



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 267 930** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК

A21D 8/02 (2006.01)

A21D 13/04 (2006.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2004117826/13, 15.06.2004

(24) Дата начала действия патента: 15.06.2004

(45) Опубликовано: 20.01.2006 Бюл. № 02

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГРИЦЕНКО С.А., Разработка технологии хлеба функционального назначения на основе муки тритикале. Автореферат дис. к.т.н., Краснодар: КубГАУ, 2003, с.14-22. RU 2228036 C2, 10.05.2004. RU 2007917 C1, 28.02.1994.

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Сокол Наталья Викторовна (RU),
Донченко Людмила Владимировна (RU),
Квасенков Олег Иванович (RU),
Надыкта Владимир Дмитриевич (RU),
Росляков Юрий Федорович (RU),
Гриценко Светлана Александровна (RU)

(73) Патентообладатель(ли):

Кубанский государственный аграрный
университет (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ИЗ МУКИ ТРИТИКАЛЕ

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства хлеба из муки тритикале. Хлеб из муки тритикале готовят безопарным способом с введением в тесто, помимо муки тритикале, соли,

хлебопекарных дрожжей и пектинового экстракта, концентрированной молочнокислой закваски и растительного масла. Это позволяет получить новый сорт хлеба с улучшенными свойствами. 1 табл.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 267 930** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A21D 8/02 (2006.01)

A21D 13/04 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2004117826/13, 15.06.2004**

(24) Effective date for property rights: **15.06.2004**

(45) Date of publication: **20.01.2006 Bull. 02**

Mail address:

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

(72) Inventor(s):

**Sokol Natal'ja Viktorovna (RU),
Donchenko Ljudmila Vladimirovna (RU),
Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU),
Nadykta Vladimir Dmitrievich (RU),
Rosljakov Jurij Fedorovich (RU),
Gritsenko Svetlana Aleksandrovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kubanskij gosudarstvennyj agrarnyj
universitet (RU)**

(54) **METHOD FOR BREAD PRODUCTION FROM TRITICALE FLOUR**

(57) Abstract:

FIELD: food processing industry, in particular bread production from triticale flour.

SUBSTANCE: bread from triticale flour is produced by straight dough method with addition of salt, bakery yeast and pectin extract,

concentrated lactic acid ferment and vegetable oil into flour.

EFFECT: new grade bread with improved characteristics.

1 tbl

Изобретение относится к технологии производства хлеба из муки тритикале.

Известен способ производства хлеба из муки тритикале, предусматривающий приготовление безопасным методом теста, содержащего сеяную муку тритикале, хлебопекарные дрожжи, поваренную соль и яблочный пектиновый экстракт, его разделку, расстойку и выпечку (Гриценко С.А. Разработка технологии хлеба функционального назначения на основе муки тритикале. Автореферат дис. к.т.н. - Краснодар: КубГАУ, 2003, с.14-22).

Техническим результатом изобретения является получение нового сорта хлеба с улучшенными свойствами.

Этот результат достигается тем, что способ производства хлеба из муки тритикале предусматривает приготовление безопасным методом теста, содержащего муку тритикале обойную, прессованные хлебопекарные дрожжи, поваренную соль, концентрированную молочнокислую закваску, растительное масло и яблочный пектиновый экстракт, его разделку, расстойку и выпечку, при этом для приготовления концентрированной молочнокислой закваски используют муку тритикале и воду в соотношении по массе 69:131, ее выбраживание осуществляют при температуре 38-40°C до кислотности 18-22°Т, а тесто готовят с влажностью 45% при следующем соотношении компонентов по массе:

обойная мука тритикале	100
дрожжи хлебопекарные прессованные	2,5
концентрированная молочнокислая закваска	3
поваренная соль	1,5
растительное масло	0,5
яблочный пектиновый экстракт	1,5

Способ реализуется следующим образом.

Для приготовления концентрированной молочнокислой закваски (Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989, с.92-99) обойную муку тритикале смешивают с питьевой водой в соотношении по массе 69:131 и выбраживают при температуре 38-40°C до кислотности 18-22°Т, что занимает 8-12 часов. Далее замешивают тесто при указанном выше соотношении компонентов. Замешанное тесто при температуре 28-30°C бродит 90 минут. После этого его разделяют, расстаивают и выпекают по традиционной технологии.

Свойства хлеба, полученного по предлагаемому способу и по наиболее близкому аналогу, сведены в таблицу.

Показатель	Контроль	Опыт
Удельный объем, см ³ /100 г	335	639
Пористость, %	70	71
Кислотность, °Т	3	4
Влажность, %	43	42
Свойства мякиша, единиц прибора АП 4/2		
ΔН _{общ}	90	92
ΔН _{пл}	72	78
ΔН _{упр}	18	14

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новый сорт хлеба из муки тритикале с улучшенными свойствами.

Формула изобретения

Способ производства хлеба из муки тритикале, предусматривающий приготовление безопасным методом теста, содержащего муку тритикале обойную, прессованные хлебопекарные дрожжи, поваренную соль, концентрированную молочнокислую закваску, растительное масло и яблочный пектиновый экстракт, его разделку, расстойку и выпечку, при этом для приготовления концентрированной молочнокислой закваски используют муку тритикале и воду в соотношении по массе 69:131, ее выбраживание осуществляют при

температуре 38-40°C до кислотности 18-22°Т, а тесто готовят влажностью 45% при следующем соотношении компонентов по массе:

5	Обойная мука тритикале	100
	Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,5
	Концентрированная молочнокислая закваска	3
	Поваренная соль	1,5
	Растительное масло	0,5
	Яблочный пектиновый экстракт	1,5

10

15

20

25

30

35

40

45

50