40 %, подрібнення висушених кавових відходів до стану борошна та просіювання борошна [Патент України № 156511 03.07.2024, бюл. № 27/2024]. Таке борошно містить цінні компоненти кавового зерна та пропонується для приготування різних снеків (хлібці, грісіні, крекер, тощо). Ці продукти мають притаманний вихідній сировині смак та аромат, смакують як окремо так і чудово поєднуються з хумусом, м'якими сирами та намазками. Використовують суміш борошна та кавового борошна. Як борошно можна використовувати пшеничне, соргове, амарантове, рисове, нутове, гречане, кукурудзяне тощо. В залежності від використаного борошна вироби мають свій смак та аромат, можуть бути як безглютенові варіанти, так і з пшеничного борошна для різних споживачів.

Кавове борошно вносять у кількості 5-20 % до маси борошна. При меншій кількості смак кавових зерен є недостатнім, при більшій кількості смак стає занадто насиченим, що негативно впливає на характеристики готових виробів.

За смаком в тісто може додаватись: молотий сухий імбир, прованські трави, суміші інших трав, льон, духмяний перець, тощо.

Замішане тісто розділяють на порційні заготовки, кожен заготовку окремо охолоджують для подальшого зручного формування (розкачування тіста бажаної товщини та нарізання потрібної форми та розміру) тістових заготовок. Як варіанти оздоблення можна використовувати посипку виробів смаковими домішками, наприклад, це може бути кунжут, морська сіль крупного помелу тощо.

Зовнішній вигляд кавових снеків може бути різноманітним, наприклад плоскі або пухкі палички, квадратики або трикутники.

Залежно від виду борошна" розміру та товщини тістових заготовок температура випікання може варіюватись від 175 до 200 °С. При меншій температурі вироби не пропечуться або не будуть хрусткими, при більшій - можливість отримання пересмаженої продукції. Готові вироби охолоджують для подальшого пакування та зберігання.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином. Спочатку проводять підготовку сировини та готують борошняну суміш із борошна та кавового борошна у кількості 5-20 % до маси борошна, замішують тісто з борошняної суміші та інших рецептурних компонентів залежно від виду готового снеку. Замішане тісто розділяють на порційні заготовки, охолоджують, після чого формують та оздоблюють тістові заготовки, випікають до готовності та хрусткості при температурі 175-200 °С. Готові вироби охолоджують та упаковують.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

Таблица

№ прикладу	Кількість кавового борошна в борошняній суміші, % до маси борошна	Температура випікання, °С	Характеристика готових кавових снеків
1	3	150	Снеки мають невиражений кавовий присмак та є

			непропеченими і нехрусткими
2	5	175	За даними параметрами отримують снеки з гарними органолептичними та структурно-механічними показниками. Вироби мають виражений приємний смак кави та додаткових інгредієнтів оздоблення, в міру хрусткі
3	12	187	За даними параметрами отримують снеки з гарними органолептичними та структурно-механічними показниками. Вироби мають виражений приємний смак кави та додаткових інгредієнтів оздоблення, хрусткі
4	20	200	За даними параметрами отримують снеки з гарними органолептичними та структурно-механічними показниками. Вироби мають виражений приємний смак кави та додаткових інгредієнтів оздоблення, хрусткі
5	25	245	Снеки мають надмірний та пересмажений смак

Запропонована корисна модель полягає в розширенні асортименту корисних снеків, отриманні кавових снеків без штучних добавок та консервантів з використанням натуральних інгредієнтів з нетрадиційної сировини.