

97-0236

Invenția se referă la industria alimentară, în special la producerea pâinii.

Procedeul de producere a pâinii include prepararea plămădelii din făină, apă și drojdii, fermentarea ei, frământarea aluatului adăugând cantitatea restantă de făină și apă, precum și malț fermentat, concentrat de must de cvas, zahăr, sare, fermentarea ulterioară a aluatului, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea. Noutatea invenției constă în aceea că la frământarea aluatului se adaugă mirodenii, 20% din care în amestec cu malțul se mărunțesc prealabil, se înmoaie în apă la temperatura de 45...55°C timp de 45...50 min, iar cantitatea restantă de mirodenii de asemenea se înmoaie prealabil în apă la temperatura de 90...95°C timp de 25...30 min. Fermentarea aluatului se realizează până la aciditatea de 9...11 grade.

Rezultatul tehnic al invenției constă în îmbogățirea pâinii cu componente biologice active, ce permit majorarea termenului de păstrare a prospețimii pâinii.