



(19) **RU** (11) **17 669** (13) **U1**  
(51) МПК  
*A21D 13/00* (2000.01)

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

**(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К СВИДЕТЕЛЬСТВУ**

(21), (22) Заявка: **2000133276/20, 22.12.2000**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**22.12.2000**

(46) Опубликовано: **20.04.2001**

Адрес для переписки:  
**198095, Санкт-Петербург, Михайловский  
пер., д.4, ЗАО "Фирма Невская сушка"**

(71) Заявитель(и):  
**Закрытое акционерное общество "Фирма  
Невская сушка"**

(72) Автор(ы):  
**Пономарев В.Н.**

(73) Патентообладатель(и):  
**Закрытое акционерное общество "Фирма  
Невская сушка"**

**(54) БАРАНОЧНОЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ**

**(57) Формула полезной модели**

1. Бараночное хлебобулочное изделие в форме эллипсовидного кольца, образованного жгутом округлого сечения, содержащее пшеничную муку, дрожжи, сахарный песок, соль, маслосодержащий компонент, отличающееся тем, что внутренние размеры эллипсовидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части соотносятся как (36-38):(12-17) мм, а внешние размеры эллипсовидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части соотносятся как (55-60):(33-36) мм.

2. Бараночное хлебобулочное изделие по п.1, отличающееся тем, что в качестве маслосодержащего компонента содержит маргарин в количестве 3,0-6,0% к массе муки.

3. Бараночное хлебобулочное изделие по п.2, отличающееся тем, что в качестве маслосодержащего компонента дополнительно содержит масло растительное в количестве 4,0-6,0% к массе муки.

4. Бараночное хлебобулочное изделие по пп.1-3, отличающееся тем, что дополнительно содержит слой мака на верхней поверхности изделия.

5. Бараночное хлебобулочное изделие по п.4, отличающееся тем, что содержание мака на верхней поверхности составляет 1,6-2,5% к массе муки.

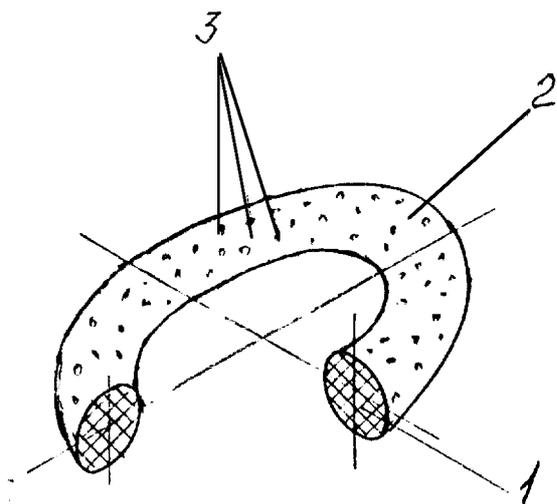
6. Бараночное хлебобулочное изделие по пп.1-3, отличающееся тем, что дополнительно содержит ароматизирующий компонент.

7. Бараночное хлебобулочное изделие по п.6, отличающееся тем, что в качестве ароматизирующего компонента используется ванильная эссенция в количестве 0,15-0,25% к массе муки.

8. Бараночное хлебобулочное изделие по п.6, отличающееся тем, что в качестве ароматизирующего компонента используется ореховая эссенция в количестве 0,25-0,35% к массе муки.

9. Бараночное хлебобулочное изделие по п.6, отличающееся тем, что в качестве ароматизирующего компонента используется цитрусовая эссенция в количестве 0,075-

0,085% к массе муки.



RU 1 7 6 6 9 U 1

RU 1 7 6 6 9 U 1

2000133276

**Описание полезной модели**

МПК 6 А 21 D 13/00

**БАРАНОЧНОЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ**

Предлагаемая полезная модель относится к области пищевой промышленности, а именно к бараночным хлебобулочным изделиям.

Известно бараночное хлебобулочное изделие "Сушка простая", имеющее форму кольца, образованного жгутом округлого сечения, содержащее муку, дрожжи, соль (ГОСТ 7128-81).

Несмотря на возможность длительного хранения, данное изделие характеризуется "простыми" вкусовыми качествами, что не отвечает требованиям некоторой части потребителей данного вида продукции. Внешний вид данного изделия характеризуется традиционной круглой формой, характерной для бараночных хлебобулочных изделий. Отсутствие различительных признаков затрудняет выбор потребителя при покупке среди однородной продукции нужного ему сорта сушек.

