

**Revendicare(i):**

1. Procedeu de producere a pâinii cerealiere, care prevede înmuierea boabelor în apă, mărunțirea lor, frământarea aluatului prin amestecarea materialului cerealier obținut, a apei și drojdiilor, dospirea aluatului și coacerea lui, caracterizat prin aceea că mărunțirea bobului se efectuează prin tăiere și rupere în dispozitivul care include sistemul cuțit-matrice, după mărunțire materialul cerealier se extrudează sub presiune prin matrice, ca drojdie în procesul frământării aluatului se folosește drojdie neactivată, iar frământarea aluatului se efectuează prin acțiunea mecanică impulsivă asupra aluatului cu frecvența impulsurilor 2-15 Hz în timpul necesar pentru dospirea aluatului.
2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că înmuierea bobului se efectuează timp de 6-24 ore.
3. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că presiunea în procesul extrudării materialului cerealier se menține 0,1-1,9 MPa.
4. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că drojdia se folosește în cantitate de 2,1-5,0 % din masa bobului.

**Revendicările se bazează în întregime pe descrierea invenției la certificatul de autor nr. 1837778, SU.**