

s 2020 0073

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a pâinii din făină de triticale.

Procedeul, conform invenției, include pregătirea aluatului din făină de triticale, drojdie comprimată, sare, zahăr, zer, extract liposolubil din fructe de cătină, sau măceș, sau scoruș și apă, frământarea acestuia, fermentarea, divizarea aluatului în bucăți, modelarea acestuia, dospirea și coacerea, totodată extractul liposolubil este obținut la amestecarea pudrei de fructe de cătină, sau măceș, sau scoruș cu ulei de floarea-soarelui dezodorizat, extragerea prin metoda ultrasonoră și filtrare ulterioară în vid.

Revendicări: 1