

a 2006 0158

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de patiserie și poate fi utilizată la fabricarea biscuiților.

Procedeul de fabricare a biscuiților propus include prepararea emulsiei din apă, melasă, zahăr, grăsimi, melanj și afânători, frământarea aluatului din emulsie, făină și amidon, modelarea și coacerea lui.

Noutatea invenției constă în aceea că la frământarea aluatului se utilizează un amestec din făină de grâu calitate superioară cu făină de soriz luată în cantitate de 0,5...45% față de masa făinii de grâu.

Revendicări: 1