

s 2016 0069

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a pâinii funcționale îmbogățite cu fibre alimentare.

Procedeul, conform invenției, include amestecarea făinii de grâu de calitate superioară cu o suspensie de drojdii, adăugarea unei soluții apoase de sare de bucătărie și inulină din cicoare, frământarea aluatului, dospirea acestuia în decurs de 15 min, divizarea aluatului în bucăți cu formarea semifabricatelor, dospirea suplimentară la o temperatură de 40...43°C în decurs de 60 min și coacerea acestora, totodată inulina se ia în cantitate de 2,0...3,0% raportată la masa făinii.

Revendicări: 3