УКРАЇНА

(19) UA (11) 77833 (13) U

(51) МПК (2013.01)
A21C 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 10653**

(22) Дата подання заявки: **11.09.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.02.2013**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.02.2013, Бюл.№ 4**

(72) Винахідник(и):
Стадник Ігор Ярославович (UA),
Коневич Марія Романівна (UA),
Стадник Роксолана Ігорівна (UA)

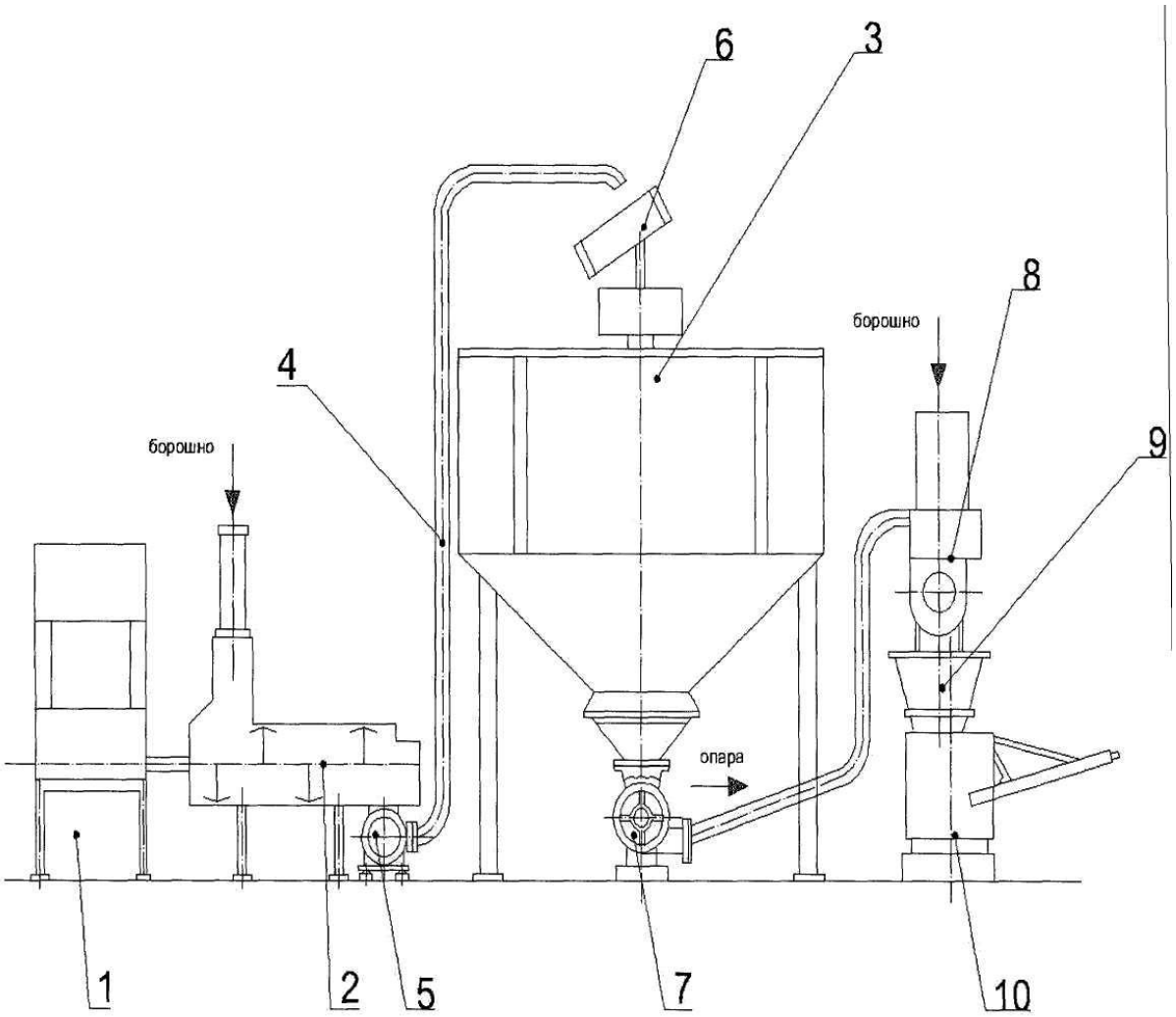
(73) Власник(и):
Стадник Ігор Ярославович,
вул. Миру, 30, с. Петриків, Тернопільська обл., 47720 (UA),
Коневич Марія Романівна,
вул. Центральна, 23, с. Мала Березовиця, Збаразький р-н, Тернопільська обл., 47340 (UA),
Стадник Роксолана Ігорівна,
вул. Миру, 30, с. Петриків, Тернопільська обл., 47720 (UA)

(54) СПОСІБ ДВОФАЗНОГО ДИСКРЕТНОГО ПРИГОТУВАННЯ ПШЕНИЧНОГО ТІСТА

(57) Реферат:

Спосіб двофазного дискретного приготування пшеничного тіста, при якому дозуючою технікою борошно і рідкі компоненти дозують, замішують опару, зброджують опару, замішують тісто з дозуванням борошна і рідких компонентів згідно з рецептурою, замішане тісто зброджують протягом 60 хвилин в кориті і формують, який відрізняється тим, що замішане тісто зброджують протягом 30 хвилин, замішаним в дискретній безлопатевій тістомісильній машині.

UA 77833 U


6
3
8
борошно
4
борошно
9
опара
1
2
5
7
10

Корисна модель належить до новітнього приготування пшеничного тіста, а саме для дискретного приготування, що забезпечує як лінії порційного, так і неперервного замішування і може використовуватись в інших галузях для приготування різних сумішей подібної консистенції.

