



(51) МПК

*A21D 8/02* (2006.01)*A21D 2/36* (2006.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

**(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21), (22) Заявка: **2006142846/13**, 04.12.2006

(43) Дата публикации заявки: 10.06.2008 Бюл. № 16

Адрес для переписки:

650056, г.Кемерово, б-р Строителей, 47,  
Кемеровский технологический институт пищевой  
промышленности, патентоведу

(71) Заявитель(и):

ГОУ ВПО Кемеровский технологический институт  
пищевой промышленности (RU)

(72) Автор(ы):

Копова Надежда Ивановна (RU),  
Рензяева Тамара Владимировна (RU),  
Шарфунова Ирина Борисовна (RU),  
Кичаева Татьяна Геннадьевна (RU),  
Рензяев Олег Петрович (RU)

**(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА****(57) Формула изобретения**

Способ приготовления хлеба, характеризующийся тем, что он включает приготовление опары из муки, дрожжей, растительного масла в количестве 0,25-0,75% к массе муки в тесте, сахара, воды и выдерживание опары в течение 12-14 ч при температуре 20-24°C, после чего осуществляют замес теста с добавлением растительного масла в количестве 1,25-1,75% к массе муки в тесте, причем используют растительное масло с высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейств  $\omega$ -3,  $\omega$ -6 и токоферолов, например рапсовое, рыжиковое, льняное, конопляное.

RU 2006142846 A

RU 2006142846 A