



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012135843/13, 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),  
Росляков Юрий Фёдорович (RU),  
Гончар Виктория Викторовна (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 тописолнечника, взятых в соотношении по массе около 8:1, муку из тописолнечника готовят путем его подготовки, резки, сушки в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев тописолнечника 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%.