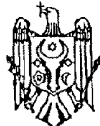




MD 3200 G2 2006.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) 3200⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.: A21D 8/02 (2006.01)
A21D 2/02 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2005 0382 (22) Data depozit: 2005.12.20	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2006.12.31, BOPI nr. 12/2006
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: DESEATNICOV Olga, MD; MOTRUC Natalia, MD; CIUMAC Jorj, MD; STURZA Rodica, MD (73) Titular: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD	

(54) **Procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, în
special la un procedeu de fabricare a produselor de
panificație dietetice.

Procedeu propus include pregătirea masei, fermentarea ei, frământarea aluatului din făină de grâu, sare de bucătărie, o substanță cu conținut de calciu, masa pregătită și ulei, fermentarea aluatului, divizarea lui, formarea prefabricatelor, dospirea și coacerea lor.

2
Noutatea invenției constă în aceea că în masa se
incorporează tărațe de grâu înmuiate în apă la
5 temperatura de 38...40°C, luate în raport de
1:8...1:4 față de cantitatea totală de făină de grâu,
iar fermentarea ei se efectuează timp de 30 min. În
calitate de substanță cu conținut de calciu se
10 utilizează clorură de calciu în cantitate de 100...200
mg de calciu la 100 g de produs finit.

Revendicări: 1

MD 3200 G2 2006.12.31

MD 3200 G2 2006.12.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice cu o valoare biologică sporită.

5 Este cunoscut procedeu de fabricare a pâinii din făină de grâu, suspensie de drojdii de panificație, soluție de sare și zer de soia îmbogățit cu clorură de calciu [1]. Zerul de soia constituie 5...15% din masa totală a făinii, iar clorura de calciu se adaugă în limitele 1,5...3,5% din cantitatea de zer de soia. Incluzerea în compoziția pâinii a zerului de soia are o acțiune pozitivă asupra procesului de fermentare a aluatului și asupra calității pâinii.

10 Procedeu propus are o serie de dezavantaje. Zerul de soia, bogat în aminoacizi, deși stimulează activitatea microflorei, indisponibilizează considerabil calciul și alte minerale, care formează compuși greu asimilabili pentru organismul uman. Utilizarea zerului de soia mărește prețul produselor și impune probleme de ordin microbiologic (păstrarea materiei prime). În plus, nu toți consumatorii preferă produsele ce includ preparate din soia, care ar putea fi genetic modificată.

15 Este cunoscut procedeu de fabricare a aluatului cu drojdii, care prevede pregătirea masei, fermentarea ei, fabricarea aluatului din emulsie apă-ulei cu preparate de calciu, vitamina D și apă, adăugarea făinii, a masei pregătite, a soluției din sare de bucătărie și apă și frământarea aluatului [2]. Preparatele de calciu și vitamina D se iau în cantitate de 0,2...0,4% și respectiv de 0,002% față de masa făinii. Procedeu cunoscut permite majorarea conținutului de calciu în pâine și a capacității de reținere a apei de către produs.

20 Procedeu are următoarele dezavantaje. Incluzerea vitaminei D în compoziția aluatului nu atinge efectul propus – asigurarea asimilării calciului, deoarece vitamina D, fiind sensibilă la prelucrarea termică, se distruge pe parcursul coacerii pâinii. Aditivul de calciu folosit – sarea de calciu a acidului α -glicofosforic, are un preț de cost considerabil, ceea ce mărește esențial prețul final al produsului.

25 Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în majorarea valorii biologice a produselor de panificație din făină de grâu cu o valoare calorică scăzută față de produsele de panificație tradiționale și cu un preț de cost acceptabil.

