

A.8.17. Biscuiți aglutenici (variante)

Autori: Siminiuc Rodica, Coșciug Lidia, Bulgaru Viorica, Popescu Liliana, Dupouy Eleonora
rodica.siminiuc@toap.utm.md, +3732 2235448

Invenția este destinată pentru aplicare în industria alimentară, domeniul produselor de patiserie, în particular pentru fabricarea **biscuiților fără gluten**. Biscuiții fără gluten, conform invenției, sunt fabricați din făină de soriz (*Sorghum oryzoidum*), zahăr, ouă, margarină, bicarbonat de sodiu, vanilină, apă, piure de dovleac sau piure de morcovi, precum și cu adaos de stafide, sau caise uscate, sau prune uscate, sau fulgi de ciocolată.

În rezultat au fost obținuți biscuiți destinați persoanelor cu intoleranță la gluten, boala celiacă sau sensibilitate la gluten, cu valoare energetică sporită, îmbogățiți cu fibre alimentare, cu utilizarea materiei prime autohtone ecologice și accesibile