



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ПРИ  
ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗ АГЕНТСТВО)  
(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 рецептам 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 рецептам 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 всплыивания 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 полуфа- брикатов	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

Суртаева Э.Р.

Ответственный за выпуск

Арипов С.К.

---

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