



УКРАЇНА

(19) **UA**(11) **122603**(13) **C2**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)**A21D 13/22** (2017.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки:	а 2018 10714	(72) Винахідник(и):	Брікер Емілі (FR), Дельшамбр Флоранс (FR), Дюпюї-Корнюай Камілл (FR), Мейє Стефан (FR)
(22) Дата подання заявки:	30.03.2017	(73) Володілець (володільці):	ЛЕЗАФФР Е КОМПАНІ, 41, rue Etienne Marcel, 75001 Paris, France (FR)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	11.12.2020	(74) Представник:	Кузьменко Сергій Юрійович, реєстр. №283
(31) Номер попередньої заявки відповідно до Парижської конвенції:	16 52812	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	FR 2866205 A1, 19.08.2005 US 2007/0042098 A1, 08.03.2007 EP 2266407 A1, 29.12.2010 EP 0966200 B1, 02.05.2003 US 2007/172545 A1, 26.07.2007 FR 2796811 A1, 02.02.2001
(32) Дата подання попередньої заявки відповідно до Парижської конвенції:	31.03.2016		
(33) Код держави-учасниці Парижської конвенції, до якої подано попередню заявку:	FR		
(41) Публікація відомостей про заявку:	25.01.2019, Бюл.№ 2		
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію:	10.12.2020, Бюл.№ 23		
(86) Номер та дата подання міжнародної заявки, поданої відповідно до Договору РСТ	PCT/FR2017/050731, 30.03.2017		

(54) СПОСІБ НАДАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОГО СМАКУ ХЛІБА АБО ВИПІЧЦІ**(57) Реферат:**

Винахід стосується способу надання індивідуального смаку хліба або випічки, відповідно до якого на поверхню тістової заготовки, що формується, або на скоринку хліба/випічки до кінцевого випікання наносять рідку ароматизуючу композицію, у якій концентрація інгредієнта, що надає аромат, становить від 5 до 50 мас. % від рідкої композиції, або порошкоподібну ароматизуючу композицію, що містить 1-30 % інгредієнта, що надає аромат, і 70-99 % основи, вибраної із групи, у яку входять борошно, манна крупа, насіння, таке як кунжутне насіння, макові зерна, злакові вироби, такі як вівсяні пластівці, і їх суміші, причому ароматизуюча композиція містить інгредієнт, що надає аромат або смак: солод, солодовий екстракт, дріжджовий екстракт, дезактивовані дріжджі, суху або рідку закваску або будь-яку суміш цих інгредієнтів.

UA 122603 C2

Даний винахід належить до способу надання індивідуального смаку хлібу і/або випічки.

Споживач усе більше висуває особливі вимоги щодо смаку хліба і випічки. Отже, пекарі повинні бути у змозі запропонувати своїм покупцям широку різноманітність смакових якостей хліба і випічки. Ця стосовна смаку вимога супроводжується ще більш високими очікуваннями в тому, що стосується походження споживаних продуктів. У наш час споживачі воліють харчуватися в основному натуральними продуктами.

У цей час існують різні рішення для надання індивідуального смаку хлібу/випічки, які в основному складаються в додаванні безпосередньо в діжу, - у ході додавання різних інгредієнтів перед замішуванням, - різних ароматичних речовин, наприклад, заквасок, солодів, дріжджових екстрактів, натуральних або синтетичних ароматизаторів, сухих фруктів, насіння і т.д. Ці інгредієнти, що додаються у тісто перед замішуванням, дозволяють одержувати різноманітні ароматичні профілі, які добре відчуються споживачем. Разом з тим, для одержання кожного конкретного смаку необхідно налагоджувати спеціальне виробництво.

Інше технічне рішення стосується включення ароматичних речовин наприкінці замішування. На основі єдиного рецепта тіста і після його розділення на більш дрібні заміси цей метод дозволяє індивідуалізувати його за різними рецептами. Ця технологія дозволяє одержати вигравш у часі. Однак додаткове замішування, необхідне для змішування ароматичної речовини з тістом, може створити проблеми реології, такі як липкість.

