

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2783517

Способ производства хлеба

Патентообладатель: *ФГБОУ ВО "Горский ГАУ" (RU)*

Авторы: *Хамицаева Алла Смалиевна (RU), Газзаева Алина Александровна (RU), Кусова Ирина Урузмаговна (RU), Дзодзиева Эмма Сергеевна (RU), Будаев Арават Русланович (RU)*

Заявка № 2022101698

Приоритет изобретения 26 января 2022 г.

Дата государственной регистрации

в Государственном реестре изобретений

Российской Федерации 14 ноября 2022 г.

Срок действия исключительного права

на изобретение истекает 26 января 2042 г.

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Ю.С. Зубов



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**(52) СПК
A21D 8/02 (2022.08); A21D 2/36 (2022.08)

(21)(22) Заявка: 2022101698, 26.01.2022

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
26.01.2022Дата регистрации:
14.11.2022Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: 26.01.2022

(45) Опубликовано: 14.11.2022 Бюл. № 32

Адрес для переписки:
362040, РСО Алания, г. Владикавказ, ул.
Кирова 37, ФГБОУ ВО "Горский ГАУ",
Каиров Валерий Рамазанович

(72) Автор(ы):

Хамицаева Алла Смалиевна (RU),
Газзаева Алина Александровна (RU),
Кусова Ирина Урузмаговна (RU),
Дзодзиева Эмма Сергеевна (RU),
Будаев Арават Русланович (RU)(73) Патентообладатель(и):
ФГБОУ ВО "Горский ГАУ" (RU)(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2551099 C1, 20.05.2015. RU
2719726 C1, 22.04.2020. RU 2463792 C1,
20.10.2012. RU 2634440 C1, 30.10.2017. RU
2140740 C1, 10.11.1999. CN 103535404 A,
29.01.2014.

(54) Способ производства хлеба

(57) Формула изобретения

Способ производства хлеба, предусматривающий подготовку сырья, просеивание и пропускание муки через магниты, приготовление теста с введением в рецептуру хлебопекарной муки пшеничной первого сорта, поваренной соли пищевой, воды питьевой, дрожжей прессованных, выпечку хлеба при t 240-280°C, охлаждение, отличающийся тем, что дополнительно используется пищевая добавка из смеси дикорастущих растений клевера и эспарцета размерами частиц 100-200 мкм, при этом ингредиенты берутся в следующих количествах, мас. %:

мука пшеничная первого сорта	94,4
пищевая добавка из смеси дикорастущих растений клевера и эспарцета	3,0
поваренная соль пищевая	1,6
дрожжи прессованные	1,0