



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012135834/13, 21.08.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.08.2012

(43) Дата публикации заявки: 27.02.2014 Бюл. № 6

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв.247,
Квасенкову О.И.

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования Кубанский
государственный технологический
университет (RU)

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Гончар Виктория Викторовна (RU),
Росляков Юрий Фёдорович (RU),
Шульга Анастасия Сергеевна (RU)**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ****(57) Формула изобретения**

Способ производства пряничных изделий, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа из сахара и крахмальной патоки, заваривание им муки, вымешивание с получением теста, его выдержку для охлаждения, добавление маргарина, соды, углеаммонийной соли, ароматизатора и питьевой воды, повторное вымешивание, формование, выпечку и глазирование, отличающийся тем, что для заваривания используют смесь пшеничной муки и муки из корня одуванчика, взятых в соотношении по массе около 8:1, муку из корня одуванчика готовят путем его подготовки, резки, сушки в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев корня одуванчика до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, досушки конвективным методом до остаточной влажности около 5% и криоизмельчения в жидком азоте, а тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

смесь муки	547,8
сахар	252,6
крахмальная патока	110,6
маргарин	49,7
сода	1,68
углеаммонийная соль	6,1
ароматизатор	3,29
вода	до влажности теста 23%.