Крім того, ці два методи в більшості випадків вимагають більших дозувань чистих ароматичних речовин, що досягають, наприклад, 15 % (стосовно ваги борошна), зокрема, у випадку заквасок. Такі дозування необхідні, щоб надавати типові властивості м'якушці хлібопекарських/хлібобулочних виробів.

Нарешті, зокрема, у хлібобулочному виробництві широкий спектр ароматизації виробів пов'язаний із синтетичними ароматичними речовинами, наприклад, з ваніллю, які вимагають спеціального маркування і які усе більше втрачають своїх споживачів, що прагнуть споживати натуральні продукти. Альтернативним рішенням цієї проблеми є використання натуральних ароматичних речовин, але їх вартість робить їх застосування проблематичним.

Отже, існує реальна потреба в способі надання індивідуального смаку хлібу і/або випічки, що є відносно конкурентним за витратами, дозволяє зберігати всі якості продукції і забезпечує широкий діапазон смаків і інтенсивності, будучи при цьому простим у здійсненні.

Автори даного винаходу встановили, що надати індивідуальний смак хлібу і/або випічки можна за допомогою зміни смаку скоринки. Дійсно, смак скоринки істотно впливає на загальне сприйняття, тобто сприйняття одночасно м'якушки і скоринки хліба/випічки, і на його оцінку з боку споживача.

Таким чином, об'єктом даного винаходу є спосіб надання індивідуального смаку хлібу або випічки, відповідно до якого на поверхню формованої тістової заготовки або на попередньо пропечену скоринку хліба/випічки і в обох випадках до кінцевого випікання наносять ароматизуючу композицію, що містить інгредієнт, що надає аромат.

Ароматизуюча композиція може бути рідкою композицією або твердою композицією у вигляді порошку.

Відповідно до варіанта здійснення заявленого способу інгредієнт, що надає аромат, поміщають у рідке середовище, яким може бути вода або склад для змазування.

Відповідно до іншого варіанта здійснення заявленого способу інгредієнт, що надає аромат, перед нанесенням змішують із основою, вибраною із групи, у яку входять борошно, манна крупа, насіння, такі як кунжутні насіння, макові зерна, злакові вироби, такі як вівсяні пластівці, і їх суміші.

Ароматизуючу композицію в рідкому вигляді готують за допомогою змішування щонайменше одного інгредієнта, що надає аромат, з водою з розрахунку 5-50 % ароматизуючої речовини на 95-50 % води, при цьому згаданий інгредієнт, що надає аромат, вибирають із групи, у яку входять солод, солодовий екстракт, похідні дріжджів, закваски або їх суміш.

У випадку змазування 1-15 % вищезгаданих рідин (тобто суміші ароматизатора з водою) включають в 99-85 % змазувального складу.

У даній заявці процентний вміст виражений у масових відсотках.

Ароматизуючу композицію у вигляді порошку готують за допомогою змішування щонайменше одного інгредієнта, що надає аромат, з основою, вибраною із групи, у яку входять борошно, манна крупа, насіння, такі як кунжутні насіння, макові зерна, злакові вироби, такі як вівсяні пластівці, і їх суміші.

Така ароматизуюча композиція містить 1-30 % інгредієнта, що надає аромат, при цьому згаданий інгредієнт вибирають із групи, у яку входять солод, солодовий екстракт, похідні дріжджів, закваски або їх суміш, і 70-99 % основи.

Об'єктом даного винаходу є також спосіб надання індивідуального смаку хлібу або випічки, відповідно до якого на поверхню тістової заготовки, що формується, або на скоринку хліба/випічки, що попередньо утворилася, до кінцевого випікання наносять:

- рідку ароматизуючу композицію, у якій концентрація інгредієнта, що надає аромат, становить від 5 до 50 мас. % від рідкої композиції, або

- порошкоподібну ароматизуючу композицію, що містить 1-30 % інгредієнта, що надає аромат, і 70-99 % основи, вибраної із групи, у яку входять борошно, манна крупа, насіння, такі як кунжутні насіння, макові зерна, злакові вироби, такі як вівсяні пластівці, і їх суміші.