30 Invenția soluționează această problemă prin aceea că procedeu de panificație include: pregătirea masei, fermentarea ei, fabricarea aluatului din făină de grâu, sare de bucătărie, o substanță cu conținut de calciu, masea pregătită și din ulei, fermentarea aluatului, divizarea lui, formarea prefabricatelor, dospirea și coacerea lor. Noutatea invenției constă în aceea că în masa se încorporează tărâțe de grâu înmuiate în apă la temperatura de 38...40°C, luate în raport de 1:8...1:4 față de cantitatea totală de făină de grâu. Fermentarea masei se efectuează timp de 30 min, iar în calitate de substanță cu conținut de calciu se utilizează clorură de calciu în cantitate de 100...120

35 mg de calciu la 100 g de produs finit. Procedeu propus contribuie la dezvoltarea unei fermentări acido-lactate pe baza utilizării tărâțelor de grâu, ceea ce permite enzimoliza fitașilor din făină și din tărâțe. Este cunoscut faptul că fitașii prezenți în mod natural în făinurile de grâu au capacitatea de a lega calciul și alte elemente minerale esențiale (fierul, zincul) prin legături coordinative extrem de stabile, ceea ce are drept rezultat tranzitul lor intestinal fără a fi absorbite de către organism. Acest fenomen ar putea fi contracarat doar prin supunerea fitașilor, care conțin 6 resturi ale acidului ortofosforic, unei etape de hidroliză enzimatică, deoarece producția de hidroliză formează compuși de calciu capabili de a penetra bariera gastrointestinală. Dezvoltarea unei etape de fermentare acido-lactică prin utilizarea tărâțelor de grâu conduce la hidroliza a 70...80% din fitașii prezenți, ceea ce asigură absorbția gastrointestinală a elementelor minerale în funcție de necesitățile fiziologice ale organismului.

40 În același timp, utilizarea tărâțelor (în raportul 1:8...1:4 față de cantitatea totală de făină) micșorează valoarea energetică a produsului și accelerează tranzitul gastrointestinal. Produsele pot fi recomandate persoanelor în convalescență, cu un metabolism scăzut sau celor care suferă de constipații și obezitate.

50 Administrarea suplimentului de calciu în produs conduce la creșterea valorii sale biologice. Acest produs a devenit acceptabil pentru toate categoriile de vârstă: copii, femei gravide sau care alăptează, persoane în etate. În plus, suplimentul de calciu contribuie la menținerea umidității produsului, conferindu-i o stabilitate microbiologică sporită și asigurându-i, de asemenea, o durată de păstrare mai mare față de produsele fără adaosul de calciu.

55 Rezultatul obținut la realizarea invenției propuse constă în fabricarea unui produs dietetic cu o valoare biologică sporită datorită conținutului majorat de calciu și conținutului diminuat de fitași, precum și cu o valoare energetică scăzută datorită conținutului important de fibre alimentare. Rezultatul este obținut prin dezvoltarea unei etape de fermentare acido-lactică (naturală) a produsului pe baza tărâțelor de grâu.

MD 3200 G2 2006.12.31

4

Compozițiile utilizate pentru realizarea procedurii sunt prezentate în tabelul 1.

Tabelul 1

Exemple de realizare a procedurii propus

5

Ingrediente, kg	Exemple de realizare					
	Tărâțe/făină 1:8		Tărâțe/făină 1:6		Tărâțe/făină 1:4	
	100 mg% Ca	200 mg% Ca	100 mg% Ca	200 mg% Ca	100 mg% Ca	200 mg% Ca
	1	2	3	4	5	6
Făină de grâu, calitate superioară	53,0	53,0	51,4	51,5	48,0	48,0
Tărâțe de grâu	7,0	7,0	8,6	8,6	12,0	12,0
Drojdie de panificație comprimată	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Ulei de floarea-soarelui (l)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Sare de bucătărie	0,4	0,3	0,4	0,3	0,4	0,3
Zahăr	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Clorură de calciu anhidră	0,3	0,6	0,3	0,6	0,3	0,6
Apă	36,0	35,8	36,0	35,8	36,0	35,8
Total, kg	100	100	100	100	100	100

Procedul conform exemplilor 1-6 se realizează în modul următor.

