

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установленной практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: 2015123921/04, 22.06.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
22.06.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 22.06.2015

(45) Опубликовано: 10.04.2016 Бюл. № 10

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Технологические инструкции по производству безалкогольных напитков, утверждено С.Ф. Кипоренко, Москва, ПИЩЕПРОМИЗДАТ, 1951, с.27-41.
КАСЬЯНОВ Г.И. и др., Пищевая промышленность. Серия 14. Обзоры по информационному обеспечению государственных научно-технических программ. Обработка растительного сырья сжиженными и сжатыми газами, Москва, (см. прод.)

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):
Квасенков Олег Иванович (RU)(73) Патентообладатель(и):
Квасенков Олег Иванович (RU)C1
2579503
RU

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБНОГО КВАСА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства хлебного кваса. Способ производства хлебного кваса предусматривает подготовку рецептурных компонентов, затирание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла, добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание смесью чистых культур квасных дрожжей расы М и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купажирование с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и розлив. Подготовленную

цедру кумквата экстрагируют жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы. Подготовленный корень одуванчика нарезают, сушат 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, обжаривают, пропитывают отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием корня одуванчика, дробят и затирают в количестве около 3,6% от нормы расхода сахара

R U
2 5 7 9 5 0 3 C 1

R U 2 5 7 9 5 0 3 C 1

R U 2 5 7 9 5 0 3 C 1

совместно с квасными хлебцами. Технический результат - сокращение длительности

технологического процесса и повышение стойкости пены целевого продукта.

(56) (продолжение):

АгроНИИТЭИПП, 1993, с.5-15. SU 1778175 A1, 30.11.1992. RU 2060695 C1, 27.05.1996.

RUSSIAN FEDERATION



(19) RU⁽¹¹⁾ 2 579 503⁽¹³⁾ C1

(51) Int. Cl.
C12G 3/02 (2006.01)
A23L 2/00 (2006.01)

FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: 2015123921/04, 22.06.2015

(24) Effective date for property rights:
22.06.2015

Priority:

(22) Date of filing: 22.06.2015

(45) Date of publication: 10.04.2016 Bull. № 10

Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
Kvasenkov O.I.

(72) Inventor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCING KVASS

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production of kvass. Kvass production method comprises preparation of recipe components, mashing kvass crisp breads with hot water and settling three times with separation of liquid phase from pulp to produce kvass wort, adding 25 % of recipe quantity of sugar in form of white syrup, fermentation with a mixture of pure cultures of kvass yeast race M and lactic acid bacteria race 11 and 13, blending with remaining sugar in form of white syrup and bottling. Prepared cumquat peel is extracted with liquid carbon dioxide with separation of corresponding miscella. Prepared dandelion root is cut, dried in

microwave field to residual humidity about 20 % at microwave field power providing warming of dandelion root inside bits to temperature 80-90 °C for at least of 1 hour, roasting, impregnating with separated miscella with simultaneous pressure increase, depressurisation to atmospheric value with simultaneous freezing of dandelion root, crushing and mashing in an amount of about 3.6 % of sugar consumption rate together with kvass bread.

EFFECT: technical result is reduction of process duration and increased stability of foam in finished product.

1 cl

R U 2 5 7 9 5 0 3 C 1

R U 2 5 7 9 5 0 3 C 1

Изобретение относится к технологии производства хлебного кваса.

Известен способ производства хлебного кваса, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, затирание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла,

5 добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание смесью чистых культур квасных дрожжей расы М и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купажирование с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и колера и розлив (Технологическая инструкция по производству безалкогольных напитков. - М.: Пищепромиздат, 1951, с. 27-41).

10 Недостатком этого способа является большая длительность технологического процесса.

Техническим результатом изобретения является сокращение длительности технологического процесса и повышение стойкости пены целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе производства хлебного кваса,

15 предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, затирание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла, добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание смесью чистых культур квасных дрожжей расы М и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купажирование с оставшейся частью сахара в 20 виде белого сиропа и розлив, согласно изобретению подготовленный цедру кумквата экстрагируют жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы, подготовленный корень одуванчика нарезают, сушат 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, 25 обжаривают, пропитывают отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием корня одуванчика, дробят и затирают в количестве около 3,6% от нормы расхода сахара совместно с квасными хлебцами.