Відповідно до варіанта здійснення заявленого способу, у порошкоподібній ароматизуючій композиції інгредієнт, що надає аромат, присутній зі значенням вмісту від 1-15 %, і основа присутня в кількості 85-99 %.

Згідно з ще одним варіантом здійснення заявленого способу, у порошкоподібній ароматизуючій композиції інгредієнт, що надає аромат, присутній зі значенням вмісту від 15-30 %, і основа присутня в кількості 70-85 %.

Ароматизуюча композиція, застосовувана в рамках заявленого способу, є композицією, що містить як інгредієнт, що надає аромат або смак: солод, солодовий екстракт, похідне дріжджів, тобто дріжджовий екстракт або дезактивовані дріжджі, суху або рідку закваску або будь-яку суміш цих інгредієнтів.

У рамках даного винаходу під "хлібом" варто розуміти будь-який виріб, отриманий за допомогою випікання тіста, отриманого шляхом замішування композиції, що містить щонайменше борошно, воду і сіль і піднятого за допомогою розпушувача тіста, зокрема, дріжджів.

Під "солодом" варто розуміти будь-який пророщений злак, зокрема, ячмінь, м'яку пшеницю, тверду пшеницю, жито, сорго, що піддають термічній обробці, щоб він виділив всі свої аромати.

Під "солодовим екстрактом" варто розуміти сусло, отримане з борошна з додаванням солодового борошна, змішаного з водою, і піддане процесу ферментативного гідролізу.

Під "дріжджовим екстрактом" варто розуміти розчинну частину дріжджів, яку одержують після автолізу і/або плазмолізу дріжджів і відділення розчинної частини від нерозчинної частини. Дріжджові екстракти, застосовувані в рамках заявленого способу, є екстрактами *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces chevalieri*, *Pichia jardi* (*Torula*), *Saccharomyces Boulardii*.

Під "закваскою" варто розуміти пекарський фермент, отриманий із суміші борошна і води, у якій проявляється метаболічна активність гетерогенної популяції молочнокислих бактерій або дріжджів або при спонтанній ферментації (так називана "натуральна" закваска), або при ферментації, ініційованій за допомогою стартової культури, з освіженням або без освіження. Цей термін охоплює також закваски, одержувані промисловим шляхом, такі як активна жива закваска або девіталізована закваска, а також стартерна закваска.

Похідні дріжджів дозволяють привнести нюанси крекерів, сиру, бекону, бульйону і/або засмаженої скоринки. Закваски дозволяють привнести нюанси оцту, молока, крекерів і/або засмаженої скоринки. Солоди і солодові екстракти дозволяють привнести нюанси кави, какао, волоського горіха, лісового горіха, закваски, меду, солоду і/або копченості.

Відповідно до варіанта здійснення заявленого способу інгредієнт, що надає аромат, включають у рідке середовище або у змазувальний склад, переважно, у воду, або змішують із описаною вище основою.

Згідно із окремим варіантом здійснення, ароматизуючу композицію в рідкому вигляді наносять на сформовану сире тісто заготовки, на скоринку попередньо пропеченого хліба або випічки або на скоринку замороженого попередньо пропеченого хліба або випічки.

Що стосується випічки, то ароматизуючу композицію можна також наносити через змазувальний склад, і в цьому випадку інгредієнт, що надає аромат, або розчин, що його містить, вводять безпосередньо до складу для змазування.

Нанесення рідкого ароматизуючого розчину на хліб/випічку можна робити за допомогою будь-яких відомих засобів і, зокрема, шляхом розпилення.

Відповідно до переважного варіанта здійснення, нанесення роблять шляхом розпилення. Розпилення дозволяє рівномірно розподіляти ароматизуючу композицію по всій поверхні сформованої тістової заготовки або по всій поверхні скоринки на виході попереднього пропікання перед випіканням. Воно дозволяє також мінімізувати кількість рідкої композиції, що наноситься.

Спосіб розпилення дозволяє наносити від 4 до 40 мг рідкої ароматизуючої композиції на см² поверхні тіста до або після попереднього пропікання, переважно від 10 до 22 мг рідкої ароматизуючої композиції на см² оброблюваній поверхні тіста, залежно від шуканого ароматичного ефекту.

