



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ПРИ
ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(19) **KG** (11) **389** (13) **C1**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ
к предварительному патенту Кыргызской Республики

(51)[§] A21D 2/02, 2/36

(21) 980064.1

(22) 11.06.1998

(46) 30.09.2000, Бюл. №3

(76) Герасимова Л.К., Баткибекова М.Б., Орозобаева А.Б. (KG)

(56) Современная киргизская кухня. /Под ред. С.Ш. Ибрагимова. - Фрунзе: Ред. КСЭ, 1991. - С. 151

(54) Состав мучного кулинарного изделия

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и общественному питанию, в частности, к рецептурам мучных кулинарных изделий. Для ускорения процесса брожения и повышения пищевой ценности готовится дрожжевое тесто опарным способом из муки пшеничной 1 сорта, порошка из арбузных корок 0.5 % к массе муки, дрожжей, маргарина, сахара, воды, раскатывают, нарезают на ромбовидные кусочки по 3 см и жарят во фритюре до образования румяной корочки. 3 пр., 2 табл.

Изобретение относится к пищевой промышленности и общественному питанию, в частности, к рецептурам производства мучных кулинарных изделий.

Известно производство мучного кулинарного изделия, предусматривающее приготовление дрожжевого теста опарным способом из муки пшеничной 1 сорта, дрожжей, маргарина сахара, соли и воды. Тесто подвергают разделке, расстойке и жарению во фритюре, позволяющее получить изделие с хорошими органолептическими показателями, но с длительным процессом брожения (Современная киргизская кухня. /Под ред. С.Ш. Ибрагимова. - Фрунзе: Ред. КСЭ, 1991. -С. 151).

Задачей изобретения является ускорение процесса брожения.

Сущность изобретения заключается в том, что готовится дрожжевое тесто опарным способом из муки пшеничной 1 сорта, в которую предварительно добавляют порошок из арбузных корок в количестве не более 0.5 % к массе муки, равномерно распределяя по всему объему муки, дрожжей, маргарина, сахара, соли, воды. Приготовленное тесто подвергают разделке, расстойке и жарению во фритюре.

Продолжительность брожения теста с добавкой порошка из арбузной корки 0.25 % к массе муки - 200-210 мин, с добавкой 0.5 % к массе муки -180-190 мин, в отличие от

прототипа, продолжительность брожения теста которого - 240-250 мин при температуре 27-31°C.

Готовят мучное кулинарное изделие с добавлением в муку порошка из арбузных корок по следующей рецептуре (г на 100 г муки):

Пример 1:

мука 1 сорта	100
дрожжи прессованные	1.25
Сахар	5
соль поваренная	1.25
Маргарин	40
порошок из арбузных корок	0.25
вода питьевая	56.25
влажность (%) не более	46

Продолжительность брожения -200-210 мин, в то время как по прототипу - 240-250, кислотность теста ниже нормируемой, подъемная сила (определялась методом всплывания шарика) снизилась со 158 сек в прототипе до 108 сек.

Пример 2:

мука 1 сорта	100
дрожжи прессованные	1.25
сахар	5
соль поваренная	1.25
маргарин	40
порошок из арбузных корок	0.50
вода питьевая	56.25
влажность (%) не более	46

Продолжительность брожения - 180-190 мин против - 240-250 по прототипу, кислотность соответствует норме, подъемная сила снизилась до 100 сек, тесто пышное, устойчивое.

Пример 3:

мука 1 сорта	100
дрожжи прессованные	1.25
сахар	5
соль поваренная	1.25
маргарин	40
порошок из арбузных корок	0.75
вода питьевая	56.25
влажность (%) не более	46

Продолжительность брожения снизилась до 170-180 мин, почти не отличается от примера 2, кислотность нарастает слишком быстро, что неудобно в работе и требует немедленной переработки всей партии, подъемная сила практически не отличается от таковой в примере 2.

Таким образом, использование порошка из арбузных корок позволяет интенсифицировать процесс брожения. Так, продолжительность брожения сокращается на 20-30 мин. Подъемная сила полуфабрикатов увеличивается на 20-25 %.

Таблица 1

Изменение кислотности теста во времени

Образцы	Время брожения, мин													
	0	10	30	50	70	90	110	130	150	170	190	210	230	250
Прототип	1.7	1.7	1.8	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4	2.6	2.8	2.9	3.0
1	1.8	1.8	1.9	1.9	2.0	2.1	2.3	2.5	2.7	2.8	2.9	3.0	3.1	3.2
2	1.8	1.9	2.0	2.0	2.1	2.3	2.4	2.6	2.8	2.9	3.0	3.1	3.2	3.2
3	1.8	0.9	2.0	2.1	2.2	2.4	2.6	2.7	2.8	3.0	3.1	3.2	3.3	3.4

Таблица 2

Подъемная сила полуфабрикатов (сек)

Показатель		Прототип	Пример 1	Пример 2	Пример 3
Подъемная сила полуфабрикатов	Через 30 мин	242	221	215	214
	Через 60 мин	158	108	100	98
	Через 90 мин	85	60	50	51

Формула изобретения

Состав мучного кулинарного изделия, содержащий муку пшеничную 1 сорта, дрожжи, маргарин, сахар, соль и воду, отличающийся тем, что дополнительно вводят порошок из арбузных корок в количестве не более 0.5 % от массы муки.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Суртаева Э.Р.
Арипов С.К.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03