



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: **2010131882/21**, **30.07.2010**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
30.07.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **30.07.2010**

(45) Опубликовано: **10.08.2011** Бюл. № **22**

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2277785 C1**, **20.06.2006**. **RU 2277783 C1**, **20.06.2006**. **RU 2311782 C2**, **10.12.2007**. **JP 2000-14314 A**, **18.01.2000**.

Адрес для переписки:

**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55,
кв.247, О.И. Квасенкову**

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА АРОМАТИЗИРОВАННОГО ВАФЕЛЬНОГО ХЛЕБА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства мучных кондитерских изделий. Подготавливают рецептурные компоненты. Экстрагируют мяту перечную жидким азотом с отделением соответствующей мисцеллы. Нарезают скорцонера, сушат его в поле СВЧ при заданных параметрах процесса, досушивают конвективным методом, пропитывают отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления. Сбрасывают давление до атмосферного с

одновременным замораживанием скорцонера, затем осуществляют его криоизмельчение в среде выделившегося азота с получением муки. Готовят тесто из пшеничной муки первого сорта, полученной по описанной технологии муки из скорцонера, дрожжей хлебопекарных прессованных, растительного масла, сахара, соли и воды, выбраживают его, формуют в виде листов и выпекают. Способ позволяет получить новый вафельный хлеб, обладающий улучшенной консистенцией и кофейным вкусом и ароматом при отсутствии в рецептуре кофе.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.

(21)(22) Application: **2010131882/21, 30.07.2010**

(24) Effective date for property rights:
30.07.2010

Priority:

(22) Date of filing: **30.07.2010**

(45) Date of publication: **10.08.2011 Bull. 22**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv.247,
O.I. Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(73) Proprietor(s):

Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)

(54) FLAVOURED WAFFLE BREAD PRODUCTION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology for production of flour confectionary products. Recipe components are prepared. Peppermint is extracted with liquid nitrogen with separation of according miscella. Scorzonera is cut, dried in microwave field at specified parameters of process, additionally dried by convective method, impregnated with separated miscella, and simultaneously pressure is increased. Pressure reduction down to atmospheric value with simultaneous freezing of scorzonera and

its cryo-grinding in medium of released nitrogen to produce flour. Then one performs production of dough from first grade wheat flour, flour produced from scorzonera using described technology, baker's compressed yeast, vegetable oil, sugar, salt and water, its fermentation, moulding in the form of sheets and baking.

EFFECT: method makes it possible to produce new waffle bread that have improved texture and coffee taste and flavour with no coffee added to the formula.

Изобретение относится к технологии производства мучных кондитерских изделий.

Известен способ производства ароматизированного вафельного хлеба, предусматривающий приготовление теста, содержащего смесь пшеничной муки первого сорта и муки из семян амаранта, дрожжи хлебопекарные прессованные, растительное масло, корицу, сахар, соль, ферментный препарат Нейтраза и воду, его выбраживание, формование в виде листов и выпечку (RU 2277783 C1, 2006).

Недостатком этого способа является неоднородность распределения ароматизирующей добавки.

Наиболее близким к предлагаемому является способ производства ароматизированного вафельного хлеба, предусматривающий приготовление теста, содержащего смесь пшеничной муки первого сорта и муки из семян амаранта, дрожжи хлебопекарные прессованные, растительное масло, CO₂-экстракт мяты перечной, сахар, соль, ферментный препарат Нейтраза и воду, его выбраживание, формование в виде листов и выпечку (RU 2277785 C1, 2006).

Данный способ позволяет получить целевой продукт с однородным распределением ароматизирующей добавки, но обладает высокой энергоемкостью из-за необходимости выделения экстракта из мисцеллы.

Техническим результатом изобретения является получение нового ароматизированного вафельного хлеба, обладающего кофейным вкусом и ароматом при отсутствии в рецептуре кофе, улучшение его консистенции и снижение энергозатрат.

Этот результат достигается тем, что в способе производства ароматизированного вафельного хлеба, предусматривающем приготовление теста, содержащего смесь пшеничной муки первого сорта и муки из другого вида растительного сырья, дрожжи хлебопекарные прессованные, растительное масло, сахар, соль и воду, его выбраживание, формование в виде листов и выпечку, согласно изобретению, при приготовлении теста используют смесь пшеничной муки первого сорта и муки из скорцонера в соотношении по массе от 5:1 до 13:1, муку из скорцонера готовят путем экстрагирования мяты перечной жидким азотом с отделением соответствующей мисцеллы, подготовки скорцонера, его резки, сушки в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев скорцонера до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, досушки конвективным методом до остаточной влажности около 5%, пропитки отделенной мисцеллой с содержанием экстракта 0,02% от массы скорцонера с одновременным повышением давления, сброса давления до атмосферного с одновременным замораживанием скорцонера и его криоизмельчением в среде выделившегося азота, а тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

смесь муки	100
дрожжи хлебопекарные прессованные	1,6
растительное масло	2,33
сахар	4
соль	6
вода	до влажности 65-68%

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Мяту перечную экстрагируют жидким азотом и отделяют мисцеллу без выделения из нее экстракта по известной технологии (Касьянов Г.И., Квасенков О.И., Нематуллаев И., Нестеров В.В. Обработка растительного сырья сжиженными и

сжатыми газами. - М.: АгроНИИТЭИПП, 1993, с.7-15).

