РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2010 119 892** (13) **A**

(51) МПК
A21D 8/02 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: **2010119892/13, 18.05.2010**

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **18.05.2010**

(43) Дата публикации заявки: **27.11.2011** Бюл. № **33**

Адрес для переписки:
350044, г.Краснодар, ул. Калинина, 13, Кубанский ГАУ, отдел науки

(71) Заявитель(и):
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Кубанский государственный аграрный университет" (RU)

(72) Автор(ы):
Попова Ольга Григорьевна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ

(57) Формула изобретения

Способ производства сахарного печенья, включающий приготовление теста путем одновременного смешивания муки, сахара, жира, меланжа и соли, замес теста, формование и выпечку изделий при температуре 220-240°С с последующим охлаждением до 50°С, отличающийся тем, что используют тритикалевую муку с пектином при соотношении 100:1, в качестве жира берут маргарин при температуре +2-0°С, а в качестве меланжа - желтки яиц и смешивают при следующем соотношении, кг:

Мука из зерна тритикале «Лидер»	554-560
Сахар-песок	210-230
Маргарин	270-290
Желтки яиц	90-93
Соль	0,5-0,6
Пектин CLASSIK AU 701	2,8-8,4,

при этом смесь тритикале и пектина перед замесом выдерживают не более 30 мин, затем, после того как тесто приобрело влажность 37-45%, проводят отлежку в течение 100-120 мин, формуют изделие и выпекают.

RU 2010119892 A

RU 2010119892 A