



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
 ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
 ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2009140557/13, 02.11.2009

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.11.2009

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **02.11.2009**

(43) Дата публикации заявки: **10.05.2011** Бюл. № 13

(45) Опубликовано: **10.09.2011** Бюл. № 25

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2110178 C1, 10.05.1998. RU 2105478 C1, 27.02.1998. RU 2110920 C1, 20.05.1998. RU 2240695 C2, 27.11.2004.**

Адрес для переписки:

**630020, г.Новосибирск-20, а/я 78, А.С.
 Турковскому**

(72) Автор(ы):

Лихачева Татьяна Викторовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Лихачева Татьяна Викторовна (RU)

(54) СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ "БИЙСКОЕ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Состав теста для производства сдобного печенья содержит пшеничную муку, воду, маргарин, яичный порошок и дрожжи хлебопекарные при следующем количестве ингредиентов, мас.%: пшеничная мука 40-59, вода 7-22, маргарин 26-

38, яичный порошок 1,2-2,7, дрожжи хлебопекарные 0,8-2,6. Изобретение позволяет улучшить органолептические свойства, повысить содержание витаминов, а также понизить содержание легко усваиваемых углеводов и снизить отрицательное воздействие избытка поваренной соли на организм потребителя.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21)(22) Application: **2009140557/13, 02.11.2009**

(24) Effective date for property rights:
02.11.2009

Priority:

(22) Date of filing: **02.11.2009**

(43) Application published: **10.05.2011 Bull. 13**

(45) Date of publication: **10.09.2011 Bull. 25**

Mail address:

**630020, g.Novosibirsk-20, a/ja 78, A.S.
Turkovskomu**

(72) Inventor(s):

Likhacheva Tat'jana Viktorovna (RU)

(73) Proprietor(s):

Likhacheva Tat'jana Viktorovna (RU)

(54) "BIYSKOYE" BUTTER BISCUIT

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry.

The dough composition for butter biscuit production contains wheat flour, water, margarine, egg powder and bakery yeast at the following ingredients amount, wt %: wheat flour - 40-59, water 7-22, margarine -26-

38, egg powder -1.2-2.7, bakery yeast - 0.8-2.6.

EFFECT: invention allows to improve organoleptic properties, enhance vitamins content as well as reduce content of easily digestible carbohydrates and reduce negative effect from excess of culinary salt on the human organism.

1 ex

RU 2 428 036 C2

RU 2 428 036 C2

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в производстве мучных кондитерских изделий, в частности печенья.

Известен «СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ» RU 2235469 [1], при производстве которого используют инвертный сироп, яичный порошок, солодовый экстракт, маргарин, пшеничную муку.

Недостатком известной композиции для производства является наличие большого количества инвертного сиропа, приводящее к повышению содержания углеводов в продукте и к понижению вкусовых качеств изделий.

Наиболее близким к заявляемому техническому решению является «ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ "ФИМУШКА"» RU 2110178 [2], изготовленное из состава, содержащего тестообразующую основу, сахарный песок, соду, соль, сливочный маргарин и пшеничные отруби, в качестве тестообразующей основы оно содержит пшеничную муку второго сорта.

Недостатком известного печенья являются ухудшенные органолептические свойства, обусловленные наличием соды, которая, как показала современная диетология, отрицательно влияет на желудочно-кишечный тракт. Кроме того, в известном печенье низкий уровень витаминов и повышенное содержание легко усваиваемых углеводов. Кроме того, наличие в рецептуре поваренной соли приводит к ухудшению потребительских качеств продукта в связи с негативным влиянием избытка поваренной соли на организм потребителя.

Техническим результатом предлагаемого изобретения является повышение органолептических свойств и повышение содержания витаминов и понижение содержания легко усваиваемых углеводов, а также - снижение отрицательного влияния на организм потребителя.

Технический результат достигается тем, что состав для теста дополнительно содержит яичный порошок и дрожжи хлебопекарные при следующем количестве ингредиентов, мас. %:

- Пшеничная мука 40-59;
- Вода 7-22;
- Маргарин 26-38;
- Яичный порошок 1,2-2,7;
- Дрожжи хлебопекарные 0,8-2,6;
- Всего 100.

Применение дрожжей хлебопекарных улучшает органолептические свойства продукта. Применение яичного порошка и дрожжей повышает содержание витаминов. Применение натуральных витаминов лучше, чем применение синтезированных витаминов. Отсутствие сахара понижает содержание легко усваиваемых углеводов. Отсутствие соли повышает уровень диетичности продукта, снижая отрицательное воздействие избытка поваренной соли на организм потребителя.

Содержание пшеничной муки, маргарина и воды в приведенных количествах объясняется необходимостью придания печенью приемлемых органолептических свойств.

Понижение содержания маргарина приведет к излишней твердости печенья. Повышение содержания маргарина приведет к разрушению изделия. Оптимальное содержание маргарина около 32 вес. %.

Количество яичного порошка также влияет на твердость изделия и его органолептические свойства. Увеличение содержания яичного порошка приводит к излишнему повышению твердости изделий и понижению экономической

эффективности в связи с относительно высокой стоимостью ингредиента. Уменьшение содержания яичного порошка приводит к уменьшению сохранности формы изделий при транспортировке. Оптимальное содержание яичного порошка около 1,7 вес.%.

Количество дрожжей хлебопекарных зависит от их активности. Чем больше активность дрожжей, тем меньшее количество дрожжей требуется. Излишнее содержание дрожжей приводит к появлению нежелательного дрожжевого привкуса. Недостаточное содержание дрожжей приводит к повышенной плотности изделия и снижению органолептических свойств продукта. Оптимальное количество стандартных дрожжей, используемых в хлебопекарной промышленности, находится в пределах 0,8-2,6 вес.%

Ниже приводится пример конкретного изготовления продукта на основе заявляемого технического решения.

Пример. В месильной машине в течение 20 мин тщательно растирали 3300 г сливочного маргарина, 150 г дрожжей хлебопекарных, 150 г яичного порошка, 1,6 л питьевой воды. К полученной массе добавили при непрерывном помешивании 5100 г пшеничной муки. Замес производили до получения однородной массы в течение 6 мин.

Полученное тесто раскатали до толщины мин. - 2 мм, макс. - 5 мм.

Далее специальными конусовидными ножами тесто резали на треугольные формы.

Потом в эти формы закладывали фруктовую начинку либо сгущенное молоко из расчета от 0,7 кг до 3,1 кг на 9 кг теста.

Полуфабрикат выпекали в печи при температуре в диапазоне от 280°C до 330°C в течение 18-25 мин.

Промышленное применение. Изобретение может быть с успехом применено в пищевой промышленности для производства качественного витаминизированного печенья.

Формула изобретения

Состав теста для производства сдобного печенья, содержащий пшеничную муку, воду и маргарин, отличающийся тем, что дополнительно содержит яичный порошок и дрожжи хлебопекарные при следующем количестве ингредиентов, мас.%:

пшеничная мука	40-59
вода	7-22
маргарин	26-38
яичный порошок	1,2-2,7
дрожжи хлебопекарные	0,8-2,6