Відповідно до іншого окремого варіанта здійснення, ароматизуюча композиція є порошкоподібною, і її наносять за допомогою обсипання.

Обсипання роблять на сформованій тістовій заготовці перед поміщенням в піч або на скоринку хліба або випічки перед поміщенням в піч.

5 Відповідно до варіанта здійснення винаходу, спосіб обсипання дозволяє наносити від 4 до 100 мг, переважно від 17 до 48 мг ароматизуючої композиції на кожен см² тістової заготовки або скоринки хліба або випічки.

Відповідно до варіанта здійснення винаходу, спосіб обсипання дозволяє наносити від 4 до 50 мг, переважно від 17 до 26 мг ароматизуючої композиції на кожен см² тістової заготовки або скоринки хліба або випічки.

10 Відповідно до варіанта здійснення винаходу, спосіб обсипання дозволяє наносити від 50 до 100 мг, переважно від 26 до 48 мг ароматизуючої композиції на кожен см² тістової заготовки або скоринки хліба або випічки.

15 Коли композицію застосовують у вигляді порошку, змішування інгредієнта, що надає аромат, з основою можна здійснювати за допомогою різних технологій.

Серед цих технологій можна вказати:

- просте фізичне змішування основи і інгредієнта, що надає аромат,
- покриття-сушіння, що включають у себе етап розпилення водного розчину, що містить інгредієнт, що надає аромат, навколо основи, за яким йде етап сушіння отриманої в такий спосіб покритої основи. Відповідно до переважного варіанта, розпилення і сушіння здійснюють одночасно за допомогою технології покриття-сушіння в псевдозрідженому шарі.

20 Переважно, відповідно до винаходу, кількість інгредієнта, необхідного для ароматизації за допомогою цих способів розпилення або обсипання, в 2-10 разів менша, ніж у випадку ароматизації шляхом включення цього інгредієнта в діжу.

25 Заявлений спосіб можна застосовувати для будь-якого типу хлібопечення на рівні як кустарного, так і промислового виробництва.

Етап випікання дозволяє, через реакції Маяра, спеціально створювати або підсилювати деякі аромати, забезпечувані запропонованими рішеннями ароматизації. Дійсно, при тому самому продукті з ароматичною здатністю, такому як закваска, аромати хліба, отримані шляхом включення в діжу або за допомогою розпилення на скоринці, є різними.

30 Спосіб можна застосовувати як із прямими способами виготовлення хліба/випічки, так і зі способами, що включають у себе етап попереднього пропікання.

Згідно із окремим варіантом здійснення, називаним "прямим способом", хліб або випічку одержують у ході наступних послідовних етапів:

- 35 1. Замішування
2. Обробка
3. Формування
4. Бродіння
5. Випікання,

40 при цьому ароматизуючу композицію наносять безпосередньо перед етапом 5 випікання.

Відповідно до іншого окремого варіанта здійснення, називаного "способом, що включає в себе попереднє пропікання", хліб або випічку одержують у ході наступних послідовних етапів:

- 1'. Замішування
- 2'. Обробка
- 45 3'. Формування
- 4'. Бродіння
- 5'. Попереднє пропікання
- 6'. Випікання,

50 при цьому ароматизуючу композицію наносять або безпосередньо перед етапом 5' попереднього пропікання, або безпосередньо перед етапом 6' випікання.

Об'єктом винаходу є також спосіб надання індивідуального смаку хлібу або випічці, відповідно до якого ароматизуючу композицію наносять на скоринку випеченого хліба або випічки, причому в обох випадках відразу після кінцевого випікання.

55 Ароматизуючу композицію наносять відразу після кінцевого випікання, поки хліб і/або випічка залишаються гарячими.

Рідку ароматизуючу композицію можна наносити, наприклад, за допомогою розпилення на випеченому хлібі/випічці відразу після витягання з печі, що забезпечує швидке випаровування рідини і закріплення ароматизатора на скоринці обробленого виробу.

Ароматизуюча композиція є описаною вище композицією.

