



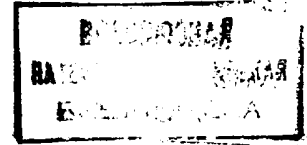
СОЮЗ СОВЕТСКИХ  
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ  
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1567145** **A1**

(51) **5** A 21 D 8/02

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ  
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ  
ПРИ ГНТ СССР

# ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



(21) 4304920/30-13  
(22) 22.06.87  
(46) 30.05.90. Бюл. № 20  
(71) Производственное объединение хлебопекарной и макаронной промышленности и Центральная контрольная производственная лаборатория Производственного объединения хлебопекарной и макаронной промышленности  
(72) В.М.Хачатрян, Р.М.Мелкумян, С.С.Тутхалян, Г.Г.Саакян и А.З.Егизарян  
(53) 664.653(088,8)  
(56) Дробот В.И. Повышение качества хлебобулочных изделий. Киев, Техника, 1984, с. 35.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

(57) Изобретение относится к хлебопекарному производству, в частности к производству булочных изделий. Цель изобретения - повышение качества и замедление черствения изделий. Полуфабрикат готовят в две стадии. Тесто готовят следующим образом: вводят часть муки, часть воды и дрожжи на первой стадии, выдерживают полученную массу, на второй стадии вводят в полуфабрикат оставшуюся часть муки, воды и соль. При этом сахар, жир и вкусовые добавки вводят на первой стадии приготовления полуфабриката. Затем полуфабрикат разделяют непосредственно после второй стадии смешивания компонентов полуфабриката, расстаивают и выпекают полученные тестовые заготовки. 1 табл.

Изобретение относится к хлебопекарной промышленности, в частности к способам производства булочных изделий, и может быть использовано для производства сдобных изделий.

Цель изобретения - повышение качества и замедление черствения сдобных булочных изделий.

Способ осуществляют следующим образом.

В дежу загружают 30-35 кг муки, 4 кг прессованных дрожжей, 12 кг коровьего масла, 3 кг растительного масла (обработанного), сгущенное молоко, яйца или меланж, сахар-песок и другие рецептурные компоненты, кроме соли, добавляют воду температурой 32-35°C в количестве 18-20 л

(30-40%) перемешивают 5-6 мин и оставляют для брожения на 4-6 ч, после чего добавляют в полуфабрикат оставшиеся 65-70 кг муки, 36-38 л воды и соль, перемешивают 15 мин, затем тесто подают на разделку без брожения, осуществляют расстойку кусков теста в течение 35-50 мин и выпекают изделия.

Пример 1. Готовят сдобные булочки.

В дежу загружают 30 кг муки, 4 кг дрожжей, 12 кг коровьего масла, 3 кг растительного масла (обработанного), 5 кг сгущенного молока, 6 кг яиц, 20 кг сахарного песка, 25 г мускатного ореха, добавляют 18 л воды, перемешивают 5 мин и оставляют для бро-

(19) **SU** (11) **1567145** **A1**

жения в течение 4 ч, затем в полуфабрикат добавляют оставшиеся 70 кг муки, 38 л воды и 1,2 кг соли, перемешивают 15 мин и проводят разделку непосредственно после замеса, после чего куски теста расстаивают в течение 35 мин и проводят выпечку.

**Пример 2.** Готовят сдобные булочки.

В дежу загружают 33 кг муки, компоненты предусмотренные рецептурой, кроме соли, 19 л воды температурой 35°C, перемешивают и оставляют на брожение в течение 5 ч. Затем вводят 67 кг муки, 1,2 кг соли и 37 л воды, перемешивают 15 мин, затем тесто подают на разделку, после чего на расстойку в течение 40 мин с последующей выпечкой.

**Пример 3.** Готовят сдобные булочки.

В дежу загружают 35 кг муки, другие компоненты, предусмотренные рецептурой, 20 л воды температурой 35°C, перемешивают и оставляют для брожения в течение 6 ч. После этого в полуфабрикат добавляют 66 кг муки, 20 л воды и 1,2 кг соли, перемешивают 15 мин, затем тесто подают на разделку и далее на расстойку в течение 50 мин с последующей выпечкой.