Exemplu

10 7 kg de tărâțe se înmoaie cu 20 L de apă încălzită până la temperatura de 40°C și se lasă pentru 20 min. 2 kg de drojzii și 0,3 kg de zahăr se dizolvă în 10 L de apă încălzită. 17 kg de făină cernută se amestecă cu tărâțele înmuiate și cu drojdia dizolvată. Maioua obținută fermentează timp de 30 min, apoi se amestecă cu 36 kg de făină, 0,4 kg de sare de bucătărie și 0,3 kg de clorură de calciu anhidră dizolvate în 6,0 L de apă. După ce aluatul a fost amestecat bine se adaugă 1 L de ulei de floarea-soarelui și se prelungeste frământarea până la o omogenizare totală. Aluatul fermentat timp de o oră a fost divizat în bucăți cu masa de 150 g, conferindu-le formă rotundă și repartizându-le în 15 formele bine unse. Dospirea continuă timp de 30...40 min, apoi semipreparatele sunt coapte în cuptor timp de 35...45 min.

20 Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale produsului obținut sunt prezentate în tabelul 2.

Tabelul 2

Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale produselor fabricate conform exemplilor 1-6

Indici fizico-chimici și organoleptici	Conform exemplilor din tabelul 1					
	1	2	3	4	5	6
Umiditatea miezului, %	44,6	45,2	44,1	45,5	43,8	45,6
Aciditatea, grade	2,9	2,9	2,8	2,8	2,8	2,7
Porozitatea miezului, %	68,0	67,0	71,0	69,0	68,0	66,0
Aspectul exterior	Chifle rotunde, culoare de la auriu până la cafeniu-închis. Se observă unele incluziuni de tărâțe					
Gradul de coacere al miezului	Bine copt, uscat la pipăit, elastic, după o presare ușoară cu degetul miezul își restabilește forma inițială					
Gust și miros	Gust agreabil, propriu produsului dat, fără gust și miros străin					

25

MD 3200 G2 2006.12.31

5

(57) Revendicare:

5 Procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice, care include pregătirea
maiei, fermentarea ei, frământarea aluatului din făină de grâu, sare de bucătărie, o substanță cu
conținut de calciu, maioua pregătită și ulei, fermentarea aluatului, divizarea lui, formarea prefabri-
catelor, dospirea și coacerea lor, **caracterizat prin aceea că** în maia se încorporează tărâțe de grâu
10 înmuiate în apă la temperatura de 38...40°C, luate în raport de 1:8...1:4 față de cantitatea totală de
făină de grâu, fermentarea maiei se efectuează timp de 30 min, iar în calitate de substanță cu
conținut de calciu se utilizează clorură de calciu în cantitate de 100...200 mg de calciu la 100 g de
produs finit.

15

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2170019 C2 2001.07.10
2. RU 2206210 C2 2003.06.20

Șef Secție:

GROSU Petru

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2005 0382		
(22) Data depozit: 2005.12.20		
(51) : Int.Cl: <i>A21D 8/02</i> (2006.01) <i>A21D 2/02</i> (2006.01) Titlul : Procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice (71) Solicitantul : UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD Termeni caracteristici : produse de panificație, procedee de fabricare		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7) (MD, EA, SU, inclusiv și colecția „nepublică”) MD 1993-2006; EA 1996-2006; SU-colecția BRTȘ		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	SU 1050627 A 1983.10.30	1
A	SU 1286143A1 1987.01.30	1
A	RU 2170019 C2 2001.07.10	1
A	RU 2206210 C2 2003.06.20	1
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		T - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența principiul sau teoria care conține baza invenției
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
L - document care poate pune în discuție data priorității invocate, poate contribui la determinarea datei publicării altor divulgări sau pentru un motiv expres (se va indica motivul)		Y - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă cand documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași natură, aceasta combinație fiind evidentă pentru o persoană de specialitate
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării		2006.10.17
Examinatorul		Bazarenco Tatiana

RAPORT DE DOCUMENTARE

Informația referitoare la brevete paralele		(21) Nr deposit:	
Date de identificare ale documentelor citate in raport	Data publicării	Brevete paralele	Data publicării
1	2	3	4