



Tytuł: Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego.

Nazwa jednostki: SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE,

Warszawa, PL

Kod oferty: 11/2018

OPIS:

Sposób wytwarzania wyrobu ciastkarskiego na bazie ciasta kruchego, w którym ciasto wyrabia się z mąki pszennej w ilości od 46 do 53% wag., z dodatkiem proszku do pieczenia, oleożelu w ilości od 19 do 26% wag., wody w ilości od 8 - 11% wag., cukru w ilości od 14 - 18,5% wag, lecytyny w ilości 0,5 - 3,0% wag., przy czym wszystkie powyższe ilości są odniesione do masy ciasta surowego, oraz z dodatkiem ekstraktu z zielonej herbaty w ilości 0,5 do 1,5% w przeliczeniu na masę oleożelu. Jako oleożel stosuje się olej rzepakowy wysokooleinowy ustrukturyzowany za pomocą dodatku monoacylogliceroli w ilości 4 - 6% w stosunku do masy strukturyzowanego oleju, przy czym ten oleożel charakteryzuje się temperaturą mięknięcia od $32,0 \pm 0,4^{\circ}\text{C}$ do $43,4 \pm 0,4^{\circ}\text{C}$, zdolnością utrzymania oleju w strukturze w temperaturze pokojowej na poziomie $> 90 \pm 2\%$.

Zalety i innowacje:

Oryginalna receptura na bazie oleożelu o wysokich zdolnościach utrzymywania oleju w cieście z zachowaniem struktury wyrobu ciastkarskiego w temperaturze pokojowej.

Zastosowanie:

Wytwarzanie oryginalnego wyrobu ciastkarskiego o smaku zielonej herbaty w przemyśle spożywczym.

INFORMACJE DODATKOWE:

Nr zgłoszenia	Zgłoszenie: P.426674
Nr patentu	Pat. 237024
Rok uzyskania patentu	2020
Poziom gotowości technologicznej	TRL 4 - Weryfikacja laboratoryjna technologii
Oferta nabycia patentu	Licencja

