

99-0141

Invenția se referă la industria alimentară, în special la panificație.

Esența invenției constă în aceea că compoziția conține grâu decortecat, sare, drojzii comprimate, fază lichidă. În calitate de fază lichidă se utilizează zerul.

Procedeul prevede umectarea, decorticarea, înmuierea în apă, mărunțirea grâului, prepararea aluatului din masa de grâu mărunțită. În aluatul preparat se adaugă sare, drojzii, zer. Aluatul preparat fermentează. După finisarea fermentării se efectuează divizarea lui, dospirea și coacerea semifabricatelor. Noutatea constă în aceea că decorticarea grâului se efectuează prin înlăturarea a 30...45% din învelișul de rod. Se utilizează grâu de clasele a IV-a și a V-a.

Rezultatul constă în fabricarea pâinii de grâu integral cu valoare biologică și nutritivă majorată și mărirea duratei de păstrare.