

s 2018 0049

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a pâinii cu adaos de CO<sub>2</sub>-șrot din deșeuri de tomate.

Procedeul, conform invenției, include amestecarea făinii de grâu de calitate superioară cu CO<sub>2</sub>-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.

Revendicări: 3