

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2479207

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ИЗ ПЛОДОВ ВОДЯНОГО ОРЕХА

Патентообладатель(ли): *Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Волгоградский государственный университет" (RU)*

Автор(ы): *Саналаев Вадим Александрович (RU), Жигачёва Ольга Ивановна (RU)*

Заявка № 2011129517

Приоритет изобретения 15 июля 2011 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 20 апреля 2013 г.

Срок действия патента истекает 15 июля 2031 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2011129517/13, 15.07.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
15.07.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 15.07.2011

(45) Опубликовано: 20.04.2013 Бюл. № 11

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: SU 165142 A1, 23.09.1964. KZ 22463 A4,
17.05.2010. CN 1751583 A, 29.03.2006. CN
101396144 A, 01.04.2009.

Адрес для переписки:

400062, г. Волгоград, пр-кт Университетский,
100, Волгоградский государственный
университет (ВолГУ), ведущему специалисту
Г.Л. Цельник

(72) Автор(ы):

Саналаев Вадим Александрович (RU),
Жигачёва Ольга Ивановна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
образования "Волгоградский
государственный университет" (RU)**(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ИЗ ПЛОДОВ ВОДЯНОГО ОРЕХА****(57) Формула изобретения**

Способ приготовления пшеничного хлеба с добавлением муки из плодов водяного ореха, характеризующийся тем, что готовят эмульсию из воды, дрожжей и сахара, полученную эмульсию смешивают с мукой пшеничной хлебопекарной высшего сорта и мукой из плодов водяного ореха, взятой в количестве 50% к массе всей муки в тесте, полученное тесто выстаивают в теплом месте в течение 30 мин, затем добавляют куриные яйца, соль, яблочный уксус и подсолнечное масло, замешивают тесто, выстаивают в теплом месте в течение 60 мин, выкладывают в формы и выпекают при температуре 250°C, при этом тесто готовят при следующем соотношении компонентов, г:

мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	250
мука из плодов водяного ореха	250
дрожжи	11
куриные яйца	94
вода кипяченая	600
сахар	20
соль	7
уксус яблочный	2,5
масло подсолнечное	20