

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **202000230** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки
2021.10.29

(51) Int. Cl. *A23L 7/126* (2016.01)
A23L 7/174 (2016.01)

(22) Дата подачи заявки
2020.04.14

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕРНОВЫХ ХЛЕБЦЕВ С ПРОРОЩЕННЫМИ
СЕМЕНАМИ ЛЬНА**

(96) **2020000038 (RU) 2020.04.14**

(74) Представитель:
Кравчук А.Г. (RU)

(71)(72) Заявитель и изобретатель:
**ХАРЛАМОВ ВАЛЕРИЙ
ВИКТОРОВИЧ (RU)**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства зерновых хлебцев. Задача изобретения состоит в максимальном сохранении полезных свойств пророщенных семян льна в готовом продукте. Технический результат заключается в реализации указанного способа, в результате которого получают новый продукт с улучшенными потребительскими свойствами. Способ производства включает подготовку сырья, увлажнение и смешивание зерновой смеси, выдерживание ее в бункере, экструдирование, при этом в качестве исходных продуктов используют смесь при следующем процентном соотношении ингредиентов: цельное зерно пшеницы - 37,8-58,2; цельное зерно ржи - 10, пророщенные семена льна - 50-20; солод ржаной - 2-10; соль и кориандр - остальное; экструдирование зерновой смеси при температуре от 80 до 130°C в течение 0,5-0,8 с при давлении от 3 до 9 мПа; полуфабрикат поступает из экструдера в виде непрерывной ленты и режется на брикеты требуемого размера, при этом влажность готового полуфабриката составляет 6,0-6,5%.

202000230

A1

A1

202000230

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕРНОВЫХ ХЛЕБЦЕВ С ПРОРОЩЕННЫМИ СЕМЕНАМИ ЛЬНА

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства зерновых хлебцев.

Известен способ производства зерновых хлебцев (заявка на изобретение РФ № 2017134635, дата публикации 05.04.2019) включающий сырье, состоящее из смеси цельных зерен злаков, крупы, с добавлением сиропа, натуральных экстрактов ягод и фруктов, натуральных пищевых ароматизаторов, сушеных трав и овощей, измельченных ягод и фруктов, сухого сыра, карамели, глазури, меда, сухих пряностей, пищевых добавок, витаминных премиксов, подготовку сырья, заключающуюся в очистке зерен злаков от половы и пыли, минеральных и металломагнитных примесей, отборе зерен с живым зародышем, калибровке и увлажнении зерна, отволаживании зерна не более 4-х часов, перемешивании и облучении зерна ультрафиолетом, очистку крупы, сухих пряностей, пищевых добавок и витаминных премиксов от примесей, приготовление вкусоароматического раствора, смешивание зерна с крупой с добавлением вкусоароматического раствора до получения уровня влажности смеси зерна с крупой в пределах 15,5-16,0%, выпечку хлебцев при температуре 245-250°C и давлении не более 2,5 МПа в течение 4-6 секунд, нанесение на поверхность готовых хлебцев сухих ягод, фруктов, трав, овощей, сыра и обработку поверхности хлебцев сиропом, сушку хлебцев в течение не более 10 минут при температуре 70-90°C. Недостатками данного способа производства зерновых хлебцев являются: высокие температуры выпечки, что приводит к потере большинства витаминов в готовом продукте, а также дополнительная сушка готового продукта, что ведет к увеличению затрат на электроэнергию.

Известен способ производства обогащенного белком продукта и получаемый продукт (патент РФ на изобретение №2704288, опубликовано 25.10.2019), включающий просеивание исходных продуктов, увлажнение, выдерживание в бункере, экструдирование, при этом в качестве исходных продуктов используют смесь следующих ингредиентов: цельное зерно пшеницы, цельное зерно ржи, крупу рисовую, крупу гречневую, зернобобовые и хлопья овсяные пророщенные при следующем соотношении исходных ингредиентов, г/кг готового продукта: цельное зерно пшеницы 530,0-745,0, крупа рисовая 55,0-92,0, крупа гречневая 46,8- 80,0, цельное зерно ржи 25,5-34,5, зернобобовые 85,0-300,0, хлопья овсяные пророщенные 4,3-5,8, остальные компоненты, в качестве которых используют соль, приправы, специи, 26,0-35,0; увлажняют полученную смесь до 13,5-19,5%; при экструдировании осуществляют формирование брикета на зернопроцессорах при температуре 210-280°C в течение 5-10 секунд. Недостатками данного способа производства являются: продолжительное время выпечки при высоких температурах, что приводит к разрушению большей части витаминов в продукте.

Задача, на решение которой направлено настоящее изобретение, состоит в максимальном сохранении полезных свойств пророщенных семян льна в готовом продукте, а именно витаминов и минералов, которые благотворно влияют на организм человека.

