



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.

(21)(22) Заявка: 2015128198/15, 14.07.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
14.07.2015

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 14.07.2015

(45) Опубликовано: 20.07.2016 Бюл. № 20

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Технологическая инструкция по производству безалкогольных напитков - М.: Пищепромиздат, 1951, с. 27-41. RU 2233869 C2, 10.08.2004 . RU 2154389 C2, 20.08.2000. RU 2013135922 A, 10.02.2015. BY 7015 C1, 30.06.2005

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,  
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБНОГО КВАСА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства хлебного кваса. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, экстрагирование лавра коричневого жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы, резку цикория, его сушку в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев цикория до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, обжаривание, пропитку отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сброс давления до атмосферного с одновременным замораживанием

цикория, дробление и затирание совместно с квасными хлебцами и горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла. Способ также предусматривает добавление к полученному суслу 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание комбинированной закваской квасных дрожжей рас М и С-2 и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купаживание с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и розлив. Способ позволяет сократить длительность технологического процесса и повысить стойкость пены целевого продукта.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.  
*C12G* 3/08 (2006.01)  
*A23L* 2/38 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IV of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.*

(21)(22) Application: **2015128198/15, 14.07.2015**

(24) Effective date for property rights:  
**14.07.2015**

Priority:

(22) Date of filing: **14.07.2015**

(45) Date of publication: **20.07.2016** Bull. № 20

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,  
Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(54) **BREAD KVASS PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to production process for kvass beverage. Method envisages preparation of recipe components, extraction of medang with liquid carbon dioxide with corresponding miscella separation, cutting chicory, its drying in microwave field to residual moisture of about 20 % at microwave field power providing heating inside chicory pieces to temperature of 80-90 °C for at least 1 hour, roasting, impregnation with separated miscella with simultaneous pressure increase, reducing pressure to atmospheric value with simultaneous freezing of chicory, crushing

and mashing together with kvass crisp bread and hot water and three-time infusion and separation of liquid phase from pulp to produce kvass wort. Method also envisages adding to obtained wort 25 % of recipe amount of sugar in form of white syrup, fermenting with combined culture of kvass yeast race M and C-2 and lactic acid bacteria races 11 and 13, blending with remaining portion of sugar in form of white syrup and bottling.

EFFECT: method reduces duration of process and increases foam stability of end product.

1 cl

Изобретение относится к технологии производства хлебного кваса.

Известен способ получения хлебного кваса, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, затирание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного суслу, добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание комбинированной закваской квасных дрожжей рас М и С-2 и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купаживание с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и колера и розлив (Технологическая инструкция по производству безалкогольных напитков. - М.: Пищепромиздат, 1951, с. 27-41).

Недостатком этого способа является большая длительность технологического процесса.

Техническим результатом изобретения является сокращение длительности технологического процесса и повышение стойкости пены целевого продукта.

Этот результат достигается тем, что в способе получения хлебного кваса, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, затирание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного суслу, добавление к нему 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбраживание комбинированной закваской квасных дрожжей рас М и С-2 и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купаживание с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и розлив, согласно изобретению, подготовленный лавр коричный экстрагируют жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы, подготовленный цикорий нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев цикория до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, обжаривают, пропитывают отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с одновременным замораживанием цикория, дробят и затирают в количестве около 3,6% от нормы расхода сахара совместно с квасными хлебцами.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный лавр коричный экстрагируют жидкой двуокисью углерода и отделяют мисцеллу по известной технологии (Касьянов Г.И., Квасенков О.И., Нематуллаев И., Нестеров В.В. Обработка растительного сырья сжиженными и сжатыми газами. - М.: АгроНИИТЭИПП, 1993, с. 7-15).

Подготовленный цикорий нарезают и сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% в течение не менее 1 часа. При этом по известным зависимостям (Губиев Ю.К. Научно-практические основы теплотехнологических процессов пищевых производств в электромагнитном поле СВЧ. Автореферат дис. д.т.н. - М.: МТИПП, 1990, с. 7-11) рассчитывают значения мощности поля СВЧ, позволяющие обеспечить время сушки цикория 1 час и разогрев до температуры внутри кусочков 80 и 90°C. Мощность поля задают больше или равной второму значению и меньше или равной меньшему из первого и третьего значений рассчитанных мощностей.

