



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2015138013, 08.09.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 08.09.2015

(43) Дата публикации заявки: 16.03.2017 Бюл. № 08

Адрес для переписки:

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

(71) Заявитель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) Способ выработки хлебного кваса

(57) Формула изобретения

Способ выработки хлебного кваса, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, затираание сухого хлебного кваса с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла, добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание хлебопекарными дрожжами, купажирование с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и розлив, отличающийся тем, что подготовленный шалфей мускатный экстрагируют жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы, подготовленный тописолнечник нарезают, сушат 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, обжаривают, пропитывают отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием тописолнечника, дробят и затирают в количестве около 3,6% от нормы расхода сахара совместно с сухим хлебным квасом.