

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2625588

Способ производства бисквитного полуфабриката

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

Авторы: *Чугунова Ольга Викторовна (RU), Крюкова Екатерина Владимировна (RU), Мысаков Денис Сергеевич (RU), Заворохина Наталия Валерьевна (RU), Позняковский Валерий Михайлович (RU)*

Заявка № 2016127958

Приоритет изобретения 11 июля 2016 г.

Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений
Российской Федерации 17 июля 2017 г.

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 11 июля 2036 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Ивлиев





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2016127958, 11.07.2016

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
11.07.2016

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 11.07.2016

(45) Опубликовано: 17.07.2017 Бюл. № 20

Адрес для переписки:

620144, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62,
УрГЭУ, Городнянской Л.М.

(72) Автор(ы):

Чугунова Ольга Викторовна (RU),
Крюкова Екатерина Владимировна (RU),
Мысаков Денис Сергеевич (RU),
Заворохина Наталия Валерьевна (RU),
Позняковский Валерий Михайлович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

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

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2409956 C1, 27.01.2011. RU
2579213 C1, 10.04.2016. RU 2391003 C1,
10.06.2010. UA 65091 U, 25.11.2011.

(54) Способ производства бисквитного полуфабриката

(57) Формула изобретения

Способ производства бисквитного полуфабриката, включающий приготовление эмульсии из сахара-песка, меланжа куриных яиц, эссенции, замес теста из эмульсии, двух видов муки, крахмала картофельного, его формование, выпечку, охлаждение и выстаивание, отличающийся тем, что берут меланж куриных яиц, сахар-песок, все взбивают во взбивальной машине МВ-60 вначале при малом числе оборотов в течение 5-7 мин, затем при большом числе оборотов в течение 30-40 минут до увеличения объема в 2,5 раза, за 1 минуту до окончания взбивания добавляют в 2-3 приема пшеничную муку высшего сорта и полбяную муку, смешанную с крахмалом картофельным, эссенцию и продолжают замес в течение 15 секунд, формование проводят путем разливания готового теста в противни или формы, предварительно смазанные жиром и застланные пергаментной бумагой, и выпекают в печи при температуре 195-200°C в течение 50-55 минут, после этого готовый полуфабрикат охлаждают в течение 20-30 минут, вынимают из формы или противней и выстаивают 8-10 часов при температуре 15-20°C, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мука пшеничная высшего сорта	13,20
Мука полбяная	8,80
Крахмал картофельный	5,40
Сахар-песок	27,10
Меланж куриных яиц	45,20
Эссенция	0,30