

(19) **KG** (11) **801** (13) **C1** (46) **31.08.2005**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНСТВО  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ (51)<sup>7</sup> **A21D 8/02**  
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

---

(21) 20040025.1

(22) 08.04.2004

(46) 31.08.2005, Бюл. №8

(76) Кириева Т.В., Кочнева С.В., Карпунина Л.И., Бейшенова Ж.М. (KG)

(56) Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М. -С. 120-147.

(54) **Способ приготовления дрожжевого теста**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству хлебобулочных изделий. Задачей изобретения является ускорение процесса производства хлеба, сокращение расхода дрожжей и улучшение качества готовых изделий. Задача решается тем, что предложен способ приготовления дрожжевого теста, согласно которому 40% муки от общей массы, 1% взятых по рецептуре прессованных дрожжей и порошок из остаточных пивных дрожжей после седьмой генерации в количестве 0.5-1.0% к массе муки смешивают с водой и оставляют смесь для ферментации на 15-20 минут при 32-35°C до достижения кислотности 3.2-3.9°Н. Затем в ферментированную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре ингредиенты, замешивают тесто и осуществляют брожение при температуре 33-35°C, до достижения кислотности 3.0 °Н. Из полученного теста выпекают изделия. Использование способа позволяет сократить процесс брожения в среднем на 35-40% относительно прототипа, улучшить качество хлеба путем увеличения объемного выхода и пористости, снизить расход дрожжей до 0.6-1.0% к массе муки и использовать вторичное сырье (остаточные пивные дрожжи после седьмой генерации), которое идет на корм животным. 1 пр., 1 ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству хлебобулочных изделий.

Известно много способов ускоренного приготовления дрожжевого теста: на жидком полуфабрикате, на большой густой опаре, на подсырной сыворотке с использованием молочнокислых бактерий, добавок из растительного сырья и т.д. (Патенты RU №1120953, кл. A21D 8/04, 1984; RU №2125801, кл. A21D 8/02, 1999; RU №1805852, кл. A21D 8/02, 1993).

Недостатком этих способов является то, что приготовление теста на жидком полуфабрикате или большой густой опаре остается трудоемким и требует дополнительного оборудования и расхода сырья.

При применении известных способов ускоренного приготовления дрожжевого

теста с использованием различных ингредиентов и добавок комплексного, многофункционального назначения проблемой являются небольшие сроки хранения сыворотки, настоев и экстрактов различных трав и ягод, что вызывает трудности в ведении технологического процесса производства теста.

Наиболее близким к заявленному способу является традиционный способ безопасного замеса теста для приготовления хлеба (Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М: «Легкая и пищевая промышленность», 1984. - С. 120-147). Способ приготовления безопасного дрожжевого теста заключается в замешивании всех рецептурных компонентов (муки, дрожжей, соли, воды). Брожение теста осуществляется в течение 3-4 часов. К основным недостаткам этого способа относятся: невысокое качество мякиша готового хлеба, малый срок хранения, большой расход дрожжей (10 г на 100 г муки) и длительный срок выбраживания теста.

Задачей изобретения является ускорение процесса производства хлеба, сокращение расхода дрожжей и улучшение качества готовых изделий.

Задача решается тем, что предложен способ приготовления дрожжевого теста, согласно которому 40% муки от общей массы, 1% взятых по рецептуре прессованных дрожжей и порошок из остаточных пивных дрожжей после седьмой генерации в количестве 0.5-1.0% к массе муки смешивают с водой и оставляют смесь для ферментации на 15-20 минут при 32-35°C до достижения кислотности 3.2-3.9°Н. Затем в ферментированную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре ингредиенты, замешивают тесто и осуществляют брожение при температуре 33-35°C, до достижения кислотности 3.0°Н. Из полученного теста выпекают изделия.

На рисунке 1 приведена технологическая схема приготовления порошка из остаточных пивных дрожжей после седьмой генерации.

*Пример.* Пшеничную муку в количестве 40 г смешивают с 60 г воды, 1 г прессованных дрожжей и остаточными пивными дрожжами, взятыми в количестве 0.5% к массе муки. Смесь ферментируют в течение 15-20 минут при температуре 32-35°C и затем замешивают тесто с добавлением оставшейся муки 60 г, соли 0.7 г, выбраживают его в течение 40 минут, проводят формовку, расстойку и выпечку готовых изделий в обычных производственных условиях.

Рецептуры примеров включали следующие количества порошка из остаточных пивных дрожжей (%): 0.1; 0.2; 0.3; 0.4; 0.5; 0.6; 0.8; 1.0; 1.2. По предложенному способу приготовления дрожжевого теста оптимальным является добавление порошка остаточных пивных дрожжей в количестве 0.5-1.0% к массе муки.

