

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2759522

Способ производства хлебобулочных изделий

Патентообладатель: **Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет" (RU)**

Авторы: **Хамицаева Алла Смалиевна (RU), Осикина Раиса Васильевна (RU), Нарतिकоева Анжела Отаровна (RU), Себетов Владимир Хаджумарович (RU), Базаева Кристина Игоревна (RU)**

Заявка № 2021110276

Приоритет изобретения **13 апреля 2021 г.**

Дата государственной регистрации
в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации **15 ноября 2021 г.**

Срок действия исключительного права
на изобретение истекает **13 апреля 2041 г.**

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

A handwritten signature in black ink, appearing to read "G.P. Izrael".

Г.П. Изrael





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(52) СПК
A21D 2/36 (2021.08)

(21)(22) Заявка: 2021110276, 13.04.2021

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
13.04.2021

Дата регистрации:
15.11.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 13.04.2021

(45) Опубликовано: 15.11.2021 Бюл. № 32

Адрес для переписки:
362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова 37, Темираев Виктор Хамицевич

(72) Автор(ы):

Хамицаева Алла Смалиевна (RU),
Осикина Раиса Васильевна (RU),
Нартикоева Анжела Отаровна (RU),
Себетов Владимир Хаджумарович (RU),
Базаева Кристина Игоревна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Горский государственный
аграрный университет" (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: SU 867353 A1, 30.09.1981. RU 2154945
C1, 27.08.2000. RU 2643252 C1, 31.01.2018. CA
1163854 A1, 20.03.1984.

(54) Способ производства хлебобулочных изделий

(57) Формула изобретения

Способ производства хлебобулочных изделий, характеризующийся тем, что замешивают тесто из муки хлебопекарной пшеничной первого сорта, поваренной соли, дрожжей прессованных и воды питьевой влажностью 65-70%, тесто выбраживают, делят на заготовки, расстаивают, выпекают при температуре 240-280°C и охлаждают, при этом при замесе теста дополнительно используют измельченный горох с размером частиц 150-400 мкм, причем подготовка измельченного гороха заключается в замачивании бобов гороха при температуре 18-20°C при продолжительности 72 часа, промывании и проращивании в течение 2-3 суток, причем исходные компоненты для приготовления теста используют при следующем соотношении, мас. %:

Мука хлебопекарная пшеничная первого сорта	90
Измельченный горох	7,2
Поваренная соль пищевая	1,8
Дрожжи прессованные	1,0