



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

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

(21)(22) Заявка: 2015147510, 05.11.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
05.11.2015

Дата регистрации:
15.05.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 05.11.2015

(43) Дата публикации заявки: 12.05.2017 Бюл. № 14

(45) Опубликовано: 15.05.2017 Бюл. № 14

Адрес для переписки:

394036, обл. Воронежская, г. Воронеж, пр-кт
Революции, д. 19, Отдел интеллектуальной
собственности, Шахову С.В.

(72) Автор(ы):

Пономарева Елена Ивановна (RU),
Алехина Надежда Николаевна (RU),
Напрасникова Анна Александровна (RU),
Быковская Ирина Сергеевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Воронежский государственный
университет инженерных технологий"
(ФГБОУ ВО "ВГУИТ"). (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2292722 С1, 10.02.2007. RU
2092058 С1, 10.10.1997. АЛЕХИНА Н.Н. и
др. "Сравнительная оценка гликемического
индекса хлебобулочных изделий
повышенной пищевой ценности",
"Молодежь и XXI-век -2015", материалы V
Международной молодежной научной
конференции 26-27 февраля 2015, Т.2, Курск,
2015, стр.162-164.

(54) Способ производства зернового хлеба

(57) Формула изобретения

Способ производства зернового хлеба, характеризующийся тем, что нешелушенное зерно пшеницы очищают, промывают и выдерживают в питьевой воде при температуре 18-20°C в течение 20-24 ч, затем снова промывают и подвергают проращиванию в течение 10-12 ч до размера ростков не более 1,5 мм, измельчают путем пропуска через измельчитель с диаметром отверстий 2 мм, замешивают тесто из измельченной зерновой массы из биоактивированного зерна пшеницы, раствора поваренной пищевой соли, суспензии прессованных хлебопекарных дрожжей, сухой закваски «Хмелевая злаковая» из биоактивированного зерна пшеницы и муки из отрубей гречишных, затем тесто подвергают разделке, расстойке и выпечке, при замесе теста в тестомесильную машину вначале вносят измельченную зерновую массу из биоактивированного зерна пшеницы, затем при работающем месильном органе тестомесильной машины постепенно добавляют раствор поваренной пищевой соли, суспензию прессованных хлебопекарных дрожжей, затем сухую закваску «Хмелевая злаковая» из биоактивированного зерна пшеницы и муку из отрубей гречишных, замес продолжают 3-5 мин, тестовые заготовки сразу формируют после замеса теста, выпечку проводят при температуре 190-220°C в

течение 30-35 мин, тесто готовят при следующем содержании рецептурных компонентов, г:

измельченная зерновая масса из биоактивированного зерна пшеницы - 130,9,
сухая закваска «Хмелевая злаковая» из биоактивированного зерна пшеницы - 10,0,
мука из отрубей гречишных - 5,0,
раствор поваренной пищевой соли - 5,7,
суспензия дрожжей хлебопекарных прессованных - 8,0,
вода - из расчета влажности теста 48%.

RU 2619277 C2

RU 2619277 C2