Использование предлагаемого способа позволяет сократить процесс брожения в среднем на 35-40 % относительно прототипа, улучшить качество хлеба путем увеличения объемного выхода и пористости, снизить расход дрожжей до 0.6-1.0 % к массе муки и использовать вторичное сырье (остаточные пивные дрожжи после седьмой операции), которое идет на корм животным.

### **Формула изобретения**

Способ приготовления дрожжевого теста, включающий смешивание муки, воды, дрожжей, замес теста, ферментацию, отличающийся тем, что проводят ферментацию смеси, состоящей из 40 % муки от общей массы, 1 % прессованных дрожжей от общего количества муки, воды, порошка из остаточных пивных дрожжей после седьмой генерации в количестве 0.5-1.0 % к массе муки.

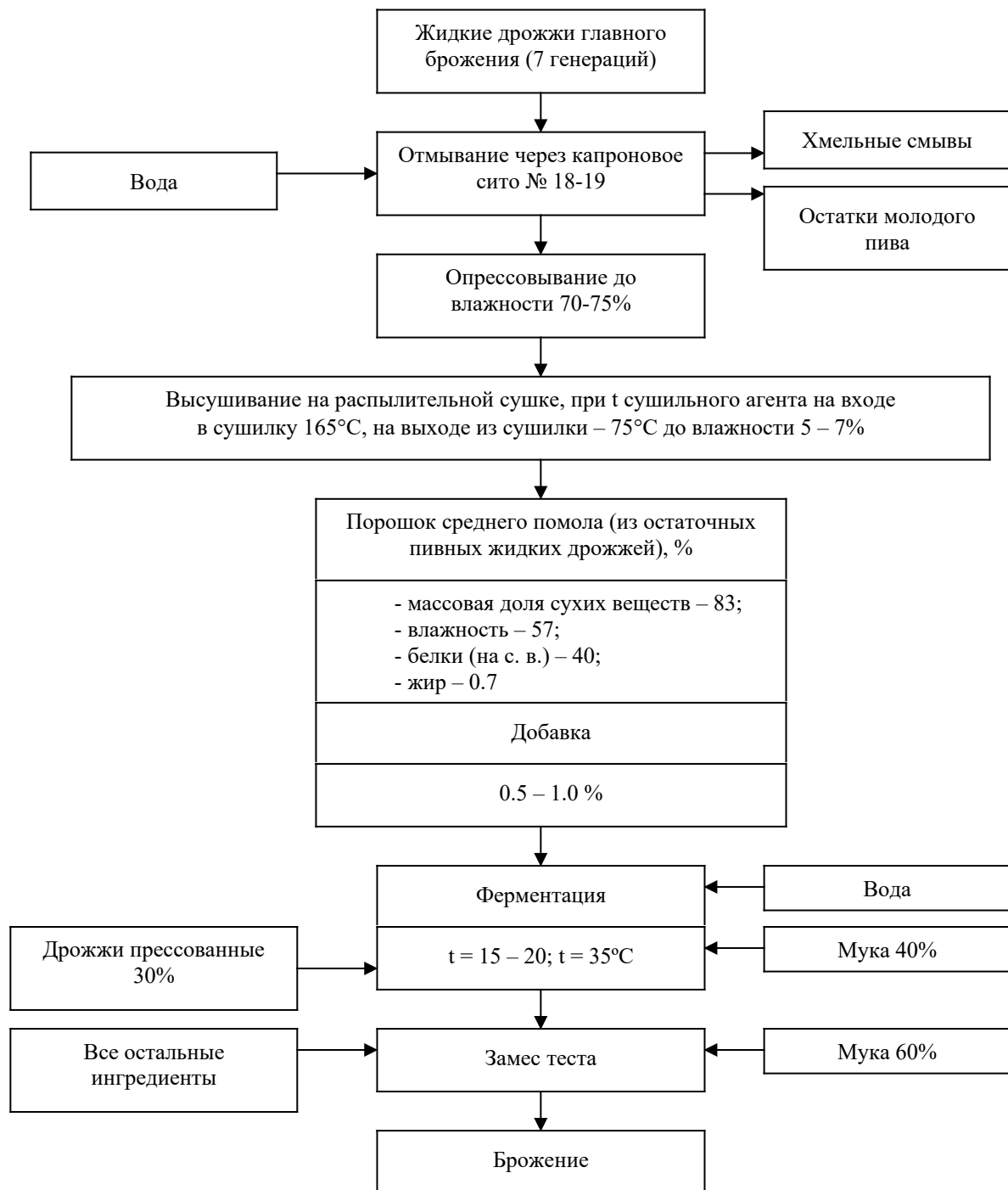


Рис. 1. Технологическая схема приготовления теста с использованием добавки из остаточных пивных дрожжей

Составитель описания	Бакеева С.К.
Ответственный за выпуск	Калдаров Ж.Т.

---

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