60 Таким чином, об'єктом винаходу є, зокрема, спосіб надання індивідуального смаку хлібу або

випічці, відповідно до якого на скоринку випеченого хліба або випічки після кінцевого випікання наносять:

- рідку ароматизуючу композицію, у якій концентрація інгредієнта, що надає аромат, становить від 5 до 50 мас. % від рідкої композиції, або

5 - порошокподібну ароматизуючу композицію, що містить 1-30 % інгредієнта, що надає аромат, і 70-99 % основи, вибраної із групи, у яку входять борошно, манна крупа, насіння, такі як кунжутні насіння, макові зерна, злакові вироби, такі як вівсяні пластівці, і їх суміші.

Відповідно до іншого окремого варіанта здійснення хліб або випічку одержують у ході наступних послідовних етапів:

10 1'. Замішування

2'. Обробка

3'. Формування

4'. Бродіння

5'. Якщо буде потреба, попереднє пропікання

15 6'. Випікання,

при цьому ароматизуючу композицію наносять відразу після етапу 6' випікання.

В описаних вище варіантах здійснення способи переважно забезпечують:

- надання індивідуальних ароматичних профілів хлібопекарським/хлібобулочним виробам через скоринку;

20 - виграш часу за рахунок готування єдиної діжі для використання за різними рецептами;

- зниження дози при використанні і, отже, вартості використання ароматичних речовин.

Крім того, запропоновані речовини-ароматизатори є натуральними, вони не мають аромату синтетичної речовини і не вимагають спеціального маркування.

Далі йде більш докладний опис винаходу за допомогою наступних прикладів, які носять чисто ілюстративний характер.

25 ПРИКЛАДИ

1. Склад для нанесення обсіпанням ароматизуючої композиції, що містить основу з манної крупи, покрити інгредієнтом, що надає аромат

30 Покриття-сушіння здійснюють у псевдозрідженому шарі на установці типу LAF Sherwood M501, оснащеної дворідинним соплом і перистальтичним насосом Masterflex.

Інгредієнт, що надає аромат, є дріжджовим екстрактом або солодовим екстрактом.

На першому етапі готують водні розчини, що містять інгредієнт, що надає аромат, шляхом його розчинення, незалежно від того, чи перебуває він у вигляді порошку або в рідкому вигляді. Співвідношення між інгредієнтом, що надає аромат, і водою визначають таким чином, щоб вміст сухої речовини в розчині становив 20-50 % і переважно 25-45 %.

35 На другому етапі ці розчини дріжджового або солодового екстракту розпорошують на манній крупі за допомогою руху в псевдозрідженому повітряному шарі, після чого здійснюють етап сушіння протягом 10 хвилин при температурі від 40 до 50°C.

40 Використовуваною манною крупною є крупа із твердої пшениці за назвою "Durum Wheet, Dossche Mills 1000683".

Витрата при розпиленні становить 2,5 г у хвилину.

Таким чином, одержують манну крупу, покриту дріжджовим екстрактом, що випускають у продаж за назвою "Springer® 0402/20-MG-L", при ступені покриття 9 % (Ступінь покриття (%)/100г продукту, що покривається).

45 2. Одержання хліба і результати

Експертна комісія з 10 чоловік, що спеціалізуються на дегустації і оцінці хліба за безперервною шкалою оцінки (від 0 до 10), випробувала і оцінила послідовно дві групи з 3 виробів, одержаних за наступним рецептом батона і відповідно до наступної діаграми:

ІНГРЕДІЄНТИ	Маса інгредієнтів (г)	% від ваги муки
Традиційна пшенична мука	1000	100 %
Всього муки	1000	100 %
Вода	620	62,0 %
Пресовані дріжджі Hirondelle Bleue	20	2,0 %
Сіль	18	1,8 %
Пряма добавка, що покращує смак, Ibis в холодному вигляді	6	0,6 %
ВСЬОГО	1664	-

ЕТАПИ	Специфікація
Замішування (двошвидкісна спіральна мішалка)	3 хв. на швидкості 1+5 хв. на швидкості 2
Дозрівання	10 хв.
Обробка	350 г
Формування куль	Середній розмір
Попереднє вистоювання	10 хв.
Формування	Машина
Вистоювання при 28°C	90 хв.
Випікання в ротативній печі	18 хв. от 230°C до 200°C

Були протестовані наступні дві групи виробів:

1) Група 1

5 Контрольний батон

Батон з ароматизатором Crème de Levain, нанесеним шляхом розпилення, дозування: приблизно 11-22 мг/см² рідини, розпиленої на поверхні кожної тістової заготовки.