**Пример 4.** Готовят сдобные булочки.

В дежу загружают 27 кг муки, 4 кг дрожжей, 12 кг сливочного масла, 3 кг растительного масла (обработанного), 5 кг сгущенного молока, 6 кг яиц или меланжа, 20 кг сахарного песка, 25 г мускатного ореха, добавляют 15 л воды, перемешивают 5 мин и оставляют для брожения на 3 ч. Затем в полуфабрикат добавляют оставшуюся часть муки 73 кг, 41 литр воды и 1,2 кг соли, 15 мин перемешивают и тесто подают на разделку, затем на расстойку, которая длится 35-40 мин, с последующей выпечкой изделий.

По данному примеру на 1-й стадии получают массу жидкой консистенции, что отрицательно сказывается на интенсивности брожения, в результате чего получают изделия низкого качества: небольшие в объеме, не развита пористость, невысокий товарный вид.

**Пример 5.** Готовят сдобные булочки.

В дежу загружают 38 кг муки, компоненты, предусмотренные рецептурой,

за исключением соли, добавляют 23 л воды, перемешивают и оставляют для брожения на 7 ч. После этого добавляют 62 кг муки, 1,2 кг соли и 33 л воды, перемешивают 15 мин. Далее тесто подают на разделку, затем на расстойку в течение 50 мин и выпекают.

В данном случае на 1-й стадии процесс накопления кислотности происходит очень интенсивно, в результате чего тесто быстро набирает кислотность и становится кислым.

Булочки, приготовленные предлагаемым способом, отличаются освеженным мякишем, шелковистой пористостью, обладают большим сроком хранения (48 ч).

В таблице приведены физико-химические и органолептические показатели булочек, приготовленных по предлагаемому способу.

По предлагаемому способу приготовления сдобных булочных изделий введение на 1-й стадии части муки, воды и остальных компонентов, кроме соли, обеспечивает в процессе брожения в течение 4-6 ч при полуготовности теста накопление достаточного количества кислотности для завершения процесса брожения, при этом уменьшаются потери сухих веществ.

На 2-й стадии введение компонентов позволяет довести тесто до готовности, причем срок хранения булочных изделий увеличивается благодаря реологическим свойствам теста, способствующим сохранению максимального количества влаги в тесте, а следовательно, продлению свежести готовых булочек.

За счет исключения процессов приготовления опары, брожения теста и продолжительной расстойки кусков теста технологическая схема приготовления сдобных булочных изделий упрощается и сокращается на 2,5-2 ч.

## 50 Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

55 Способ производства булочных изделий, предусматривающий приготовление полуфабриката в две стадии, на первой из которых смешивают часть муки, часть воды и дрожжи, сбрасывают полученную массу, на второй в полуфабрикат вносят оставшуюся часть муки и воды, добавление в полученный полу-

фабрикат сахара, жира и вкусовых добавок, разделку полученного полуфабриката на заготовки, их расстойку и выпечку, отличающийся тем, что, с целью повышения качества и замедления черствения изделий за счет интенсификации процесса брожения

и увеличения газоудерживающей способности теста, сахар, жир и вкусовые добавки вносят на первой стадии приготовления полуфабриката, а разделку проводят непосредственно после второй стадии смешивания компонентов полуфабриката.

| Показатель                                                    | Предлагаемый способ                                                           | Известный способ                  |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Влажность мякиша, %, не более                                 | 41,0                                                                          | 40,0                              |
| Кислотность, град, не более                                   | 3,0                                                                           | 2,5                               |
| Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее: | 14,5                                                                          | 5,3                               |
| Состояние мякиша:                                             |                                                                               |                                   |
| пропеченность                                                 | Хорошо пропеченный, не липкий и не крошащийся                                 | —"                                |
| пористость                                                    | Хорошо развитая, равномерная                                                  | —"                                |
| промес                                                        | Без комочков и следов непромеса                                               | —"                                |
| Эластичность                                                  | После легкого надавливания пальцами мякиш должен принять первоначальную форму | —"                                |
| Свежесть                                                      | Свежий, не крошащийся                                                         | —"                                |
| Цвет                                                          | Светлый, золотистый                                                           | —"                                |
| Вкус                                                          | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса                  | —"                                |
| Запах                                                         | Свойственный данному виду изделий, с ароматом мускатного ореха                | Свойственный данному виду изделий |

Редактор А.Огар

Составитель Г.Дубцов  
Техред Д.Олишник

Корректор В.Гирняк

Заказ 1278

Тираж 340

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР  
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г.Ужгород, ул. Гагарина, 101