Технический результат, получаемый при осуществлении изобретения, заключается в реализации указанного способа, в результате которого получают новый продукт с улучшенными потребительскими свойствами.

Указанный технический результат достигается за счет того, что способ производства зерновых хлебцев с пророщенными семенами льна включает подготовку сырья, увлажнение и смешивание зерновой смеси, выдерживание её в бункере, экструдирование, при этом в качестве исходных продуктов используют смесь следующих ингредиентов: цельное зерно пшеницы,

цельное зерно ржи, пророщенные семена льна, солод ржаной, соль, кориандр при следующем процентном соотношении ингредиентов: цельное зерно пшеницы 37,8-58,2; цельное зерно ржи – 10, пророщенные семена льна — 50-20; солод ржаной — 2-10; соль и кориандр — остальное; экструдирование зерновой смеси при температуре от 80 до 130⁰С в течение 0,5-0,8 секунды при давлении от 3 до 9 мПа; полуфабрикат поступает из экструдера в виде непрерывной ленты и режется на брикеты требуемого размера, при этом влажность готового полуфабриката составляет 6,0-6,5%.

Проращивание семян льна - один из основных этапов производства, так как от него зависит качество выпускаемого продукта.

Проращивание семян льна производится при температуре 18-22⁰С, влажности воздуха 48-56% и освещенности помещения 80-150лк (при наличии бактерицидных ламп), в установке, имеющей барабан с сетчатым дном. Необходимое по рецептуре количество семян льна рассыпается ровным слоем на дне барабана, затем в установку подается очищенная вода (в пропорции вода/семена льна – 3/1), заполняющая собой барабан, лопасти которого вращаются и равномерно перемешивают семена. Через 5-10 минут вода из установки сливается, и семена льна остаются в покое на 20-30 минут. В это время производится их обработка бактерицидными лампами с целью предотвращения образования плесневого гриба на поверхности семян. Затем в барабане происходит процесс ворошения, который длится 5-10 минут, при этом семена льна аккуратно перемешиваются, не повреждаясь. Данное действие повторяют ещё 2 раза через каждые 30 минут. По истечении 60 минут в установку снова подают очищенную воду, и этапы орошения и ворошения семян льна повторяются.

Проращиваемые семена льна необходимо поддерживать в увлажненном, но не мокром состоянии, до окончания процесса проращивания, при этом их влажность должна составлять от 18 до 38 %. Данный результат достигается за счет того, что после орошения семян льна

водой, их ворошение производится каждые 30 минут, а сетчатое дно барабана позволяет удалять из установки лишнюю воду.

Период прорастания семян льна составляет от 1,5 до 2 суток. Процесс проращивания прекращается, когда длина ростков достигает 2-3 мм, а количество пророщенных семян составляет 85-90%. Подобранный режим проращивания позволяет получить равномерное появление ростков за короткий промежуток времени, что является экономически выгодным.

Сразу после прорастания семена льна смешиваются в соответствии с рецептурой с цельными зернами пшеницы и цельными зернами ржи, ржаным солодом, кориандром с добавлением соляного раствора. Полученная зерновая смесь увлажняется и отволаживается в течение 8-12 часов при температуре 18-25⁰С. За это время влага проникает в зерна ржи и пшеницы, в которых также начинается процесс проращивания. При влажности воздуха 32-42%, пророщенные семена льна замедляют свой рост, поэтому расход питательных веществ на проращивание в них больше не идет.

После отволаживания сырье поступает в экструдер для выпуска полуфабриката. Так как в рецептуре не используются премиксы в виде витаминно-минеральных комплексов, то процесс производства хлебцев направлен на сохранение максимального количества полезных витаминов и минералов, образовавшихся в зерновой смеси при проращивании. Для этого сырье в экструдере находится очень короткий промежуток времени, всего 0,5-0,8 секунды, при температуре от 80 до 130⁰С. Сокращение времени воздействия на продукт высоких температур достигается за счет создания в матрице экструдера давления от 3 до 9 мПа.

Полуфабрикат выходит из матрицы экструдера в виде непрерывной ленты, которая затем режется на брикеты длиной 70-95 см. При этом время движения ленты до достижения требуемой длины брикета составляет от 1,8 до 2,1 секунды, что позволяет удалить лишнюю влагу из полуфабриката и снизить влажность получаемого продукта с 8-8,5% до 6,0-6,5%.

Автором заявленного технического решения изготовлены образцы хлебцев с пророщенными семенами льна, органолептические и физико-технические исследования которых подтвердили достижение технического результата.


