



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1181609** **A**

(51)4 A 21 D 8/02

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ И АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 3723194/28-13

(22) 26.01.84

(46) 30.09.85. Бюл. № 36

(72) Л.Н. Казанская, И.М. Логинова,
В.А. Патт, Н.Д. Белянина, Е.Г. Разо-
ва, Д.Я. Беликова, Р.Я. Мазитова
и А.Н. Кудинова

(71) Всесоюзный научно-исследова-
тельский институт хлебопекарной
промышленности и Ленинградское
отделение Всесоюзного научно-иссле-
довательского института хлебопекар-
ной промышленности

(53) 664.654 (088.8)

(56) Авторское свидетельство СССР
№ 967079, кл. С 13 F 3/00, 1981.

Авторское свидетельство СССР
№ 1082364, кл. А 21 D 8/02, 1982.

Хлебопекарная и кондитерская
промышленность. 1984, № 1, с. 18-20.

(54)(57) 1. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕ-
БА ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ,
включающий приготовление закваски,
замес теста из муки, соли, воды,
прессованных дрожжей и сахаристого
продукта, брожение теста, его раз-
делку, расстойку и выпечку, о т л и-
ч а ю щ и й с я тем, что, с целью
экономии сахара, интенсификации про-
цесса и повышения выхода путем
увеличения количества воды в тесте
без снижения качества хлеба, в ка-
честве сахаристого продукта исполь-
зуют сахаросодержащий свекольный
порошок в виде водной суспензии в
соотношениях 1:3, при этом дрожжи
вводят в суспензию и активируют
при 32-34°С в течение 30-60 мин.

2. Способ по п.1, о т л и ч а ю-
щ и й с я тем, что сахаросодержа-
щий свекольный порошок вводят в
тесто в количестве не более 4,5% к
массе муки.

(19) **SU** (11) **1181609** **A**

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в хлебопекарной промышленности при выработке улучшенных сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, содержащих по рецептуре сахар.

Цель изобретения - экономия сахара, интенсификация процесса и повышение выхода путем увеличения количества воды в тесте без снижения качества хлеба.

Пример 1. Готовится хлеб столовый на густой закваске с полной заменой сахара-песка (3%) на сахаросодержащий свекольный порошок (4,5%) с повышением влажности теста на 1,0%.

Рецептура хлеба столового из 100 кг муки:

Мука ржаная, обдирная, кг 50,0

Мука пшеничная II сорт, кг 50,0

Соль, кг 1,5

Сахаросодержащий свекольный порошок (ССП), кг 4,5

Дрожжи прессованные, кг 0,3

Вода (при влажности муки 14,5% и расчетной влажности теста 49,5%), л 61,4

Приготовление суспензии ССП.

0,3 кг прессованных дрожжей и 4,5 кг ССП смешивают с 13,5 л воды, имеющей температуру 33°C и выдерживают при данной температуре в течение 30 мин для частичной инверсии сахарозы и активации дрожжей.

Приготовление теста. Из всей полученной суспензии ССП с активированными дрожжами (18,3 кг), 30 кг муки ржаной обдирной, 50 кг муки пшеничной II сорта, 1,5 кг соли, 33,5 кг густой закваски и 47,9 л воды замешивают тесто влажностью 49,5% с начальной темпера-

турой $29 \pm 1^\circ\text{C}$ и выбраживают в течение 90 мин.

Выброженное тесто разделяют на куски массой 1,020 кг, расстаивают в формах до готовности и выпекают обычным способом.

Пример 2. Готовится хлеб подмосковный на густой закваске с заменой 3% сахара на 4,5% сахаросодержащего свекольного порошка (при увеличении дозировки сахаросодержащего свекольного порошка свыше 4,5% к массе муки темнеет мякиш хлеба) с повышением влажности теста на 0,5%.

Рецептура хлеба подмосковного на 100 кг муки:

Мука ржаная обдирная, кг 70

Мука пшеничная II сорта, кг 30

Соль, кг 1,5

Сахар-сырец, кг 1,5

Сахаросодержащий свекольный порошок (ССП), кг 4,5

Дрожжи прессованные, кг 0,08

Вода (при влажности муки 14,5% и расчетной влажности теста 49,5%), л 76,5

Приготовление суспензии ССП.

0,08 кг прессованных дрожжей и 4,5 кг ССП смешивают с 13,5 л воды, имеющей температуру 34°C, и выдерживают при данной температуре в течение 60 мин для частичной инверсии сахарозы и активации дрожжей.

Приготовление теста. Из всей полученной суспензии ССП (18,08 кг) 50 кг муки ржаной обдирной, 30 кг муки пшеничной II сорта, 1,5 кг соли, 1,5 кг сахара-сырца, 33,5 кг густой закваски и 49,5 л воды замешивают тесто влажностью 49,5% с начальной температурой $28 \pm 1^\circ\text{C}$ и выбраживают 90 мин.

Выброженное тесто разделяют на куски массой 1,020 кг, расстаивают в формах до готовности и выпекают обычным способом.

Редактор А. Ревин

Составитель И. Осипова

Техред М. Гергель

Корректор А. Зимокосов

Заказ 5970/2

Тираж 364

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4