

I.D.19 COMPOZIȚIE PENTRU OBȚINEREA PÂINII FĂRĂ GLUTEN CU ADAOS DE PULPĂ DIN POMUȘOARE DE SOC ȘI PROCEDEU DE OBȚINERE A ACESTEIA / COMPOSITION FOR OBTAINING GLUTEN-FREE BREAD WITH THE ADDITION OF ELDERBERRY PULP AND METHOD OF OBTAINING IT

Autori: Rodica SIMINIUC, Dinu ȚURCANU

Cerere: MD s 2023 0023

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria de panificație și poate fi utilizată pentru asigurarea securității alimentare și nutriționale a persoanelor cu tulburări asociate consumului de gluten. Compoziția pentru obținerea pâinii fără gluten cu adaos de pulpă din pomușoare de soc, conform invenției, conține făină de soriz, amidon de porumb, zahăr, sare de bucătărie, gumă de xantan, făină din semințe de Psyllium, praf de copt, drojdie uscată, smântână, pulpă din pomușoare de soc și apă, totodată, procedeul de obținere a pâinii include dozarea și amestecarea separată a ingredientelor uscate și a celor fluide, unirea ulterioară a acestora, frământarea și porționarea aluatului, după care urmează menținerea, dospirea și coacerea.

Work description: The invention refers to the bakery industry and can be used to ensure the food and nutritional security of people with disorders associated with gluten consumption. The composition for obtaining gluten-free bread with the addition of elderberry pulp, according to the invention, contains rye flour, corn starch, sugar, kitchen salt, xanthan gum, psyllium seed flour, baking powder, dry yeast, cream, elderberry pulp and water, at the same time the bread-making process includes the separate dosing and mixing of dry and liquid ingredients, their subsequent union, kneading and portioning of the dough, followed by keeping, leavening and baking.

Importanța socio-economică sau tehnică: Avantajele invenției constau în adaosul de extracte uscate, care pot contribui la creșterea imunității, reducerea stresului oxidativ și combaterea

radicalilor liberi în organismul uman și, respectiv, la creșterea calității nutriționale a produselor obținute, precum și la posibilitatea diversificării sortimentului de pâine fără gluten prin introducerea diferitor extracte uscate și îmbunătățirea indicilor organoleptici.