Основной упор в рецептуре сделан на количество пророщенных семян льна, объем которых составляет около 20%, что позволяет в готовом продукте увеличить содержание следующих витаминов и минералов:

Название витаминов/минералов	Пшеничные хлебцы, мг/100 гр.	Пшеничные хлебцы с пророщенными семенами льна, мг/100 гр.
Витамин В1	0,44	0,90
Витамин В6	0,45	0,51
Цинк	0,24	0,96
Железо	0,54	0,99

Количество витамина С в хлебцах с пророщенными семенами льна составляет около 6% от суточной потребности человека.

Увеличивая объем пророщенных семян льна в рецептуре с 20% до 50%, можно увеличить и количественное содержание в хлебцах витаминов и минералов, однако увеличение пророщенных семян льна более 50% экономически не целесообразно, так как выпустить продукцию из зерновой смеси с большим количеством семян льна технологически очень сложно.

Предложенный способ производства зерновых хлебцев позволяет максимально сохранить полезные свойства пророщенных семян льна в готовом продукте, а именно витаминов и минералов, которые благотворно влияют на работу головного мозга, работу сердечно-сосудистой системы и иммунитет человека, при этом готовый продукт является вкусным и доступным для потребителя.

Автор  /В.В. Харламов/

Формула изобретения

1. Способ производства зерновых хлебцев с пророщенными семенами льна, включающий подготовку сырья, увлажнение и смешивание зерновой смеси, выдерживание её в бункере, экструдирование, отличающийся тем, что в качестве исходных продуктов используют смесь следующих ингредиентов: цельное зерно пшеницы, цельное зерно ржи, пророщенные семена льна, солод ржаной, соль, кориандр при следующем процентном соотношении ингредиентов: цельное зерно пшеницы 37,8-58,2; цельное зерно ржи - 10, пророщенные семена льна — 50-20; солод ржаной — 2-10; соль и кориандр — остальное; экструдирование зерновой смеси при температуре от 80 до 130°С в течение 0,5-0,8 секунды при давлении от 3 до 9 мПа; полуфабрикат поступает из экструдера в виде непрерывной ленты и режется на брикеты требуемого размера, при этом влажность готового полуфабриката составляет 6,0-6,5%.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что проращивание семян льна производится в установке, имеющей барабан с сетчатым дном, при температуре 18-22°С, влажности воздуха 48-56% и освещенности помещения 80-150 лк.


3. Способ по п.1, отличающийся тем, что процесс проращивания семян льна состоит из следующих этапов: подача воды в установку, ворошение и орошение семян, при этом через 5-10 минут вода из установки сливается, семена льна остаются в покое на 20-30 минут, за это время происходит их обеззараживание бактерицидными лампами; затем в течение 5-10 минут производится ворошение семян. Данное действие повторяют 2 раза в течение 60 минут.

4. Способ по п.1, отличающийся тем, что окончательная влажность семян льна не превышает 18-38%.

5. Способ по п.1, отличающийся тем, что время прорастания семян льна составляет от 1,5 до 2 суток, длина ростков составляет 2-3 мм,

количество пророщенных семян льна - 85-90 % от общего объема.

6. Способ по п.1, отличающийся тем, что пророщенные семена льна смешиваются с другими видами сырья и отволаживаются в течение 8-12 часов при влажности воздуха до 32%.

Автор  /В.В. Харламов/

ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ
(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

202000230

А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:

A23L 7/126 (2016.01)

A23L 7/174 (2016.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)

A23L 7/00, A21D 8/00, 13/00, A23P 30/20

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если возможно, используемые поисковые термины)

ЕРАТIS, ESPACENET, поисковые системы национальных ведомств, открытые интернет-источники

В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
A	KR20170033733A (GREEN FOOD), 27.03.2017 абзацы 0001, 0026, 0076 описания изобретения	1-6
A	RU164281U (ПИПИЯ ОДИССЕЙ МАМИЕВИЧ), 20.08.2016 реферат, абзацы шестой, седьмой на стр. 2, абзацы первый-третий на стр. 3 описания полезной модели	1-6
A	WO2020031143A1 (MISTER BIO FOOD SRL; FRESCOLAT SRL), 13.02.2020 стр. 14 строка 22 – стр. 15 строка 11, стр. 17 строки 3-5, стр. 19 строка 20 – стр. 24 строка 17 описания изобретения	1-6
A	RU2583075C1 (ООО КОМПАНИЯ «АТРИУМ»), 10.05.2016 стр. 4 строки 4-18 описания изобретения	1-6

последующие документы указаны в продолжении

* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

«P» - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

«X» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

«Y» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

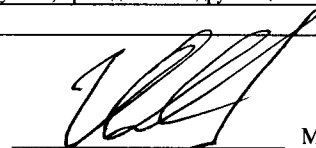
«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: **20/04/2021**

Уполномоченное лицо:

Заместитель начальника отдела механики,
физики и электротехники



М.Н. Юсупов