



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **48115** (13) **U**
(51) МПК (2009)
A23L 1/30МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХМЕЛЕВИХ ДРІЖДЖІВ**

1

2

(21) u200908897

(22) 26.08.2009

(24) 10.03.2010

(46) 10.03.2010, Бюл.№ 5, 2010 р.

(72) ЛЕБЕДЕНКО ТЕТЯНА ЄВГЕНІВНА, КАНАНІХІНА ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА, СОКОЛОВА НАТАЛІЯ ЮРІЇВНА

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Композиція інгредієнтів для приготування хмелевих дріжджів, що містить борошно, солод неферментований, хміль сухий, яка **відрізняється**

тим, що вона додатково містить сироватку молочну та дріжджі пресовані, при цьому композиція містить борошно пшеничне 2-го сорту, хміль сухий подрібнений, солод неферментований житній за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне 2-го сорту	45,9-47,0
сироватка молочна	35,7-38,0
дріжджі пресовані	12,7-13,2
солод неферментований житній	4,59-4,65
хміль сухий подрібнений	1,02-1,5.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до хлібопекарської галузі і може використовуватись на підприємствах харчування.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування хмелевих дріжджів, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %: вода у вигляді хмелевого відвару - 42...46, борошно житнє сіяне - 24...27, стигле тісто - 8,0... 12, солод неферментований - 4,5...6, пряний компонент - 0,3...0,5, хміль - 0,23...0,28 (див. „Хлеб с хмелевым отваром” Патент РФ №2189145, СІ, МКИ: А21 08/02 Формула изобретения опублікована в бюлетне № 26 за 2002 г. Авторы: Леонтьев М.М., Кузьминский Р.В., Серегина Н.В.(ГУП „хлебозавод № 16”). Аналог: КО 2164748 С2, 10.04.2001).

Дана композиція обрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні компоненти:

- борошно;
- солод неферментований;
- хміль сухий подрібнений

Але напівфабрикат, отриманий за описаним способом має суттєвий недолік він призначений лише для житніх та житньо-пшеничних сортів хліба, композиція ж, що заявляється призначена для приготування пшеничних сортів хлібобулочних виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування хмелевих дріжджів, в якій шляхом введення

додаткових компонентів забезпечити прискорення терміну визрівання і покращення мальтазної активності.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування хмелевих дріжджів, що містить борошно пшеничне 2 сорту, сироватка молочна, солод житній неферментований, хміль сухий подрібнений, тим, що вона додатково містить в складі хмелевих дріжджів за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

борошно пшеничне 2-го сорту	45,9-47,0;
сироватка молочна	35,7-38,0;
дріжджі пресовані	12,7-13,2;
солод неферментований житній	4,59-4,65
хміль сухий подрібнений	1,02-1,5

Новим у корисній моделі, що заявляється є наявність сироватки молочної, борошна пшеничного 2-го сорту, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при приготуванні хмелевих дріжджів.

Час визрівання хмелевих дріжджів складає 3 години, мальтозна активність 90-100 хвилин.

Приклад 1. Сухого подрібненого хмелю 1,02 мас. % та 35,7 мас. % сироватки молочної подають в заварювальну машину, де відбувається приготування хмелевого відвару протягом 60 хвилин. Хмелевий відвар поступає в чан з охолоджуючою сорочкою, де протягом 5 хвилин остигає до температури 75 °С. Далі на основі відвару готують хмелеві дріжджі. В заварювальну машину, подають частину борошна пшеничного 2-го сорту 22,95 мас.% та солод неферментований 4,59 мас.%, де

(13) **U**(11) **48115**(19) **UA**

проходить остигання та осолодження протягом 45 хвилин, після чого додають подрібнені пресовані дріжджі 12,7 мас. % та борошно пшеничне 2-го сорту 22,95 мас. %. Перемішана суміш залишається для закисання протягом 3 годин при температурі 35 °С.

В умовах виробництва для кращої роботи рекомендується хмелеві дріжджі активувати. Активація проводиться цукром та водою, у кількості згідно стандартної методики протягом 30 хвилин при температурі 32 °С.

Приклад 2. Сухого подрібненого хмелю 1,4 мас. % та 37,0 мас. % сироватки молочної подають в заварювальну машину, де відбувається приготування хмелевого відвару протягом 60 хвилин. Хмелевий відвар поступає в чан з охолоджуючою сорочкою, де протягом 5 хвилин остигає до температури 75 °С. Далі на основі відвару готують хмелеві дріжджі. В заварювальну машину, подають частину борошна пшеничного 2-го сорту 23,25 мас. % та солод неферментований 4,63 мас. %, де проходить остигання та осолодження протягом 45 хвилин, після чого додають подрібнені пресовані дріжджі 12,9 мас. % та борошно пшеничне 2-го сорту 23,25 мас. %. Перемішана суміш залишається для закисання протягом 3 годин при температурі 35 °С.

В умовах виробництва для кращої роботи рекомендується хмелеві дріжджі активувати. Активація проводиться цукром та водою, у кількості згідно стандартної методики протягом 30 хвилин при температурі 32 °С.

Приклад 3. Сухого подрібненого хмелю 1,5 мас. % та 38,0 мас. % сироватки молочної подають в заварювальну машину, де відбувається приготування хмелевого відвару протягом 60 хвилин. Хмелевий відвар поступає в чан з охолоджуючою сорочкою, де протягом 5 хвилин остигає до температури 75 °С. Далі на основі відвару готують хмелеві дріжджі. В заварювальну машину, подають частину борошна пшеничного 2-го сорту 23,5 мас. % та солод неферментований 4,65 мас. %, де проходить остигання та осолодження протягом 45 хвилин, після чого додають подрібнені пресовані дріжджі 13,2 мас. % та борошно пшеничне 2-го сорту 23,5 мас. %. Перемішана суміш залишається для закисання протягом 3 годин при температурі 35 °С.

В умовах виробництва для кращої роботи рекомендується хмелеві дріжджі активувати. Активація проводиться цукром та водою, у кількості згідно стандартної методики протягом 30 хвилин при температурі 32 °С.

Використання саме таких компонентів з відповідним дозуванням і дотримання технології дозволяє скоротити термін визрівання, за рахунок прийнятих технологічних прийомів, покращити мікрофлору напівфабриката за рахунок хмелевого відвару, інтенсифікувати процеси за рахунок введення у рецептуру сироватки, а найголовніше використовувати такі хмелеві дріжджі для приготування хлібобулочних виробів із пшеничного та житньо-пшеничного борошна.