Сушка в поле СВЧ при температуре более 90°C приводит к преждевременной карамелизации сахаров. Сушка в поле СВЧ при температуре менее 80°C и сокращение времени сушки менее 1 часа приводят к сокращению выхода экстрактивных веществ. Поскольку увеличение времени сушки автоматически приводит к увеличению удельных энергозатрат, максимальное значение времени сушки определяют по функции желательности Харрингтона для максимального выхода экстрактивных веществ при

минимальных удельных затратах энергии.

Затем цикорий обжаривают по традиционной технологии (Нахмедов Ф.Г. Технология кофепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984, с. 58-73).

Обжаренный цикорий загружают в герметичную емкость и заливают для пропитки 5 отделенной мисцеллой. Количество мисцеллы выбирают по известным рекомендациям (Христюк А.В. Совершенствование технологии производства пива. - Краснодар: КНИИХП, 2003, с. 133-134). Давление в емкости автоматически повышается до значения, соответствующего давлению насыщенных паров двуокиси углерода при температуре пропитки. Время пропитки рассчитывают по известным закономерностям массообмена 10 (Космодемьянский Ю.В. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для студентов техникумов. - М.: Колос, 1997, с. 135-162). При этом происходит впитывание двуокиси углерода и насыщение цикория содержащимися в мисцелле экстрактивными веществами.

После завершения пропитки давление в емкости сбрасывают до атмосферного, что 15 обеспечивает испарение части двуокиси углерода и замораживание цикория, который дробят любым известным методом.

Подготовленные квасные хлебцы и дробленый цикорий в количестве приблизительно 3,6% по массе от рецептурного количества сахара затирают с горячей водой и осуществляют трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи, как и в 20 наиболее близком аналоге, с получением квасного сусла, к которому добавляют 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, и сбразивают комбинированной закваской квасных дрожжей рас М и С-2 и молочнокислых бактерий рас 11 и 13.

За счет наличия в экстракте цикория инулина сбразивание происходит быстрее, чем в наиболее близком аналоге, а цветность сброженного сусла стабильнее за счет наличия 25 в экстракте цикория красящих веществ, что не требует последующего введения колера.

Сброженное сусло купажируют с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и направляют на розлив с получением целевого продукта.

При проведении органолептической оценки целевого продукта в соответствии с 30 ГОСТ Р 53094-2008 было установлено, что по сравнению с продуктом, полученным по наиболее близкому аналогу, стойкость пены опытного продукта повышена на 20-28%, а хлебный аромат опытного продукта является более выраженным и имеет легкий оттенок используемого в производстве мисцеллы растительного сырья.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет сократить длительность технологического процесса и повысить стойкость пены целевого продукта.

35

#### Формула изобретения

Способ получения хлебного кваса, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, затираание квасных хлебцев с горячей водой и трехкратное настаивание с отделением жидкой фазы от гущи с получением квасного сусла, добавление к нему 40 25% рецептурного количества сахара в виде белого сиропа, сбразивание комбинированной закваской квасных дрожжей рас М и С-2 и молочнокислых бактерий рас 11 и 13, купажирование с оставшейся частью сахара в виде белого сиропа и розлив, отличающийся тем, что подготовленный лавр коричный экстрагируют жидкой двуокисью углерода с отделением соответствующей мисцеллы, подготовленный цикорий 45 нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев цикория до температуры внутри кусочков 80-90°С, в течение не менее 1 часа, обжаривают, пропитывают отделенной мисцеллой с одновременным повышением давления, сбрасывают давление до атмосферного с

одновременным замораживанием цикория, дробят и затирают в количестве около 3,6% от нормы расхода сахара совместно с квасными хлебцами.

5

10

15

20

25

30

35

40

45