

1. Compoziție pentru fabricarea pâinii, care conține făină de grâu de calitate întâi, drojdie, sare, ferment citolitic, produs de soia și apă, caracterizată prin aceea că în calitate de ferment citolitic se utilizează celoviridină  $\Gamma 20X$ , iar în calitate de produs de soia - fibre de soia alimentare praf, având următorul raport al ingredientelor, kg la 100 kg de făină de grâu:

drojdie	2,5
fibre de soia alimentare praf	5,0 ... 25,0
celoviridină $\Gamma 20X$	0,001 ... 0,1
sare	1,5
apă	57,3 ... 72,7.

2. Procedeu de fabricare a pâinii, care include amestecarea ingredientelor compoziției indicate în revendicarea 1, frământarea aluatului printr-un procedeu monofazic și fermentarea lui, divizarea, dospirea și coacerea semifabricatelor, caracterizat prin aceea că celoviridina  $\Gamma 20X$  se utilizează sub formă de soluție apoasă cu concentrația de 1%, iar fibrele de soia alimentare praf – sub formă de amestec de apă în proporție de 1 : 3, care se menține timp de 15 ... 30 min la temperatura de 30 ... 35 °C.