



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 3 статьи 13 Патентного закона Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3517-I патентообладатель обязуется передать исключительное право на изобретение (уступить патент) на условиях, соответствующих установившейся практике, лицу, первому изъявившему такое желание и уведомившему об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности, - гражданину РФ или российскому юридическому лицу.

(21), (22) Заявка: 2004133012/13, 15.11.2004

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.11.2004

(45) Опубликовано: 20.06.2006 Бюл. № 17

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ШЕПЕТЕВА Т.А. «Продукт нового поколения, перспектива развития», Пищевая промышленность, 2000, №1, с.34-35. RU 2002132521 А, 20.08.2004. RU 2140740 C1, 10.11.1999.

Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Шмалько Наталья Анатольевна (RU),
Росляков Юрий Фёдорович (RU),
Бочкова Лидия Константиновна (RU),
Клиндухова Людмила Григорьевна (RU),
Назарова Татьяна Григорьевна (RU),
Клиндухова Юлия Олеговна (RU),
Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ВАФЕЛЬНОГО ХЛЕБА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мучных кондитерских изделий. Вафельный хлеб содержит смесь пшеничной муки первого сорта и муки из семян амаранта, прессованные хлебопекарные дрожжи, соль, сахар, растительное масло, корицу, ферментный

препарат Нейтраза и воду в заданном соотношении. После смешивания вышеуказанных компонентов его выбраживают, формуют в виде листов и выпекают при заданных параметрах. При этом вафельный хлеб имеет улучшенные органолептические свойства.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

Based on Article 13, par. 3 of the Patent law of the Russian Federation of September 23, 1992, #3517-I the patent owner undertakes to transfer the exclusive right to the invention (assign the patent), on generally practiced conditions, to the first person - citizen of the Russian Federation or a Russian legal person who expresses such a wish and conveys it to the patent owner and the Federal executive body for Intellectual Property.

(21), (22) Application: **2004133012/13, 15.11.2004**(24) Effective date for property rights: **15.11.2004**(45) Date of publication: **20.06.2006 Bull. 17**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247,
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Shmal'ko Natal'ja Anatol'evna (RU),
Rosljakov Jurij Fedorovich (RU),
Bochkova Lidija Konstantinovna (RU),
Klindukhova Ljudmila Grigor'evna (RU),
Nazarova Tat'jana Grigor'evna (RU),
Klindukhova Julija Olegovna (RU),
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) METHOD FOR PRODUCING OF WAFER BREAD

(57) Abstract:

FIELD: production of farinaceous confectioneries.

SUBSTANCE: method involves preparing dough containing mixture of first-grade wheat flour and amaranth seed flour, compressed baker's yeast, salt, sugar, vegetable oil, cinnamon, enzymic

preparation "Neutrased" and water, said components being used in predetermined ratio; mixing said components; fermenting; forming in the shape of sheets and baking at predetermined parameters.

EFFECT: improved organoleptical properties of wafer bread.

Изобретение относится к технологии производства мучных кондитерских изделий.

Известен способ получения вафельного хлеба, предусматривающий приготовление бездрожжевого теста, содержащего смесь муки, растительное масло, молочные жиры, соль, перец или чеснок и воду (Щепетева Т. Продукт нового поколения, перспектива развития //Пищевая промышленность, 2000, №1, с.34-35).

Техническим результатом изобретения является получение нового вафельного хлеба с улучшенными органолептическими свойствами.

Этот результат достигается тем, что в способе получения вафельного хлеба, предусматривающем приготовление теста, содержащего смесь муки, растительное масло, соль и воду, его формование в виде листов и выпечку, согласно изобретению используют смесь пшеничной муки первого сорта и муки из семян амаранта в соотношении по массе 4:1, при приготовлении теста дополнительно используют дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, корицу и ферментный препарат Нейтраза, тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

Смесь муки	100
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,5
Соль	1,3
Сахар	12
Растительное масло	2,5
Корица	1,25
Нейтраза	0,015
Вода	До влажности 72%

тесто перед формованием выбраживают при температуре 30-32°C в течение 30-60 минут, а выпечку осуществляют при температуре 160-170°C в течение 2-3 минут.

Способ реализуется следующим образом.

Компоненты подготавливают по традиционной технологии. Пшеничную муку первого сорта и муку из семян амаранта смешивают в соотношении по массе 4:1. Далее по традиционной технологии готовят тесто, содержащее смесь муки, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль, сахар, растительное масло, корицу, ферментный препарат Нейтраза и воду в указанном выше соотношении. Тесто выбраживают при температуре 30-32°C в течение 30-60 минут в зависимости от активности дрожжей. Выбродившее тесто разливают в формы вафельной печи, формуют в виде листов и выпекают при температуре 160-170°C в течение 2-3 минут. Полученный таким образом целевой продукт охлаждают, нарезают и упаковывают для реализации потребителю.

При сравнительной оценке органолептических свойств по ГОСТ 5897 целевого продукта по предлагаемому способу и коммерчески доступного продукта по наиболее близкому аналогу установлено, что опытный продукт обладает более нежной и более хрупкой консистенцией по сравнению с контрольным, но крошится в меньшей степени, имеет сладкий ореховый вкус, не присущий контрольному продукту, и характерный аромат корицы. Оценка дегустаторов по 5-балльной шкале для опытного и контрольного продукта составила 4,9 и 4,2 балла соответственно.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новый вид вафельного хлеба с улучшенными органолептическими свойствами.

Формула изобретения

Способ получения вафельного хлеба, предусматривающий приготовление теста, содержащего смесь муки, растительное масло, соль и воду, его формование в виде листов и выпечку, отличающийся тем, что используют смесь пшеничной муки первого сорта и муки из семян амаранта в соотношении по массе 4:1, при приготовлении теста дополнительно используют дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, корицу и ферментный препарат Нейтраза, тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

RU 2 277 783 C1

5	Смесь муки	100
	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,5
	Соль	1,3
	Сахар	12
	Растительное масло	2,5
	Корица	1,25
	Нейтраза	0,015
	Вода	До влажности 72%

тесто перед формованием выбраживают при температуре 30-32°C в течение 30-60 мин, а выпечку осуществляют при температуре 160-170°C в течение 2-3 мин.

15

20

25

30

35

40

45

50