

Procedeu de fabricare a pâinii din făină de triticeale, care include pregătirea aluatului din făină de triticeale, drojdie comprimată, sare, zahăr, zer, extract liposolubil din fructe de cătină sau măceș, sau scoruș și apă, frământarea acestuia, fermentarea la temperatura de 25...27°C timp de 90...180 min, divizarea aluatului în bucăți, modelarea acestuia, dospirea timp de 40...60 min, la temperatura de 38...40°C și coacerea, totodată zerul și extractul liposolubil se iau în cantități respectiv de 5...30% și 0,5...2,5% raportate la masa făinii, extractul liposolubil fiind obținut la amestecarea pudrei de fructe de cătină sau măceș, sau scoruș, cu granulozitatea de 10...70 μm, cu ulei de floarea soarelui dezodorizat, în raport respectiv de 1:(12-20), extragerea prin metoda ultrasonoră la frecvența de 35 kHz, temperatura de 20...45°C, timp de 0,5...1,5 ore și filtrare ulterioară în vid.