



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012147568/13, 02.11.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 02.11.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.05.2014 Бюл. № 13

Адрес для переписки:

196608, Санкт-Петербург, г. Пушкин, б-р А.
Толстого, 9, кв.29, Р.А. Федоровой

(71) Заявитель(и):

**Федорова Рита Александровна (RU),
Головинская Оксана Владимировна (RU),
Пономаренко Виктория Михайловна (RU)**

(72) Автор(ы):

**Федорова Рита Александровна (RU),
Головинская Оксана Владимировна (RU),
Пономаренко Виктория Михайловна (RU)****(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА****(57) Формула изобретения**

Способ производства пшеничного хлеба, включающий замес теста из традиционных компонентов - муки, дрожжей, соли и воды, брожение теста, разделку, расстойку и выпечку хлеба, отличающийся тем, что при замесе теста взамен цельного молока вносят соевое молоко, заквашенное культуральной жидкостью *Medusomyces gisevi* (настой чайного гриба) в количестве 10% к массе муки, причем заквашивание соевого молока происходит в течение 18 ч при температуре 32-35°C и влажности 75-80% до достижения титруемой кислотности 70-75°Т.