Батон з ароматизатором Crème de Levain, включеним безпосередньо в тісто, дозування: 10 % від ваги борошна в діжі.

10 2) Групи 2

Контрольний батон

Батон, ароматизований за допомогою обсипання дріжджовим екстрактом, що випускають під назвою "Springer® 0402/20-MG-L" (називаним надалі exl springer 0402), дозування: приблизно 22 мг/см² суміші порошку, що складається з 95 % борошна +5 % Springer® 0402/20-MG-L.

15

Батон с ароматизатором Springer® 0402/20-MG-L, включеним безпосередньо в тісто, дозування 0,8 % чистого дріжджового екстракту до ваги борошна в діжі.

3) Група 3

Контрольний батон

20

Батон, ароматизований за допомогою обсипання (з розрахунку 48мг/см²) манною крупкою, отриманою відповідно до приклада 1, із дріжджовим екстрактом, що випускають під назвою "Springer® 0402/20-MG-L" (що називається далі Semoule EXL springer 0402).

Експерти випробували вироби у випадковому порядку усередині кожної групи в білому світлі і протестували для кожного виробу фрагмент м'якушка+верхня скоринка: на запах, на смак.

25

Вони оцінили наступні показники:

Запах: борошно, бродіння, сир, крекери, закваска, смажений солод.

Аромати і смак: борошно, бродіння, сир, крекери, закваска, солоний, кислий, смажений солод.

Результати тестів показані на фіг. 1, 2 і 3, на яких:

30

Фіг. 1a і 1b - діаграми, відповідно отримані при випробуванні групи 1 для контрольного батона і батона з распилением Crème de Levain (фіг. 1a) і для батона з распилением Crème de Levain і батона з Crème de Levain, включеним у тісто (фіг. 1b).

Фіг. 2a і 2b - діаграми, відповідно отримані при випробуванні групи 2 для контрольного батона і батона, обсипаного ароматизатором exl springer 0402 (фіг. 2a), і для батона, обсипаного ароматизатором exl springer 0402, і батона з exl springer 0402, включеним у тісто (фіг. 2b).

35

Фіг. 3 - діаграма, отримана при випробуванні групи 3 для контрольного батона і батона, обсипаного манним борошном з exl springer 0402, описаним вище в п. 1 (1.) прикладів.

Головними висновками є:

40

Група 1

У порівнянні з контрольним батonom і з виробом, отриманим при прямому включенні в тісто, розпилення Crème de Levain забезпечує запах і аромат, набагато більш близький до крекерів, який перебиває запах бродіння і аромат білого борошна.

Нюанс закваски (запах і аромат) і кислий смак не відчуються на виробі з розпиленням у порівнянні із прямим включенням.

45

Група 2

Ароматичне відчуття батона із прямим включенням дріжджового екстракту в діжу і обсипаний виріб близькі на смак.

Запах і аромат сиру істотно переважають у випадку двох виробів з Springer® 0402/20-MG-L у порівнянні з контрольним батonom.

