

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la o metodă de apreciere a termostabilității umpluturii pentru produse de panificație și cofetărie.

Metoda, conform invenției, prevede calcula-rea valorii indicelui de termostabilitate a umpluturii cu un conținut de substanțe uscate de 30...65%, obținută din următoarele componente pentru 100 kg produs finit, în kg: materie primă de fructe, pomușoare sau legume 45,0...50,0, zahăr 20,2...57,1, amidon 0,5...1,0, gumă gellan 0,1...1,0, acid citric 0,1...0,3, utilizând formula:

$$BI = 59,65 - 4,76A - 85,26G + 0,33SU + 49,19A \cdot G + 0,12A \cdot SU + 0,22G \cdot SU - 0,82A^2 \cdot G \cdot SU + 290,87G^2 - 189,69G^3 - 0,0087SU^2,$$

unde:

BI – indicele de termostabilitate, unități

G – conținutul de gumă gellan, kg

A – conținutul de amidon, kg

SU – conținutul de substanțe uscate, %,

totodată dacă valoarea BI este egală cu 90...100 unități umplutura posedă termo-stabilitate înaltă, cu 80...89 – termostabilitate medie, iar dacă este mai mică de 80 umplu-tura este termic instabilă.

Revendicări: 1