

98-0258

Invenția se referă la domeniul industriei alimentare, în special la o compoziție și un procedeu pentru prepararea unor produse de panificație.

Esența invenției constă în aceea că compoziția conține făină de grâu, drojzii, ulei vegetal, sare, complex proteic de soia cu pectină și apă.

Procedeul 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, totodată frământarea aluatului se realizează prin metoda monofazică, iar în calitate de produs proteic de soia se utilizează complexul proteic de soia cu pectină. Fermentarea aluatului se efectuează până la aciditatea de 3,5...7,0 grade.

Rezultatul constă în micșorarea scăzămintelor, mărirea duratei de păstrare, reducerea timpului și cheltuielilor la prepararea unor produse de panificație.