50

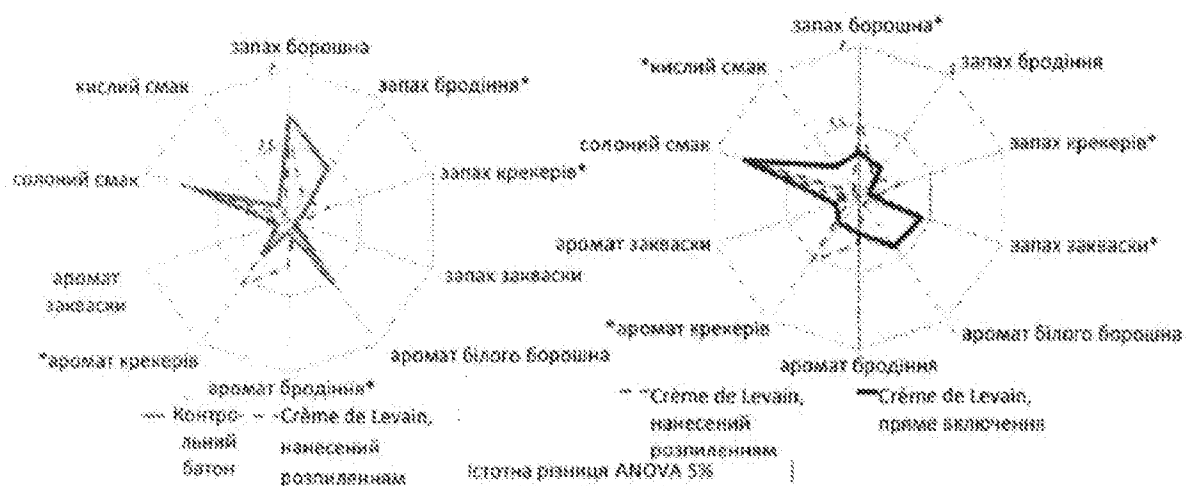
Вони перебивають аромат білого борошна, що відчувається в контрольному батоні.

Група 3

У порівнянні з контрольним батонем обсипання батона манним борошном, ароматизованим дріжджовим екстрактом Springer 0402, забезпечує запах і аромат, набагато більш близькі до крекерів, смаженого солоду і сиру. Це дозволяє перебити запах бродіння і аромат білого борошна контрольного батона без обсипання ароматизатором.

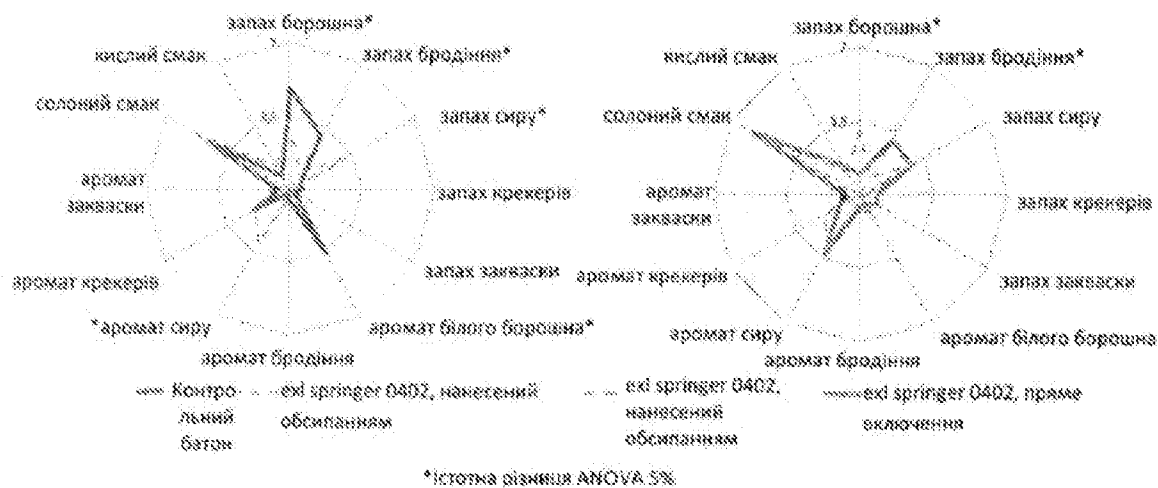
ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

