

Alexandra COCA

masterandă,

ORCID: 0009-0000-0267-0655

Email: cocaalexandra1@gmail.com

Sergiu PAIU

doctorand,

ORCID: 0009-0008-0931-8521

Email: sergiu.paiu@doctorat.utm.md

Universitatea Tehnică a Moldovei

Galina LUPAȘCU

Mem. cor. al AȘM, dr. hab. în științe biologice

Institutul de Genetică, Fiziologie și Protecție a Plantelor, USM

ORCID: 0000-0003-3363-3595

Email: galinalupascu51@gmail.com

Aliona GHENDOV-MOȘANU

Dr. hab. în științe inginerești, UTM

ORCID: 0000-0001-5214-3562

Email: aliona.mosanu@tpa.utm.md

FĂINA DE DOVLEAC ÎN TEHNOLOGIA DE FABRICARE A PASTELOR DE TRITICALE

Pumpkin flour in manufacturing technology of triticale pasta

În industria alimentară contemporană, inovația culinară a devenit un factor cheie în satisfacerea cerințelor consumatorilor din ce în ce mai diversificați. Un exemplu notabil al acestei inovații gastronomice este reprezentat de paste de triticale cu dovleac. Această creație culinară aduce împreună două ingrediente de bază, făina de triticale și dovleacul, pentru a crea un produs deosebit de gustos și nutrițional, care satisface nu doar gusturile, ci și cerințele de sănătate ale consumatorilor. În acest context, cercetarea și dezvoltarea utilizării făinii de triticale cu dovleac în producția pastelor reprezintă un domeniu de interes crescut în industria alimentară. Triticale este o cultură hibridă derivată din încrucișarea grâului și seară. Obiectivul acestui studiu a fost de a investiga efectul făinii de dovleac în diferite concentrații (1,5-7%) asupra proprietăților reologice ale aluatului, a calității senzoriale, a parametrilor fizico-chimici și de culoare a pastelor triticale uscate și fierte. S-a demonstrat că făina de dovleac a prezentat o sursă bogată de compuși bioactivi (polifenoli, flavonoizi, carotenoizi) cu un potențial antioxidant ridicat. În comparație cu proba-martor, introducerea făinii de dovleac a influențat scăderea elasticității și guminozității aluatului și a condus la formarea aluatului cu rezistență minimă la deformare. Analiza senzorială a arătat că pastele cu 5% adaos de făină de dovleac au acumulat un punctaj ridicat. Astfel, dezvoltarea unor tehnologii raționale bazate științific pe obținerea unor noi tipuri de amestecuri uscate pentru aluat pe bază de făina de triticale și făinii de dovleac și obținerea pastelor cu proprietăți senzoriale îmbunătățite, cu valoarea nutrițională și biologică ridicată este relevantă.

*Studiu realizat în cadrul proiectului AUF „Extraction ‘verte’, stabilization et valorisation des composants bioactifs de Ribes nidrigolaria et Cucurbita maxima”.