



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2016138345, 27.09.2016

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
27.09.2016Дата регистрации:
21.07.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 27.09.2016

(45) Опубликовано: 21.07.2017 Бюл. № 21

Адрес для переписки:
107553, Москва, ул. Б. Черкизовская, 26а,
ФГАНУ НИИХП

(72) Автор(ы):

Тюрина Ольга Евгеньевна (RU),
Шлеленко Лариса Андреевна (RU),
Грекова Анна Валерьевна (RU),
Цыганова Татьяна Борисовна (RU),
Кушнарева Надежда Константиновна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное автономное
научное учреждение
"Научно-исследовательский институт
хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ
НИИХП) (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2271105 C1, 10.03.2006. RU
2241338 C2, 10.12.2004. RU 138229 U1,
10.03.2014. RU 2176452 C1, 10.12.2001.**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДЛИТЕЛЬНЫМИ СРОКАМИ ГОДНОСТИ****(57) Формула изобретения**

Способ производства сдобных хлебобулочных изделий с удлиненными сроками годности, включающий приготовление изделий в две стадии, на первой готовят опару, а на второй стадии осуществляют замес теста на основе опары, оставшихся частей муки пшеничной хлебопекарной, дрожжей хлебопекарных прессованных, сахара-песка, яиц куриных, воды, отличающийся тем, что с целью продления свежести сдобных изделий при замесе добавляют специализированный жировой продукт в количестве 15%, ферментный препарат амилолитического действия в количестве 0,02%, стабилизатор гуммиарабик в количестве 0,11% от общей массы муки, далее проводят брожение, разделку, расстойку тестовых заготовок, выпечку, охлаждение, а с целью повышения микробиологической безопасности упаковывают в полипропиленовую пленку двуслоноориентированную толщиной 30-40 мкм, подвергают тепловой обработке при температуре 90-95°C в течение 40-60 мин, при этом обеспечивается увеличение срока годности сдобных хлебобулочных изделий до 30 дней.

RU 2 626 151 C1

RU 2 626 151 C1