1. Спосіб надання індивідуального смаку хліба або випічки, відповідно до якого на поверхню тістової заготовки, що формується, або на скоринку хліба/випічки до кінцевого випікання наносять:
 рідку ароматизуючу композицію, у якій концентрація інгредієнта, що надає аромат, становить від 5 до 50 мас. % від рідкої композиції, або
 порошкоподібну ароматизуючу композицію, що містить 1-30 % інгредієнта, що надає аромат, і 70-99 % основи, вибраної із групи, у яку входять борошно, манна крупа, насіння, таке як кунжутне насіння, макові зерна, злакові вироби, такі як вівсяні пластівці, і їх суміші, причому ароматизуюча композиція містить інгредієнт, що надає аромат або смак: солод, солодовий екстракт, дріжджовий екстракт, дезактивовані дріжджі, суху або рідку закваску або будь-яку суміш цих інгредієнтів.
2. Спосіб за п. 1, в якому інгредієнт, що надає аромат, включають у рідке середовище або в змазувальний склад, переважно у воду, або змішують із основою, визначеною в п. 1.
3. Спосіб за п. 1 або 2, в якому ароматизуюча композиція є рідкою і її наносять шляхом розпилення.
4. Спосіб за п. 3, в якому рідку ароматизуючу композицію наносять шляхом розпилення з розрахунку 4-40 мг, переважно 10-22 мг рідкої композиції на см² поверхні.
5. Спосіб за п. 1 або 2, в якому ароматизуюча композиція є порошкоподібною і її наносять за допомогою обсипання.
6. Спосіб за п. 5, в якому порошкоподібну композицію наносять за допомогою обсипання з розрахунку 4-100 мг, переважно 17-48 мг на см² поверхні.
7. Спосіб за будь-яким із пп. 1-6, який включає наступні послідовні етапи:
 замішування,
 обробка,
 формування,
 бродіння,
 випікання,
 при цьому ароматизуючу композицію наносять безпосередньо перед етапом випікання.
8. Спосіб за будь-яким із пп. 1-6, який включає наступні послідовні етапи:
 замішування,
 обробка,
 формування,
 бродіння,
 попереднє пропікання,
 випікання,
 при цьому ароматизуючу композицію наносять або безпосередньо перед етапом попереднього пропікання, або безпосередньо перед етапом випікання.

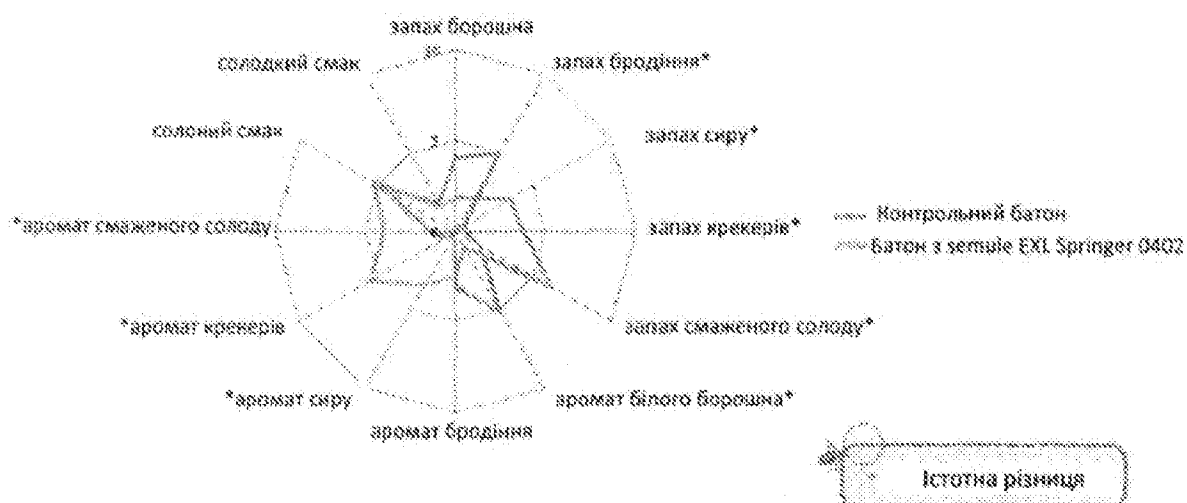


333 334

Chemical structures of 1,2-dichloroethane and 1,1-dichloroethane are shown. 1,2-dichloroethane is represented by a zigzag line with two chlorine atoms (Cl) attached to the two carbon atoms. 1,1-dichloroethane is represented by a zigzag line with two chlorine atoms (Cl) attached to the same carbon atom.



33 34



SECRET

