РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2466541

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ "ВЕСЕЛЫЕ ЗВЕЗДОЧКИ"

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

Автор(ы): ***см. на обороте***

Заявка № **2011125436**

Приоритет изобретения **20 июня 2011 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации ***20 ноября 2012 г.***

Срок действия патента истекает **20 июня 2031 г.**

Руководитель Федеральной службы по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) RU (11) 2 466 541 (13) C1

(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)
A23L 1/29 (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: **2011125436/13, 20.06.2011**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.06.2011

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **20.06.2011**

(45) Опубликовано: **20.11.2012** Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2260954 C1, 27.09.2005. US 2010297323 A1, 25.11.2010. RU 2295244 C1, 20.03.2007. RU 2034477 C1, 10.05.1995.**

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 САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ "ВЕСЕЛЫЕ ЗВЕЗДОЧКИ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Проводят приготовление эмульсии и смеси сыпучих компонентов, замес теста путем смешивания эмульсии и смеси сыпучих компонентов, формование изделий, их выпечку, охлаждение готовых изделий и упаковку. Для приготовления эмульсии растворяют сахарную пудру в воде и перемешивают в течение 5-10 минут. Затем добавляют маргарин или масло коровье с температурой около 40°С, все тщательно перемешивают в течение 7 минут. После этого в смесь добавляют яйца куриные, снова перемешивают в течение 10 минут. Затем добавляют предварительно подготовленную смесь сыпучих компонентов, состоящую из химического разрыхлителя, кукурузной и рисовой муки, кукурузного крахмала, порошка из яблок и корицы, смешивают до получения однородной массы с влажностью 13,5-17,5%. Готовое тесто подвергают прокатке, затем формуют путем запрессовывания теста в углубления формы, сформованные изделия выпекают 10 минут при постоянной температуре 170°С. После выпечки изделия охлаждают естественным путем до температуры 30-35°С. Исходные компоненты берут в следующем соотношении, мас.%: сахарная пудра 17,31, маргарин или масло коровье 15,80, яйцо куриное 14,45, крахмал кукурузный 10,53, мука кукурузная 18,42, мука рисовая 18,42, порошок из яблок 3,32, порошок корицы 0,80, химический разрыхлитель 0,95. Изобретение направлено на обогащение изделия минеральными и витаминными веществами, пищевыми волокнами, в частности пектином, содержащемся в порошке яблок Уральского региона, на упрощение технологического процесса, а использование в рецептуре кукурузной и рисовой муки позволяет расширить ассортимент мучных кондитерских изделий, не содержащих в своем составе глютен. 2 табл., 1 пр.

RU 2466541 C1

RU 2466541 C1