

95-0046

Rezumat:

Domenii de utilizare: în industria alimentară, în special, în cea de panificație pentru fabricarea pâinii și articolelor de patiserie din cereale pentru accelerarea procedurii prin reducerea termenului de dospire a aluatului și îmbunătățirea caracteristicilor lui de consum. Esența: producerea pâinii cerealiere se efectuează prin înmuierea boabelor întregi, mărunțirea lor prin tăiere și rupere în sistemul cuțit-matrice, extrudarea amestecului obținut sub presiune prin matrice, frământarea aluatului, dospirea, tăierea în bucăți, sedimentarea și coacerea articolelor finite. Anterior frământării în masa cerealieră de aluat se introduce drojdie neactivată în cantitate de 2,1-5,0%, iar frământarea se efectuează prin acțiunea mecanică impulsivă cu frecvența impulsurilor 2-15 Hz timp de 3-40 min.

Revendicări: 4