

95-0046

Использование: в пищевой промышленности, в частности в хлебопекарной для производства хлеба и хлебобулочных изделий из зерна для ускорения способа путем сокращения срока созревания теста и улучшения его потребительских свойств. Сущность изобретения: производство зернового хлеба осуществляют путем замочки целого зерна, измельчения его резанием и разрывом в системе нож-матрица, экструдирования полученной смеси при давлении через матрицу, замеса теста, брожения, разделки, расстойки и выпечки готовых изделий. Перед замесом в тостовую зерновую массу вводят неактивированные дрожжи в количестве 2,1-5%, а замес осуществляют путем импульсного механического воздействия с частотой импульсов 2-15 Гц в течение 3-40 мин.

П. формулы: 4