

Invenția se referă la industria de morărit și panificație și poate fi utilizată la producerea de alimente funcționale, și anume la fabricarea produselor de panificație, în special a pâinii cu un conținut sporit de fibre alimentare prin adaosul de făină din semințe de in.

Procedeul de obținere a pâinii funcționale, conform invenției, include prepararea aluatului prin metoda directă din făină de grâu, făină degresată din semințe de in, drojdii, zahăr, sare și apă, dospirea aluatului timp de 60 min, porționarea și modelarea acestuia, dospirea a doua la temperatura de 37...40°C, umiditatea relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și coacerea la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min, totodată componentele uscate se iau în următorul raport, în % mas.: făină de grâu 73,5...87,0, făină degresată din semințe de in cu un conținut de grăsimi de cel mult 5% 5,8...19,3, zahăr 5,0, sare 1,3 și drojdii 0,9.

Revendicări: 1