

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2458508

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО КЕКСА
"ЛИМОННЫЙ С ЦУКАТАМИ"

Патентообладатель(ли): *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Уральский государственный экономический университет" (ФГБОУ ВПО "УрГЭУ") (RU)*

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2011109816

Приоритет изобретения 15 марта 2011 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 20 августа 2012 г.

Срок действия патента истекает 15 марта 2031 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2011109816/13, 15.03.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.03.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 15.03.2011

(45) Опубликовано: 20.08.2012 Бюл. № 23

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2295244 C1, 20.03.2007. RU 2092075 C1,
10.10.1997. ВУ 13943 C1, 30.12.2010.

Адрес для переписки:

620219, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62,
ФГБОУ ВПО "УрГЭУ", Л.М. Городнянской

(72) Автор(ы):

Чугунова Ольга Викторовна (RU),
Лейберова Наталия Викторовна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
"Уральский государственный экономический
университет" (ФГБОУ ВПО "УрГЭУ") (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО КЕКСА "ЛИМОННЫЙ С ЦУКАТАМИ"

(57) Формула изобретения

Способ производства безглютенового кекса, включающий замес теста, формование изделий, их выпечку, отличающийся тем, что берут маргарин, сахар-песок, все сбивают до образования однородной массы в течение 10-15 мин, затем по очереди добавляют яйца, соль, сбивают в течение 20 мин, к готовой массе постепенно одновременно добавляют просеянную муку кукурузную и рисовую, крахмал и разрыхлитель, цукаты из тыквы и измельченный лимон вводят на завершающем этапе замеса теста, формование проводят в формы, обработанные антипригарным покрытием, кексы выпекают при температуре 200°C в течение 20-25 мин сразу после разделки, после выпечки кексы охлаждают естественным путем до комнатной температуры, причем для приготовления цукатов берут предварительно очищенную и нарезанную на мелкие кусочки тыкву, пересыпают сахарным песком и выдерживают до появления сока, затем тыкву нагревают до 90°C, охлаждают, сливают сок, остуженную тыкву заливают предварительно подготовленным сахарным сиропом и варят в течение 25 мин, тыкву вынимают из сиропа и, подсушив, обваливают в сахарной пудре, при этом компоненты берут в следующем соотношении, мас. %:

Мука кукурузная	8,15
Мука рисовая	16,3
Крахмал картофельный	8,15
Сахар-песок	13,02
Яйцо куриное	24,44
Маргарин «Столичный»	16,3