

29.

Denumirea invenției, în limba română	COMPOZIȚII ȘI PROCEDEU DE FABRICARE A COZONACULUI CU MAIA CU FLORĂ SPONTANĂ
Denumirea invenției, în engleză	COMPOSITIONS AND METHOD FOR PRODUCING KOZONAK WITH SOURDOUGH WITH SPONTANEOUS FLORA
Autor / autori	Rodica Siminiuc; Dinu Țurcanu
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Lucrare brevetată (nr. 1563 (13) Y/2021)
Scurtă prezentare, în limba română	Invenția se referă la industria de panificație și patiserie, și anume la compoziții și procedee de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană. Compozițiile conțin făină de grâu, zahăr, unt, lapte, gălbenuș de ou, pulbere de maia cu floră spontană din făină de grâu sau de soriz, sare și arome. Procedeele de fabricare a cozonacului include reactivarea maiei cu floră spontană din făină de grâu sau de soriz, amestecarea ingredien- telor, frământarea și fermentarea aluatului, porționarea și coacerea.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The invention relates to the baking and con- fectionery industry, namely to compositions and methods for producing kozonak with spontaneous flora sourdough. The compositions contain wheat flour, sugar, butter, milk, egg yolk, powdered spontaneous flora sourdough of wheat flour or soryz flour, salt and flavorings. The method for producing kozonak comprises reactivating the spontaneous flora sourdough of wheat flour or soryz flour, mixing the ingre- dients, kneading and fermenting the dough, portioning and baking.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	la nivel de laborator
Distincții obținute la alte saloane	