



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY  
A OBJEVY

# POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

239340

(11) (B1)

(51) Int. Cl.<sup>4</sup>

A 21 D 13/08

(22) Přihlášeno 03 06 82  
(21) (PV 4126-82)  
(32) (31)(33) Právo přednosti od 19 10 81  
(89) 207 069,DD (A 21 D/234 204)

(40) Zveřejněno 14 02 85

(45) Vydáno 15 11 86

(75)  
Autor vynálezu

EHRICH JOACHIM dipl. chem., POTSDAM; PUSCH HORST dipl. ing.,  
KLEINMACHNOW; SCHNEEWEISSVÖLKER dipl. ing.; WICKE HEINZ,  
POTSDAM, (DD)

(54) Způsob výroby zavářkové hmoty

Řešení se týká způsobu výroby zavářkové hmoty a přípravy směsi zavářkové hmoty. Způsob je použitelný pro pekárny chleba a v domácnosti.

Cílem řešení je racionální výroba výrobků ze zavářkové hmoty. Cíl spočívá ve vytvoření způsobu výroby zavářkové hmoty a přípravy směsi zavářkové hmoty, který ve srovnání s tradičními způsoby se vyznačuje sníženou spotřebou energie a jednoduchým potřebným vybavením.

Úkol je řešen tak, aby zpracovávaným produktem ve vytlačovacím lisu byla pšeničná mouka nebo pšeničná krupice, mletá na mlecí stupeň  $\leq 0,315$  mm velikosti síta.

(б) Область применения изобретения

Способ производства заварной массы и готовой смеси для заварной массы позволяет рациональное производство всех продуктов из заварной массы без применения процесса обжарки в домашнем хозяйстве, для мелких потребителей, на предприятиях хлебопекарной промышленности, в гостиницах и фабриках-кухнях.

(в) Характеристика известных технических решений

В хозяйственном патенте DD A 21 D/232584/1 описываются известные способы производства заварной массы и готовой смеси для заварной массы, обоснованные на обработке применяемых как сырье продуктов зерна, преимущественно пшеничной муки.

Недостатком описанных способов является высокий расход энергии, требуемый для обжарки муки при производстве заварной массы и для обработки продуктов зерна на специальных установках при производстве готовой смеси для заварной массы.

(г) Цель изобретения

Рациональное производство продуктов из заварной массы является целью изобретения. Цель изобретения особенно заключается в усовершенствовании описанного в хозяйственном патенте DD A 21 D/232584/1 способа производства заварной массы и готовой смеси для заварной массы решением, которое по сравнению с известными способами позволяет уменьшение технических затрат и расхода энергии.

(д) Изложение сущности изобретения

В основу изобретения положена задача, в соответствии с хозяйственным патентом DD A 21 D/232584/1 показать решение, которое исключает дорогостоящий процесс обжарки традиционных способов.

Согласно изобретению задача решена таким образом, что обработанный в экструдере продукт зерна, напр. пшеничную муку и/или пшеничную крупку, применяют для производства продуктов из заварной массы. Применение обработанного в экструдере продукта зерна оказалось особенно выгодным при производстве готовой смеси для заварной массы. Обработка продукта зерна в почти сухом состоянии способствует значительную экономию в энергии по сравнению с традиционным процессом обжарки.

Для производства готовой смеси для заварной массы смешивать

- 20 до 60 % экструдированной пшеничной муки и/или крупки
- 5 до 15 % кристаллического жира
- 20 до 60 % пшеничного, кукурузного и картофельного крахмала
- 0 до 5 % нативной пшеничной муки
- 1 % поваренной соли
- 0 до 3 % химического разрыхлителя

Переработка в готовые продукты из заварной массы производится по описанному в хозяйственном патенте DD A 21 D/232584/1 методу.

Изобретение объясняется на следующем примере подробнее.

(е) Пример осуществления изобретения

Для производства готовой смеси для заварной массы экструдировать пшеничную муку и/или крупку влажностью в ок. 15 % в одношнековом или двухшнековом экструдере при температуре массы в ок. 180 °С. Продукт экструзии (влажность ок. 8 %) измельчают на величину частиц в  $\leq 0,310$  мм. Смешивать в готовую смесь для заварной массы

- 30 % экструдированного продукта
- 50 % пшеничной крупки
- 5 % нативной пшеничной муки
- 12 % кристаллического жира
- 1 % поваренной соли
- 2 % химического разрыхлителя

Для переработки готовой смеси смешивать одну часть смеси и 1,2 части воды (температура 353 до 373 К) в тесто. Время набухания и охлаждения составляет 0 до 15 мин. Потом подсмешивать на одну часть смеси около одну часть свежих яиц в маленьких порциях. В случае отсутствия кристаллического жира в готовой смеси добавлять соответствующее количество маргарина до горячей воды.

Формула изобретения

Способ производства заварной массы и готовой смеси для заварной массы из обработанной пшеничной муки и/или пшеничной крупки, крахмала, нативной пшеничной муки, жира, поваренной соли и химического разрыхлителя согласно хозяйственному патенту DD A 21 D/232584/1, отличающийся тем, что обработанным зерновым продуктом служит обработанная в экструдере по известному методу пшеничная мука и/или пшеничная крупка.

Аннотация

Изобретение касается способа производства заварной массы и готовой смеси для заварной массы. Способ применим на предприятиях хлебопекарной промышленности а также в домашнем хозяйстве.

Целью изобретения является рациональное производство продуктов из заварной массы. В особенности цель изобретения заключается в создании способа производства заварной массы и готовой смеси для заварной массы, который по сравнению с традиционными способами отличается уменьшенным расходом энергии и несложностью требуемого оборудования.

Согласно изобретению задача решена таким образом, что обработанным продуктом зерна служит обработанная в экструдере пшеничная мука или пшеничная крупка, измельченная на степень измельчения в  $\leq 0,315$  мм прохода сита.

239340

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Způsob výroby zavářkové hmoty a přípravy směsi zavářkové hmoty z pšeničné mouky a/nebo pšeničné krupice, škrobu, nativní pšeničné mouky, tuku, považené soli a chemického kypřicího prášku podle domácího patentu DD A 21 D/232584/1, vyznačující se tím, že zpracovávaným produktem ve vytlačovacím lisu podle známého způsobu je pšeničná mouka a/nebo pšeničná krupice.

Uznáno vynálezem na základě výsledků expertizy, provedené Úřadem pro vynálezectví a patentnictví Berlín, DD.

239340