



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012103984/13, 02.09.2010

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
17.08.2009 FR 09/03986

(43) Дата публикации заявки: 27.09.2013 Бюл. № 27

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: 19.03.2012(86) Заявка РСТ:  
IB 2010/053957 (02.09.2010)(87) Публикация заявки РСТ:  
WO 2011/027317 (10.03.2011)Адрес для переписки:  
190000, Санкт-Петербург, ВОХ-1125,  
ПАТЕНТИКА

(71) Заявитель(и):

ЛЕСАФФР ЭТ КОМПАНИ (FR)

(72) Автор(ы):

БАРТОЛУЧЧИ Жан-Шарль (FR)

(54) **СБРАЖИВАЕМОЕ ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, УСТОЙЧИВОЕ ПРИ РАССТОЙКЕ**

## (57) Формула изобретения

1. Применение дрожжей *Saccharomyces chevalieri* и/или *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* для стабилизации брожения во время фазы расстойки сброженного теста для хлебобулочных изделий.

2. Применение по п.1, отличающееся тем, что дрожжи получены из штамма *Saccharomyces chevalieri*, депонированного в «Национальной коллекции дрожжевых культур» («National Collection of Yeast Cultures») под идентификационным номером NCYC 935.

3. Применение по п.1, отличающееся тем, что дрожжи получены из штамма *Saccharomyces cerevisiae* var. *Boulardii*, депонированного в «Национальной коллекции культур микроорганизмов» под идентификационным номером CNCM I-3799 21 августа 2007 года.

4. Применение по п.1, отличающееся тем, что оно включает применение дрожжей *Saccharomyces bayanus*.

5. Применение по п.1, отличающееся тем, что оно включает применение по меньшей мере одного улучшителя выпечки, выбранного из пекарских ферментов, окислителей, эмульгаторов, жиров, восстановителей и сбраживаемых сахаров.

6. Применение по п.1, отличающееся тем, что указанные дрожжи представлены в сухой быстродействующей форме или в сухой активной форме.

7. Применение по п.1, отличающееся тем, что оно дополнительно включает применение по меньшей мере одного сбраживаемого сахара.

8. Композиция теста для хлебобулочных изделий, содержащая дрожжи *Saccharomyces chevalieri* и *Saccharomyces cerevisiae* var. *bouardii* по любому из пп.1-3 и по меньшей мере один улучшитель выпечки, выбранный из пекарских ферментов, окислителей, эмульгаторов, жиров, восстановителей и сбраживаемых сахаров.

9. Композиция по п.8, отличающаяся тем, что указанная композиция содержит дрожжи *Saccharomyces bayanus*.

10. Композиция по любому из п.8 или 9, отличающаяся тем, что дрожжи составляют от 0,5 до 10 мас.% и, предпочтительно от 0,5 до 3 мас.% от общей массы композиции.

11. Композиция по любому из п.8 или 9, отличающаяся тем, что указанные дрожжи представлены в сухой быстродействующей форме или сухой активной форме.

12. Композиция по п.8, отличающаяся тем, что улучшитель составляет от 0,5 до 5 мас.% и, предпочтительно от 1 до 3 мас.% от общей массы композиции.

13. Композиция по п.8, отличающаяся тем, что дополнительно содержит по меньшей мере один сбраживаемый сахар.

14. Композиция по п.13, отличающаяся тем, что количество указанного сахара составляет от 0 до 3 мас.% и, предпочтительно от 0 до 2 мас.% от общей массы композиции.

15. Способ получения выпеченного или жареного продукта из композиции теста для хлебобулочных изделий по любому из пп.8-14, заключающийся в:

формировании теста путем смешивания муки, воды, дрожжей и, необязательно, по меньшей мере одного улучшителя выпечки, выбранного из пекарских ферментов, окислителей, эмульгаторов, жиров, восстановителей и сбраживаемых сахаров, и от 0,5% до 10 мас.% дрожжей *Saccharomyces chevalieri* и *Saccharomyces cerevisiae* var. *bouardii*, сбраживании композиции теста для хлебобулочных изделий при температуре от 15°C до 45°C с получением сброженного теста с удельным объемом по меньшей мере 1 мл/г, и

выпечке и охлаждении сброженной композиции.

16. Способ по п.15, отличающийся тем, что дрожжи добавляются в тесто в концентрации по меньшей мере  $10^6$  клеток на грамм композиции теста.

17. Способ по любому из пп.15 или 16, отличающийся тем, что композиция теста дополнительно содержит дрожжи *Saccharomyces bayanus*.

RU 20121012103984 A

RU 2012103984 A