Відомий спосіб двофазного приготування тіста, при якому дозуючою технікою борошно і рідкі компоненти дозують, замішують опару, зброджують опару, замішують тісто з дозуванням борошна і рідких компонентів згідно з рецептурою, замішане тісто зброджують протягом 60 хвилин в кориті і формують (Лісовенко О.Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв. К:. Наукова думка, 2000.-100с).

Недоліком цього способу є довготривалість бродіння, великі втрати на бродіння.

В основу корисної моделі поставлено задачу скоротити час проведення процесу, зменшення енерговитрат, втрат на бродіння, шляхом виконання двофазного способу приготування пшеничного тіста, у якому дозуючою технікою борошно і рідкі компоненти дозують, замішують опару, зброджують опару, замішують тісто з дозуванням борошна і рідких компонентів згідно з рецептурою і формують, причому замішане тісто зброджують протягом 30 хвилин і формують, замішаним в дискретній безлопатевій тістомісильній машині.

На кресленні представлена схема виконання запропонованого способу.

Запропонований спосіб здійснюється наступним чином.

Попередньо підготовлені борошно і рідкі компоненти за допомогою дозувальної станції 1 дозують в тістомісильну машину 2 для замішування опари. Замішана опара подається в шестисекційний бункер 3 трубою 4 за допомогою лопатевого дозатора 5 і розподільного поворотного лотка 6. Виброджена опара забирається з бункера 3 і подається лопатевим дозатором опари 7 трубою в дискретну безлопатеву тістомісильну машину 8, що розміщена над бункером 9 тістоподільної машини 10 і в яку також дозуються борошно і рідкі компоненти за допомогою дозувальної станції 1. Замішане тісто самовільно надходить в бункер 9 над тістоподільною машиною 10. Заповнення бункера 9 проводиться циклічно, що сприяє замішаному тісту бродити до 0.5 години, при цьому достигати і набирти необхідної кислотності.

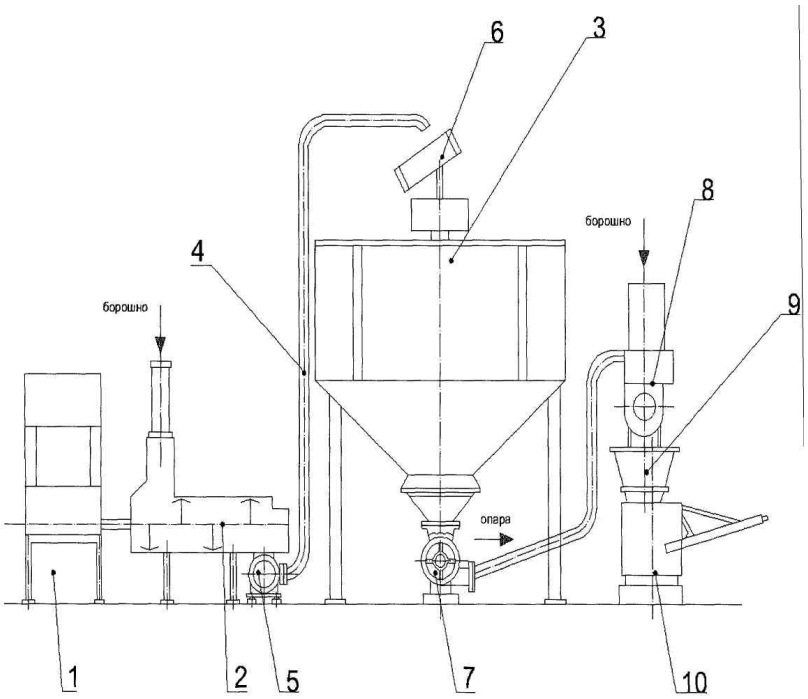
Приклад конкретного виконання способу.

Процес приготування тіста ґрунтується згідно з ГОСТ 28808-90 і ДСТУ-158.0038967.009-2000 по рецептурі із пшеничного борошна першого ґатунку. Попередньо підготовлені борошно, вода, розведені дріжджі, при цьому температура повинна бути 28-30° С, за допомогою дозувальної станції ВНІДХП-06 1 дозують в тістомісильну машину Х-26 2 для замішування опари. Замішану опару неперервно подають в шестисекційний бункер місткістю 12 $м^3$ тістоготувального агрегату І8-ХТА-12 3 трубою 4 за допомогою лопатевого дозатора 5 і розподільного поворотного лотка 6. Опара бродить до 1.5-2 год., за допомогою лопатевого дозатора опари 7 забирають з бункера і подають трубою в дискретну безлопатеву тістомісильну машину 8, що розміщена над бункером 9 тістоподільної машини 10 і в яку також дозують борошно і рідкі компоненти за допомогою станції ВНІДХП-06 1. Тісто заміщують високоінтенсивною дискретною безлопатевою тістомісильною машиною 10, при цьому опару безперервно подають в камеру машини, замішане тісто вивантажують із камери кожні 3 хв. в бункер 9 над тістоподільною машиною 10, де замішане тісто бродить до 0.5 години, при цьому достигає і набирає необхідної кислотності.

Запропонований спосіб дозволяє спростити конструкцію, зменшити енерговитрати на 18 %, тривалість приготування тіста до 2.5 год., втрат на бродіння, не потребує значних затрат матеріальних та енергетичних ресурсів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб двофазного дискретного приготування пшеничного тіста, при якому дозуючою технікою борошно і рідкі компоненти дозують, замішують опару, зброджують опару, замішують тісто з дозуванням борошна і рідких компонентів згідно з рецептурою, замішане тісто зброджують протягом 60 хвилин в кориті і формують, який **відрізняється** тим, що замішане тісто зброджують протягом 30 хвилин, замішаним в дискретній безлопатевій тістомісильній машині.



Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601