



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21), (22) Заявка: 2003124272/13, 04.08.2003

(43) Дата публикации заявки: 10.03.2005 Бюл. № 7

Адрес для переписки:

362021, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Николаева, 44, СКГМИ (ГТУ), патентный отдел,
Т.А. Мешковой

(71) Заявитель(и):

Северо-Кавказский горно-металлургический
институт (государственный технологический
университет) (СКГМИ (ГТУ) (RU)

(72) Автор(ы):

Чельдиева Людмила Шаликовна (RU),
Василиади Георгий Кузьмич (RU),
Волох Елена Юрьевна (RU)

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Формула изобретения

1. Способ производства хлебобулочных изделий, включающий заварку муки при соотношении ее к воде 1:3-4, охлаждение заварки, внесение пшеничной муки, брожение, разделку, расстойку и выпечку готового изделия, отличающийся тем, что заварку осуществляют кукурузной муки, взятой в количестве 10-15% от массы пшеничной муки, при температуре 98-100°C до кашеобразной массы, а после выпечки готового изделия его поверхность обрабатывают сиропом или льезоном и посыпают морской капустой в количестве, соответствующим суточной потребности йода в организме человека.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что морскую капусту вводят в количестве 100-120 мг на каждые 100 г хлебобулочного изделия.