

**D 41    PROCEDU DE OBTINERE A PÂINII FUNCȚIONALE CU FĂINĂ DE IN / PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL BREAD WITH FLAXSEED FLOUR****Autori:** Eugenia Covaliov, Popovici Violina, Capcanari Tatiana, Siminiuc Rodica, Grosu Carolina**Decizie pozitivă AGEPI:** nr. 9814 din 2021.06.08

**Descrierea lucrării:** Invenția se referă la industria produselor de morărit și panificație și poate fi utilizată în producția de alimente funcționale și anume la fabricarea produselor de panificație. Problema pe care o rezolvă invenția constă în îmbunătățirea proprietăților organoleptice, a valorilor nutriționale și biologice prin creșterea aportului de compuși fenolici și aminoacizi esențiali, cu aport sporit de fibre și prin reducerea indicelui glicemic datorită înlocuirii carbohidraților din făina de grâu cu făina de in degresată, având următorul raport de componente: făină de grâu 73,5...87%, făină de in degresată cu un conținut de grăsime de max. 5% 5,8...19,3, zahăr 5,0, sare 1,3, drojdie 0,9.

**Work description:** The invention relates to the bakery industry and can be used in the production of functional bakery products. The problem solved by the proposed invention is to improve the sensory characteristics, the nutritional and biological values by increasing the intake of phenolic compounds and essential amino acids with an increased intake of dietary fibers and by reducing the glycemic index due to the substitution of carbohydrates from wheat flour with defatted flaxseed flour, having the following ratio of components: wheat flour 73.5...87%, defatted flaxseed flour with a fat content of max. 5% 5.8 19.3, sugar 5.0, salt 1.3 and yeast 0.9.

**Importanța socio-economică sau tehnică:** Conform Ordinului nr. 638 din 12.08.2017 Privind implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică în instituțiile de învățământ din RM, în scopul profilaxiei deficitului de micronutrienți în alimentație se folosesc produse fortificate cu micronutrienți (fibre, vitamine, minerale). Sondajele privind consumul indică faptul că doar aproximativ 5% din populație îndeplinește recomandările, iar consumul inadecvat a fost numit o problemă de sănătate publică. Problemă pe care o rezolvă invenție este un produs alimentar nou de largă accesibilitate care în comparație cu pâine oferită pe piață națională conținutul de proteine crește cu 9,0%, conținutul de fibre cu 13,2%, conținutul de minerale cu 1,2%, fapt ce confirmă valoarea nutritivă și biologică sporită a produsului elaborat.