Наиболее близким к заявляемому решению по совокупности существенных признаков является выбранное в качестве прототипа бараночное хлебобулочное изделие "Сушка Челночок" в форме эллипсовидного кольца, образованного жгутом округлого сечения, содержащее пшеничную муку, дрожжи, сахарный песок, соль, маслосодержащий компонент. Внутренние размеры эллипсовидного кольца в наибольшей его части составляют  $54 \pm 56$  мм. Внутренние размеры

2000133276

эллипсовидного кольца в наименьшей его части составляют  $15 \div 17$  мм. Внешние размеры эллипсовидного кольца составляют в наибольшей его части  $76 \div 78$  мм, а в наименьшей -  $38 \div 41$  мм. ("Сборник технологических инструкций по производству хлебобулочных изделий, М.: Прейскурантиздат, Мин-во хлебопродуктов СССР, 1989 г. с. 296, ГОСТ 7128-91 "Изделия хлебобулочные бараночные" п. 1.2.1. табл. 1, п. 1.2.3 табл. 2).

Изготовление сушки в форме эллипсовидного кольца расширяет ассортимент производимой продукции. Наличие отличительной особенности в виде эллипсовидной формы помогает потребителю быстрее сориентироваться и выбрать нужное ему изделие среди однородной продукции. Однако недостатком этого изделия является крупный размер сушки и ее недостаточная хрупкость. Кроме того, вкусовые качества данного изделия характеризуются простотой, что в условиях современного развития рыночных отношений снижает конкурентноспособность продукции.

Технической задачей, на решение которой направлено заявляемое решение, является расширение ассортимента хлебобулочных изделий бараночного типа и повышение качества данного вида продукции.

В результате решения поставленной технической задачи достигается технический результат - повышение хрупкости и расширение вкусовой гаммы бараночных хлебобулочных изделий.

Указанный технический результат достигается тем, что бараночное хлебобулочное изделие, имеющее форму эллипсовидного кольца, образованного жгутом округлого сечения, содержащее пшеничную муку, дрожжи, сахарный песок,

соль, маслосодержащий компонент, имеет внутренние размеры эллипсоидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части соотносящиеся как  $(36 \div 38) : (12 \div 17)$  мм, а внешние размеры эллипсоидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части соотносящиеся как  $(55 \div 60) : (33 \div 36)$  мм.

В качестве маслосодержащего компонента бараночное хлебобулочное изделие может содержать маргарин в количестве 3.0 - 6.0 % к массе муки.

В качестве маслосодержащего компонента бараночное хлебобулочное изделие может дополнительно содержать масло растительное в количестве 4.0 ÷ 6.0 % к массе муки.

На верхней поверхности бараночное хлебобулочное изделие может содержать дополнительный слой мака. Содержание количества мака на верхней поверхности составляет 1.6 -2.5 % к массе муки.

Бараночное хлебобулочное изделие может содержать в своем составе ароматизирующий компонент. В качестве ароматизирующего компонента может быть использована ванильная эссенция в количестве 0.15 ÷ 0.25 % к массе муки.

Так же в качестве ароматизирующего компонента может быть использована ореховая эссенция в количестве 0.25 ÷ 0.35% к массе муки. Кроме того, в качестве ароматизирующего компонента может быть использована цитрусовая эссенция в количестве 0.075 ÷ 0.085 % к массе муки.

Сопоставимый анализ заявляемого решения с прототипом показывает, что оно во всех случаях выполнения отличается от известного следующими существенными признаками.

- соотношением внутренних размеров овального кольца в наибольшей и наименьшей своей части, составляющим  $(36 \div 38) : (12 \div 17)$  мм,

- соотношением внешних размеров эллипсоидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части, составляющим  $(55 \div 60) : (33 \div 36)$  мм.

В отдельных конкретных формах выполнения заявляемое решение отличается от известного следующими существенными признаками:

- содержанием маргарина в качестве маслосодержащего компонента в количестве 3.0 - 6.0 % к массе муки.
- дополнительным содержанием в качестве маслосодержащего компонента масла растительного в количестве  $4.0 \div 6.0$  % к массе муки.
- дополнительным содержанием слоя мака на верхней поверхности изделия.
- содержанием мака на верхней поверхности в количестве 1.6 -2.5 % к массе муки.
- дополнительным содержанием ароматизирующего компонента.
- использованием в качестве ароматизирующего компонента ванильной эссенции в количестве  $0.15 \div 0.25$  % к массе муки.
- использованием в качестве ароматизирующего компонента ореховой эссенции в количестве  $0.25 \div 0.35\%$  к массе муки.
- использованием в качестве ароматизирующего компонента цитрусовой эссенции в количестве  $0.075 \div 0.085$  % к массе муки.

