

1. Способ выпечки хлеба и булочных изделий путем их гигротермической обработки, интенсивного теплоподвода и допекания, отличающийся тем, что тепловой поток в период допекания, падающий на тестовые заготовки, уменьшается по линейному закону

$$\frac{d^2 t_n}{d\tau^2} = 0, \quad q = q_1 - a\tau,$$

а температура поверхности заготовок поддерживается постоянной

$$\frac{dt_n}{d\tau} = 0,$$

где  $q$  - искомый тепловой поток в период допекания;

$q_1$  - тепловой поток в начале зоны допекания;

$t_n$  - температура поверхности заготовки;

$$a = (q_1 - q_2) / \tau_{\text{доп}};$$

$q_2$  - тепловой поток в конце зоны допекания;

$\tau$  - продолжительность периода допекания до момента определения  $q$ ;

$\tau_{\text{доп}}$  - продолжительность периода допекания.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что уменьшение по линейному закону теплового потока в зоне допекания достигается путем снижения скорости теплоносителя.