

a 2005 0382

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice.

Procedeul propus include pregătirea maiei, fermentarea ei, frământarea aluatului din făină de grâu, sare de bucătărie, o substanță cu conținut de calciu, maioua pregătită și ulei, fermentarea aluatului, divizarea lui, formarea prefabricatelor, dospirea și coacerea lor.

Noutatea invenției constă în aceea că în maia se încorporează tărâțe de grâu înmuiate în apă la temperatura de 38...40°C, luate în raport de 1:8...1:4 față de cantitatea totală de făină de grâu, iar fermentarea ei se efectuează timp de 30 min. În calitate de substanță cu conținut de calciu se utilizează clorură de calciu în cantitate de 100...200 mg de calciu la 100 g de produs finit.

Revendicări: 1