Способ реализуется следующим образом.

30 Рецептурные компоненты готовят по традиционной технологии.

Подготовленную цедру кумквата экстрагируют жидкой двуокисью углерода и отделяют мисцеллу по известной технологии (Касьянов Г.И., Квасенков О.И., Нематуллаев И., Нестеров В.В. Обработка растительного сырья сжиженными и сжатыми газами. - М.: АгроНИИТЭИПП, 1993, с. 7-15).

35 Подготовленный корень одуванчика нарезают и сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% в течение не менее 1 часа. При этом по известным зависимостям (Губиев Ю.К. Научно-практические основы теплотехнологических процессов пищевых производств в электромагнитном поле СВЧ. Автореферат дис. д.т.н. - М.: МТИПП, 1990, с. 7-11) рассчитывают значения мощности поля СВЧ, позволяющие обеспечить 40 время сушки корня одуванчика 1 час и разогрев до температуры внутри кусочков 80 и 90°C. Мощность поля задают больше или равной второму значению и меньше или равной меньшему из первого и третьего значений рассчитанных мощностей.

45 Сушка в поле СВЧ при температуре более 90°C приводит к преждевременной карамелизации сахаров. Сушка в поле СВЧ при температуре менее 80°C и сокращение времени сушки менее 1 часа приводят к сокращению выхода экстрактивных веществ. Поскольку увеличение времени сушки автоматически приводит к увеличению удельных энергозатрат, максимальное значение времени сушки определяют по функции желательности Харрингтона для максимального выхода экстрактивных веществ при

минимальных удельных затратах энергии.

Затем корень одуванчика обжаривают по традиционной технологии (Нахмедов Ф.Г. Технология кофепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984, с. 58-73).

Обжаренный корень одуванчика загружают в герметичную емкость и заливают для пропитки отделенной мисцеллой. Количество мисцеллы выбирают по известным рекомендациям (Христюк А.В. Совершенствование технологии производства пива. - Краснодар: КНИИХП, 2003, с. 133-134). Давление в емкости автоматически повышается до значения, соответствующего давлению насыщенных паров двуокиси углерода при температуре пропитки. Время пропитки рассчитывают по известным закономерностям массообмена (Космодемьянский Ю.В. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для студентов техникумов. - М.: Колос, 1997, с. 135-162). При этом происходит впитывание двуокиси углерода и насыщение корня одуванчика содержащимися в мисцелле экстрактивными веществами.

После завершения пропитки давление в емкости сбрасывают до атмосферного, что обеспечивает испарение части двуокиси углерода и замораживание корня одуванчика, который дробят любым известным методом.

Подготовленные квасные хлебцы и дробленый корень одуванчика в количестве приблизительно 3,6% по массе от рецептурного количества сахара затирают с горячей водой и осуществляют трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи, как и в наиболее близком аналоге, с получением квасного сусла, к которому добавляют 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа и сбраживают смесью чистых культур квасных дрожжей расы М и молочнокислых бактерий рас 11 и 13.

За счет наличия в экстракте корня одуванчика инулина сбраживание происходит быстрее, чем в наиболее близком аналоге, а цветность сброшенного сусла стабильнее за счет наличия в экстракте корня одуванчика красящих веществ, что не требует последующего введения колера.

Сброшенное сусло купажируют с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и направляют на розлив с получением целевого продукта.

При проведении органолептической оценки целевого продукта в соответствии с ГОСТ Р 53094-2008 было установлено, что по сравнению с продуктом, полученным по наиболее близкому аналогу, стойкость пены опытного продукта повышена на 20-28%, а хлебный аромат опытного продукта является более выраженным и имеет легкий оттенок используемого в производстве мисцеллы растительного сырья.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет сократить длительность технологического процесса и повысить стойкость пены целевого продукта.

Формула изобретения

Способ производства хлебного кваса, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, затирание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла, добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание смесью чистых культур квасных дрожжей расы М и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купажирование с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и розлив, отличающийся тем, что подготовленную цедру кумквата экстрагируют жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы, подготовленный корень одуванчика нарезают, сушат 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, обжаривают, пропитывают

отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием корня одуванчика, дробят и затирают в количестве около 3,6% от нормы расхода сахара совместно с квасными хлебцами.

5

10

15

20

25

30

35

40

45