

1. Compoziție pentru prepararea unor produse de panificație ce conține făină de grâu, drojdii, ulei vegetal, sare, produs proteic de soia, apă, **caracterizată prin aceea că** în calitate de produs proteic de soia se utilizează complexul proteic de soia cu pectină, care conține, kg:

făină de grâu	100,0
drojdii	1,5...3,0
ulei vegetal	0,5...3,0
sare	1,5
complex proteic de soia cu pectină	8,0...60,0
apă	până la umiditatea aluatului de 44...45%.

2. Compoziție, conform revendicării 1, **caracterizată prin aceea că** complexul proteic de soia cu pectină se introduce de preferință în proporție de 10...50 kg la 100 kg de făină.

3. Procedeu pentru prepararea unor produse de panificație, ce prevede pregătirea componentelor, amestecarea făinii de grâu, drojdiilor, uleiului vegetal, sării, produsului proteic de soia, apei, frământarea și fermentarea aluatului, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea lor, **caracterizat prin aceea că** frământarea aluatului se realizează prin metoda monofazică, în calitate de produs proteic de soia se utilizează complexul proteic de soia cu pectină, aluatul fermentând până la aciditatea de 3,5...7,0 grade, iar componentele fiind amestecate în următoarea proporție, kg:

făină de grâu	100,0
drojdii	1,5...3,0
ulei vegetal	0,5...3,0
sare	1,5
complex proteic de soia cu pectină	8,0...60,0
apă	până la umiditatea aluatului de 44...45%.