



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2016110243, 21.03.2016

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.03.2016

Дата регистрации:
17.07.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.03.2016

(45) Опубликовано: 17.07.2017 Бюл. № 20

Адрес для переписки:
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13,
Кубанский ГАУ, отдел организации и
мониторинга научной деятельности

(72) Автор(ы):

Исаева Татьяна Андреевна (RU),
Сокол Наталья Викторовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2506781 C1, 20.02.2014. RU
2482684 C2, 27.05.2013. RU 2528463 C1,
20.09.2014. KZ 25623 A4, 16.04.2012.

(54) Способ производства глазированных сырцовых пряников

(57) Формула изобретения

Способ производства глазированных сырцовых пряников, предусматривающий приготовление теста путем смешивания исходных компонентов и предварительно подготовленной композиционной мучной смеси, взятых согласно рецептуре, вымешивание теста, формование, выпечку и глазирование готовых изделий, отличающийся тем, что готовят композиционную смесь из муки пшеничной и муки гречневой, взятых в соотношении соответственно 80:20 мас.%, после этого мучную смесь просеивают и перемешивают до получения однородной смеси; далее готовят тесто следующим образом: сначала фруктозу смешивают с водой температурой 20°C, затем последовательно вводят патоку, меланж и корицу при постоянном перемешивании в течение 2-10 мин, после этого вводят разрыхлитель и однородную композиционную мучную смесь, проводят повторный замес, при этом тесто готовят при следующем содержании исходных компонентов, кг на 1 т готовой продукции:

мука пшеничная	476,82
мука гречневая	119,21
фруктоза	193,73
патока	65,79
меланж	29,59
разрыхлитель	6,22
корица	1,50
вода	

до влажности теста 23,5-25,5%;

параллельно приготовлению теста готовят сироп для глазирования, для чего смешивают изомальт и воду и подогревают указанную смесь до температуры 100°C, затем в нее постепенно вводят пектин в виде порошка при активном перемешивании,

при этом компоненты сиропа для глазури берут при следующем содержании исходных компонентов по массе, кг:

изомальт	108,12
вода	43,25
пектин	7,58,

после чего пектиновый сироп уваривают до содержания сухих веществ 77-78%, а после глазирования проводят подсушку готовых изделий в двухстадийном режиме, на первой стадии температуру устанавливают 60°С в течение 5 мин, на второй - 20-22°С в течение 3 мин.

R U 2 6 2 5 5 8 6 C 1

R U 2 6 2 5 5 8 6 C 1