Форма изделия, при которой соотношение внутренних размеров овального кольца в наибольшей и наименьшей своей части, составляет  $(36 \div 38) : (12 \div 17)$  мм, а соотношение внешних размеров эллипсоидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части составляет  $(55 \div 60) : (33 \div 36)$  мм расширяет ассортимент выпускаемой продукции и позволяет улучшить вкусовые качества за счет большей пропеченности и увеличения его хрупкости.

При соотношении внутренних размеров овального кольца в наибольшей и наименьшей своей части меньше, чем  $(36 \div 38) : (12 \div 17)$  мм, возникают трудности с формованием внутренней окружности кольца, так при расстойке теста происходит слипание внутренних краев. При соотношении внешних размеров эллипсовидного кольца в наибольшей и наименьшей его части выходящими за рамки диапазона  $(55 \div 60) : (33 \div 36)$  мм, изделие характеризуется непропорциональностью формы и частичной непропеченностью. Изменение указанных соотношений диапазонов размеров сушки приводит к нарушению технологического процесса формования эллипсовидной формы и снижению производительности оборудования.

Наличие жиросодержащего компонента в количестве  $3.0 \div 6.0$  % от общей массы улучшает вкусовые качества готовой продукции, оказывает положительное влияние на процесс разделки и формовки тестовых заготовок, улучшая внешний вид продукции по показателю "форма": изделие приобретает гляцевость, насыщенный золотистый цвет. На поверхности изделия отсутствуют неровности и трещины. При содержании жиросодержащего компонента менее 3.0 % не достигается насыщенного золотистого цвета, поверхность имеет неровности и трещины. При содержании жиросодержащего компонента в количестве, более чем 6.0 %, значительных изменений по показателю форма не происходит, но значительно увеличивается себестоимость продукта.

Наличие масла растительного в количестве  $4.0 \div 6.0$  % к массе муки улучшает органолептические показатели готовой продукции (более приятный запах, тонкостенная пористость).

Наличие на верхней поверхности слоя мака в количестве  $1.6 \div 2.5$  % к массе муки придает изделию особый вкус и аромат, получаемый в результате термического воздействия на мак в процессе выпечки, что делает продукцию

более вкусной и привлекательной. При содержании мака менее 1.6 % к массе муки вкус мака не ощущается, так как он "перебивается" вкусом и запахом выпеченного теста. При содержании мака больше, чем 2.5 %, его количество превышает количество, необходимое для покрытия площади верхней поверхности изделия, лишние зерна сыплются на под печи, пригорают, в результате чего ухудшаются вкусовые качества готового изделия.

Наличие ароматических добавок расширяет ассортимент бараночных хлебобулочных изделий. При содержании ароматических добавок в количестве, меньшем указанного диапазона, вкус ароматической добавки не ощущается. При содержании ароматических добавок в количестве, большем, чем указано в диапазоне, снижаются вкусовые качества изделия.

Полезная модель поясняется следующими иллюстративными материалами. На фиг.1 представлен схемный чертеж общего вида бараночного хлебобулочного изделия, вид сверху и вид сбоку в разрезе бараночного хлебобулочного изделия. Бараночное хлебобулочное изделие имеет форму эллипсовидного кольца 1, образованного жгутом 2 округлого сечения. На верхней поверхности кольца 1 может быть расположен слой мака 3. Размеры внутреннего кольца в наибольшей его части (l) и наименьшей его части (b) соотносятся друг к другу как  $(36 \div 38) : (12 \div 17)$  мм. Размеры внешнего кольца в наибольшей его части (L) и наименьшей его части (B) соотносятся друг к другу как  $(55 \div 60) : (33 \div 36)$ . Бараночное изделие содержит пшеничную муку, дрожжи, сахарный песок, соль, мак, жиросодержащий компонент в количестве 3.0 ÷ 6.0 % от общей массы изделия. Содержание мака составляет 1, 6 - 2.5 % от общей массы изделия. Бараночное хлебобулочное изделие может дополнительно содержать ароматизирующий компонент. В качестве ароматизирующего компонента может быть использована ванильная эссенция в количестве 0.15 ÷ 0.25 % к массе муки,

либо ореховая эссенция в количестве  $0.25 \div 0.35\%$  к массе муки, либо цитрусовая эссенция в количестве  $0.075 \div 0.085\%$  к массе муки.

