



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **460**

(51) **МПК(2011.01) А 21**
D 13/08

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

2

(21) 1100612

(22) 10.06.2011

(46) Бюл. № 65, 2011

(71) Лебедева Н.В. (ТJ).

(72) Лебедева Н.В. (ТJ); Хубони С. (ТJ); Шабози Р. (ТJ); Собири К. (ТJ); Камолов М.А. (ТJ).

(73) Лебедева Н.В. (ТJ).

(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПРЯНИКА «ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ».**

(56) 1. Рецептуры на мучные кондитерские изделия — Пищепромиздат, Москва, 1952г.

2. Тутельян В.А., Княжев В.А. «Реализация концепции государственной политики здорового питания населения России» - журнал «Пищевая промышленность» №3, 2000г.

(57) Изобретение относится к кондитерской промышленности, а именно, к производству мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.

Способ предусматривает применение нетрадиционного фруктово-овощного сырья при производстве мучных кондитерских изделий.

Изобретение относится к кондитерской промышленности, а именно, к производству мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.

Прототипом изобретения является рецептура и способ приготовления пряника «Мятный» [1], заключающийся в приготовлении сиропа, дозировании компонентов, замесе и формовании теста, выпечке при температуре 180-200 °С в течение 15 минут, глазировании и упаковке, изготавливаемый из муки высшего сорта, сахара, масла растительного, масла мятного при следующем соотношении рецептурных компонентов, кг:

Мука высшего сорта - 100

Мука высшего сорта на под пыл - 7,8

Сахарный песок — 62

Масло растительное - 2,5

Масло мятное - 0,06

Аммоний - 0,9

Наряду с хорошими органолептическими показателями и высокой энергетической ценностью, прянику «Мятный» присущи недостатки, свойственные большинству мучных кондитерских изделий - отсутствие, витаминов, макро- и микроэлементов, балластных веществ, что ограничивает их потребление определенными категориями населения [2].

Целью изобретения является разработка рецептуры и способа приготовления мучного

кондитерского изделия - пряника, обогащенного витаминами, ферментами, углеводами и микроэлементами.

Технический результат достигается за счет использования при приготовлении пряников свежих яблок и моркови.

На кафедре «Технология пищевых производств» Технологического университета Таджикистана была проведена работа по разработке новых видов мучных кондитерских изделий с применением овощных и фруктовых добавок.

При приготовлении пряников была использована пшеничная мука 1-го сорта с содержанием сырой клейковины 28% и растяжимостью над линейкой 16 см, сахар-песок, маргарин, сода, свежие яблоки и морковь. Яблоки очищали, освобождали от сердцевин и измельчали на лабораторном комбайне. Морковь очищали и измельчали. Измельченные яблоки и морковь в виде пюре добавляли в количестве от 15 до 25% к массе муки при приготовлении теста с другими рецептурными компонентами. После замеса тесто раскатывали, формовали и выпекали в при температуре 180-200° С в течение 15 минут.

После выпечки пряники глазировали сиропом. Затем пряники хранили в течение 10 дней, определяли влажность и степень свежести.

Рецептура пряника «Фруктово-овощной»

Таблица

Сырье	Содержание с.в, %	Расход на загрузку		Расход на 1 т готовой продукции	
		в натуре, кг	в с.в, кг	в натуре, кг	в с.в., кг
Мука пшеничная	85,5	100	85,5	666,7	570,0
Сахар-песок	99,85	26,4	26,26	176,01	174,26
Маргарин сливочный	84,0	15,6	13,10	104,01	87,37
Яблочное и морковное пюре	78,0	25,2	19,6	168,0	131,04
Сода	50,0	1,472	1,135	7,84	7,57
ИТОГО:	-	169,85	146,09	1132,37	970,24
Выход	94	-	-	1000	940,0

Применение моркови позволяет обогатить мучные кондитерские изделия бета-каротином, который улучшает зрение, повышает иммунитет, снижает уровень холестерина в крови, замедляет атеросклеротические изменения сердечно-сосудистой системы, повышает биологическую питательную ценность продукта. Яблоки богаты каротином, железом, нормализуют деятельность желудочно-кишечного тракта, полезны при малокровии. Кроме того, добавление моркови и яблок

способствует сохранению свежести пряников, и, что немаловажно, содержащиеся в составе моркови и яблок сахара позволяют экономить основное сырье — сахар и муку.

Внедрение разработанной рецептуры на пряник «Фруктово-овощной» с применением местного нетрадиционного сырья в производство позволит получить прибыль и обеспечить население диетической и экологически чистой продукцией.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Способ производства пряника, включающий приготовление сиропа, дозирование компонентов, замес и формирование теста, выпечку при температуре 180 - 200°C в течение 15 минут, глазирование и упаковку, *отличающийся тем, что* при замесе теста дополнительно добавляют предварительно измельченные яблоки и морковь в виде пюре при следующем соотношении компонентов, кг:

Мука высшего сорта	100
Сахарный песок	26,4
Маргарин сливочный	15,6
Яблочное и морковное пюре	25,2
Сода	1,47

2. Способ по п.1, *отличающийся тем, что* предварительно измельченные яблоки и морковь в виде пюре добавляют в количестве от 15 до 25% от массы муки.

Компьютерный набор: Назарова Д.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.