

Invenția se referă la industria de panificație, în particular la o compoziție și un procedeu de fabricare a pâinii.

Compoziția pentru fabricarea pâinii, conform invenției, conține făină de grâu de calitate întâi, drojdie, sare, celoviridină  $\Gamma$ 20X, fibre de soia alimentare praf și apă, 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.

Procedeu, conform invenției, include amestecarea și frământarea ingredientelor compoziției printr-un procedeu monofazic. Celoviridina  $\Gamma$ 20X se utilizează sub formă de soluție apoasă de 1%. Fibrele de soia alimentare praf se amestecă cu apă în proporție de 1 : 3 și se mențin timp de 15 ... 30 min la temperatura de 30 ... 35 °C. Apoi aluatul se supune fermentării, divizării în semifabricate, dospirii și coacerii.

Rezultatul invenției constă în intensificarea proceselor de maturare și dospire a aluatului, reducerea scăzământelor la coacere și uscare, și de asemenea în ameliorarea calității pâinii.

Revendicări: 2