Полезная модель осуществляется следующим образом.

Тесто для бараночного хлебобулочного изделия может быть приготовлено безопарным, опарным или другими способами, применяемыми в хлебопечении.

Приготовленное тесто подвергается отлежке, натирке и разделке. Формовка изделий на куски кольцеобразной формы с последующей их закаткой осуществляется делительно-закаточными машинами, например, универсальной делительно-закаточной машиной марки ВНИИХП-Б-4-58.

Ароматический компонент вводится в тесто при его замесе.

После формовки специальным устройством осуществляется нанесение мака на верхнюю поверхность тестовой заготовки.

Сформованные тестовые заготовки с транспортерной ленты делительно-закаточной машины перекадываются на вынесенный под печи, где осуществляется расстойка тестовых заготовок.

Ошпарку тестовых заготовок производят в отдельной паровой камере. Выпечку производят в печах ПХС или другого типа. Продолжительность выпечки 12-18 мин, при температуре  $170-250^\circ\text{C}$ .

Выпеченные изделия охлаждаются и упаковываются по ГОСТ 30354-96.

Конкретные примеры выполнения.

Пример 1.

Для изготовления сушки простой готовят тесто при следующем соотношении сырья по массе на 100 кг. муки (таб. 1)

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная	100.0
Дрожжи	0.5
Соль поваренная	1.5
Сахарный песок	1.0
Маргарин	3.0
ИТОГО	106.0

Пример 2.

Для изготовления сушки сдобной готовят тесто при следующем соотношении сырья по массе на 100 кг. муки (таб. 2).

Таблица 2

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная	100.0
Дрожжи	0.5
Соль поваренная	1.0
Сахарный песок	12.0
Маргарин	5.0
Масло растительное	4.25
ИТОГО	123.25

Пример 3.

Для изготовления сушки с маком готовят тесто при следующем соотношении сырья по массе на 100 кг. муки (таб. 3).

Таблица 3

2000/33276

9

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная	100.0
Дрожжи	1.0
Соль поваренная	1.0
Сахарный песок	12.0
Маргарин	5.0
Масло растительное	4.25
Мак	1.6
ИТОГО	124.85

Пример 4.

Для изготовления сушки ванильной готовят тесто при следующем соотношении сырья по массе на 100 кг. муки (таб. 4).

Таблица 4

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная	100.0
Дрожжи	1.0
Соль поваренная	1.0
Сахарный песок	12.0
Маргарин	5.0
Масло растительное	4.25
Эссенция ванильная	0.2
ИТОГО	123.45

Пример 5.

Для изготовления сушки ореховой готовят тесто при следующем соотношении сырья по массе на 100 кг. муки (таб. 5).

Таблица 5

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная	100.0
Дрожжи	1.0
Соль поваренная	1.0
Сахарный песок	12.0
Маргарин	5.0
Масло растительное	4.25
Эссенция ореховая	0.3
ИТОГО	123.55

Пример 6.

Для изготовления сушки цитрусовой готовят тесто при следующем соотношении сырья по массе на 100 кг. муки (таб. 6).

Таблица 6

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная	100.0
Дрожжи	1.0
Соль поваренная	1.0
Сахарный песок	12.0
Маргарин	5.0
Масло растительное	4.25
Эссенция цитрусовая	0.08
ИТОГО	123.33

Формовка бараночных изделий, имеющих внутренние размеры эллипсоидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части соотносящиеся как  $(36 \div 38) : (12 \div 17)$  мм, а внешние размеры эллипсоидного кольца в наибольшей и наименьшей своей части соотносящиеся как  $(55 \div 60) : (33 \div 36)$  мм. осуществляется за счет применения формующих органов (гильз и скалок) определенного диаметра. Это позволяет сформовать заготовку из тонкого жгута большого диаметра, способную легко деформироваться в овальную. Для изготовления заявляемой полезной модели используются гильзы диаметром 42 мм и скалки диаметром 33 мм. Опытным путем выставляется расстояние между скалкой и отражателем, определяющим траекторию падения тестовой заготовки по вертикали, и расстояние от скалки до транспортера, при котором тестовая заготовка после падения укладывается на транспортер в форме эллипсоидного кольца.

Органолептические показатели бараночных изделий по конкретным примерам выполнения приведены в таблице 7.

