



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012135844/13, 21.08.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.08.2012

(43) Дата публикации заявки: 27.02.2014 Бюл. № 6

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв.247,
О.И. Квасенкову

(71) Заявитель(и):

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

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU),
Гончар Виктория Викторовна (RU),
Росляков Юрий Фёдорович (RU),
Харьков Станислав Евгеньевич (RU),
Коваленко Анастасия Сергеевна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

(57) Формула изобретения

Способ производства пряничных изделий, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа из сахара и крахмальной патоки, заваривание им муки, вымешивание с получением теста, его выдержку для охлаждения, добавление маргарина, соды, углеаммонийной соли, ароматизатора и питьевой воды, повторное вымешивание, формование, выпечку и глазирование, отличающийся тем, что для заваривания используют смесь пшеничной муки и муки из скорцонера, взятых в соотношении по массе около 8:1, муку из скорцонера готовят путем его подготовки, резки, сушки в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев скорцонера до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, досушки конвективным методом до остаточной влажности около 5% и криоизмельчения в жидком азоте, а тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

смесь муки	547,8
сахар	252,6
крахмальная патока	110,6
маргарин	49,7
сода	1,68
углеаммонийная соль	6,1
ароматизатор	3,29
вода	до влажности теста 23%.