

a 2003 0108

Invenția se referă la industria alimentară, în special la micul dejun uscat și poate fi aplicată la producerea prin extruziune a pufuleților sau fulgilor din cereale.

Micul dejun uscat, obținut prin extruziunea la 80...160°C a amestecului format, conform unei variante, din produsul prelucrării sorizului, sare, clorură de calciu și apă, conține, la un kg de produs al prelucrării sorizului: sare 10,0...20,0 g, clorură de calciu 1,1...2,2 g, apă până la umiditatea de 6...16%. Conform altei variante, amestecul conține suplimentar 62,0...180,0 g de zahăr la un kg de produs al prelucrării sorizului.

Rezultatul constă în sporirea valorii biologice și a calităților organoleptice ale produsului solicitat.

Revendicări: 3