

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2726566

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА "СОСРУКО"

Патентообладатель: *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова (ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ) (RU)*

Авторы: *Бисчокова Фатима Азаматовна (RU), Шогенова Инна Борисовна (RU), Мукожева Алихан Михайлович (RU)*

Заявка № 2019133511

Приоритет изобретения 21 октября 2019 г.

Дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 14 июля 2020 г.

Срок действия исключительного права на изобретение истекает 21 октября 2039 г.

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК
A21D 2/36 (2020.02)

(21)(22) Заявка: 2019133511, 21.10.2019

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
21.10.2019

Дата регистрации:
14.07.2020

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 21.10.2019

(45) Опубликовано: 14.07.2020 Бюл. № 20

Адрес для переписки:

360030, г. Нальчик, пр. Ленина, 1в, ФГБОУ ВО
Кабардино-Балкарский ГАУ, НИС, Дударовой
Ф.Т.

(72) Автор(ы):

Бисчокова Фатима Азаматовна (RU),
Шогенова Инна Борисовна (RU),
Мукожева Алихан Михайлович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования Кабардино-Балкарский
государственный аграрный университет им.
В.М. Кокова (ФГБОУ ВО
Кабардино-Балкарский ГАУ) (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2251851 C2, 20.05.2005. RU
2345531 C1, 10.02.2009. RU 2560316 C1,
20.08.2015. KZ 30926 A4, 15.03.2016.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА "СОСРУКО"

(57) Реферат:

Изобретение относится к области пищевой промышленности. Способ приготовления хлеба включает замес теста из пшеничной муки высшего сорта, кукурузной муки мелкого помола, составляющей 20-30% от общей массы пшеничной и кукурузной муки, сухих инстантных дрожжей, солевого раствора, раствора сахара, цельного молока, растительного масла и кунжутного семени. Осуществляют брожение теста, его разделку, расстойку тестовых заготовок и выпечку изделий. Кукурузную муку вносят в тесто в виде выраженной осахаренной заварки. Кукурузную муку при интенсивном перемешивании заваривают горячей водой с

температурой 95-100°C в соотношении 1:3, затем происходит ее осахаривание в течение 60 минут, охлаждают заварку до температуры 30-32°C, добавляют суспензию дрожжей и осуществляют ее выбраживание в течение 60 минут. Изобретение позволяет улучшить качество хлеба с повышенным содержанием кукурузной муки, интенсифицировать процесс приготовления теста, уменьшить затраты сухих веществ муки на брожение теста, экономить основное сырье за счет использования муки из нехлебопекарных культур, расширить ассортимент диетических хлебобулочных изделий. 2 табл., 6 пр.