

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21)

199800697

(13)

A2

(12)

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43)

Дата публикации заявки:
1999.08.26

(51)⁶

A 21D 8/02

(22)

Дата подачи заявки:
1998.07.17

(54)

**СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА**

Приоритетные данные:

(31)

97-0236

(32)

1997.08.15

(33)

MD

(96)

98-0002 (MD) 1998.07.17

(71)(72) Заявитель и изобретатель:

**ШИНКАРЮК ВАЛЕРИЙ
ГРИГОРЬЕВИЧ (MD)**

(57)

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству, и может быть использовано для выпечки хлеба. Состав для хлеба содержит муку ржаную, дрожжи, сахар, солод ферментированный, пряности, концентрат квасного сусла, соль и воду. Способ предусматривает приготовление закваски, ее брожение, замес теста с внесением оставшегося количества муки, воды, а также солода, пряностей, сахара, соли, брожение теста, деление его на заготовки, их расстойку и выпечку, причем на стадии замеса теста в него вводят концентрат квасного сусла, солод и 20% рецептурного количества измельченных пряностей замачивают в воде с температурой 45-55°C и настаивают в течение 45-50 мин, а оставшееся рецептурное количество пряностей замачивают в воде с температурой 90-95°C и настаивают в течение 25-30 мин, причем брожение теста осуществляют до кислотности 9-11°. Технический результат изобретения - обогащение хлеба биологически активными компонентами, позволяющими увеличить срок сохранения свежести хлеба и упрощение технологии его производства.

199800697 A2

199800697 A2