Скорцонер нарезают и сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% в течение не менее 1 часа. При этом по известным зависимостям (Губиев Ю.К. Научно-практические основы теплотехнологических процессов пищевых производств в электромагнитном поле СВЧ. Автореферат дис. д.т.н. - М.: МТИПП, 1990, с.7-11) рассчитывают значения мощности поля СВЧ, позволяющие обеспечить время сушки скорцонера 1 час и разогрев до температуры внутри кусочков 80 и 90°C. Мощность поля СВЧ задают больше или равной второму значению и меньше или равной меньшему из первого и третьего значений рассчитанных мощностей.

Сушка в поле СВЧ при температуре выше 90°C приводит к карамелизации сахаров. Сушка в поле СВЧ при температуре ниже 80°C и сокращение времени сушки менее 1 часа приводят к ухудшению консистенции целевого продукта. Поскольку увеличение времени сушки автоматически приводит к увеличению удельных энергозатрат, максимальное значение времени сушки определяют по функции желательности Харрингтона для наилучшей консистенции целевого продукта при минимальных удельных затратах энергии.

Затем скорцонер досушивают конвективным методом до остаточной влажности около 5%, загружают в барабан криомельницы и заливают для пропитки отделенной мисцеллой. Соотношение мисцеллы и пропитываемого сырья рассчитывают по концентрации экстракта в мисцелле для достижения содержания экстракта в мисцелле, равного 0,02% от массы скорцонера. Давление в барабане автоматически повышается до значения, соответствующего давлению насыщенных паров азота при температуре пропитки. Время пропитки рассчитывают по известным закономерностям массообмена (Космодемьянский Ю.В. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для студентов техникумов. - М.: Колос, 1997, с.135-162). При этом происходит впитывание азота и насыщение сырья содержащимися в мисцелле ароматическими веществами.

После завершения пропитки давление в барабане сбрасывают до атмосферного, что обеспечивает испарение азота и замораживание скорцонера с утилизацией энергии испарения азота на замораживание и измельчение скорцонера, а затем осуществляют его криоизмельчение в среде выделившегося азота с получением муки.

Пшеничную муку первого сорта и полученную по описанной технологии муку из скорцонера смешивают в соотношении по массе от 5:1 до 13:1. Далее по традиционной технологии готовят тесто, содержащее в рецептурных количествах смесь муки, дрожжи хлебопекарные прессованные, растительное масло, сахар, соль и воду. Тесто выбраживают по традиционной технологии при температуре 30-32°C в течение 30-60 минут, формуют в виде листов и выпекают по традиционной технологии при температуре 160-170°C в течение 2-3 минут, а затем охлаждают, нарезают и упаковывают для реализации потребителю.

При сравнительной оценке органолептических свойств по ГОСТ 5897-90 целевого продукта, полученного по описанной выше технологии и по наиболее близкому аналогу, установлено, что опытный продукт обладает более нежной и хрупкой консистенцией, но крошится в меньшей степени и обладает кофейным оттенком вкуса и аромата при отсутствии в рецептуре кофе.

При уменьшении относительного содержания в тесте муки из скорцонера ниже нижнего предела кофейные вкус и аромат пропадают. При уменьшении относительного содержания в тесте пшеничной муки первого сорта ниже нижнего предела увеличивается размер пор целевого продукта до нарушения его сплошности, а

его крошливость становится не меньше, чем у контрольного продукта.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новый вафельный хлеб, обладающий улучшенной консистенцией и кофейным вкусом и ароматом при отсутствии в рецептуре кофе, по энергосберегающей технологии при утилизации энергии выделения ароматизирующей добавки из мисцеллы на измельчение скорцонера.

Формула изобретения

Способ производства ароматизированного вафельного хлеба, предусматривающий приготовление теста, содержащего смесь пшеничной муки первого сорта и муки из другого вида растительного сырья, дрожжи хлебопекарные прессованные, растительное масло, сахар, соль и воду, его выбраживание, формование в виде листов и выпечку, отличающийся тем, что при приготовлении теста используют смесь пшеничной муки первого сорта и муки из скорцонера в соотношении по массе от 5:1 до 13:1, муку из скорцонера готовят путем экстрагирования мяты перечной жидким азотом с отделением соответствующей мисцеллы, подготовки скорцонера, его резки, сушки в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев скорцонера до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 ч, досушки конвективным методом до остаточной влажности около 5%, пропитки отделенной мисцеллой с содержанием экстракта 0,02% от массы скорцонера с одновременным повышением давления, сброса давления до атмосферного с одновременным замораживанием скорцонера и его криоизмельчения в среде выделившегося азота, а тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

смесь муки	100
дрожжи хлебопекарные прессованные	1,6
растительное масло	2,33
сахар	4
соль	6
вода	до влажности 65-68%