Табл.7

Наименование показателя	Характеристика				
	Варианты				
	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
Форма	В виде эллипсоидного кольца				

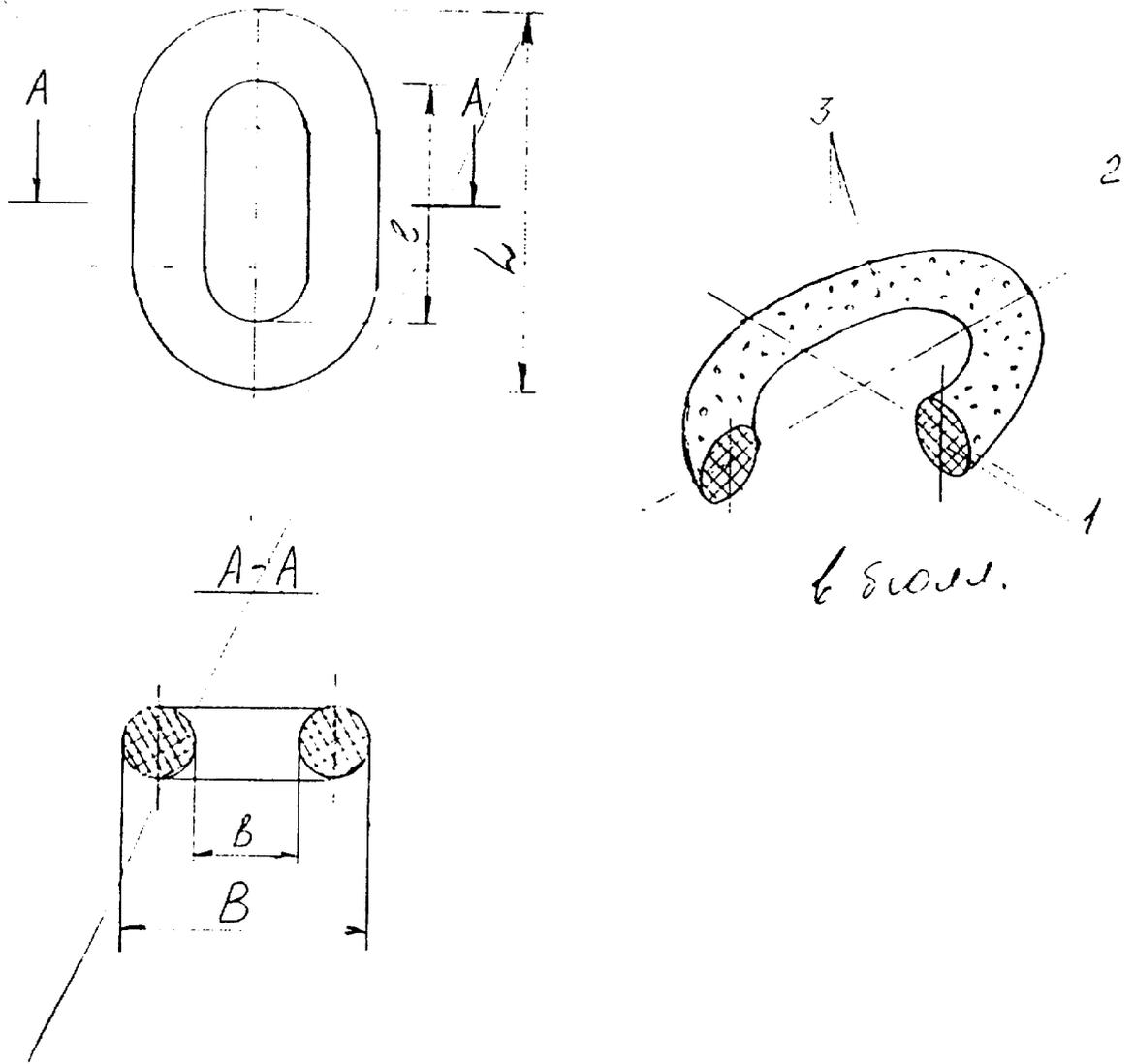
2000/33276

Поверхность	Гладкая	Гладкая, глянцевая, без трещин	Гладкая, глянцевая, обильно посыпана маком, без трещин	Гладкая, глянцевая, без трещин	Гладкая, глянцевая, без трещин
Цвет	Золотистый	Насыщенно золотистый	Насыщенно золотистый	Насыщенно золотистый	Насыщенно золотистый
Хрупкость	Хрупкое	Очень хрупкое	Очень хрупкое	Очень хрупкое	Очень хрупкое

Заявляемое бараночное изделие расширяет ассортимент выпускаемой продукции, характеризуется высокой хрупкостью.

2000133276

*Бараночное хлебобулочное изделие*



**Фиг. 1**