

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2602632

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА

Патентообладатель(ли): **Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Торкии государственный аграрный университет" (RU)**

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2015140777

Приоритет изобретения **24 сентября 2015 г.**

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации **26 октября 2016 г.**

Срок действия патента истекает **24 сентября 2035 г.**

*Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности*

Е.Н. Изrael





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2015140777/13, 24.09.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
24.09.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 24.09.2015

(45) Опубликовано: 20.11.2016 Бюл. № 32

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2523528 C2, 20.07.2014. KG 1588 C1,
30.11.2013. RU 2313942 C1, 10.01.2008. RU
2483549 C2, 10.06.2013. US 1956913 A1,
01.05.1934.

Адрес для переписки:

362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова,
37, ФГБОУ ВПО "Горский государственный
аграрный университет"

(72) Автор(ы):

Хамицаева Алла Смалиевна (RU),
Будаев Феликс Иласович (RU),
Хадаева Ирина Анатольевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования "Горский
государственный аграрный университет"
(RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА

(57) Формула изобретения

Способ производства хлеба, включающий подготовку сырья, смешивание разных по свойствам партий муки, просеивание и пропускание через магниты; приготовление теста с введением в рецептуру хлебопекарной муки пшеничной первого сорта, поваренную соль пищевую, воду питьевую, дрожжи прессованные; выпечку хлеба при $t = 240-280^{\circ}\text{C}$, охлаждение, отличающийся тем, что в рецептуре хлеба содержится дополнительно концентрат белков фасоли в виде порошка, при следующем соотношении, мас.ч.:

мука пшеничная 1/с.	95
концентрат белков фасоли (порошок)	5
поваренная соль пищевая	1.3
дрожжи прессованные	1