

1. Procedeu de fabricare a pâinii cu adaos de CO₂-șrot din deșeuri de tomate, care include amestecarea făinii de grâu de calitate superioară cu CO₂-șrot din deșeuri de tomate în cantitate de 5,0% din masa totală a făinii, în stare uscată sau umidificată, adăugarea suspensiei de drojdie, soluției apoase de sare de bucătărie, apei, frământarea aluatului în decurs de 12...14 min, dospirea acestuia în decurs de 20 min, divizarea aluatului în bucăți cu formarea semifabricatelor, dospirea suplimentară în decurs de 20 min, predospirea și creșterea semifabricatelor, dospirea finală în decurs de 20 min la temperatura de 35...40°C și coacerea acestora la temperatura de 240°C.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care drojdia și sarea de bucătărie se dizolvă în apă caldă.
3. Procedeu, conform revendicării 1, în care CO₂-șrotul în stare umidificată se obține prin hidratarea CO₂-șrotului cu apă, în raport de 1:4.