



(12) **BREVET DE INVENTIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată
în termen de 6 luni de la data publicării

(21) Nr. cerere: **148780**

(22) Data de depozit: **19.11.91**

(30) Prioritate:

(41) Data publicării cererii:
BOPI nr.

(42) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului:
31.05.93 BOPI nr. 5/93

(45) Data publicării brevetului:
BOPI nr.

(61) Perfecționare la brevet:
Nr.

(62) Divizată din cererea:
Nr.

(86) Cerere internațională PCT:
Nr.

(87) Publicare internațională:
Nr.

(56) Documente din stadiul tehnicii:
Cerere de brevet RO 148440, US 4567046;
4575461; FR 2590448; - CA 111:76777 q; -CA 65:
17609 f

(71) Solicitant: (72)

(73) Titular: /72)

(72) Inventatori: Bordei Despina, Galați, Dragoi Mariana Eugenia, București, RO

(54) **Compoziție pentru ameliorarea calității pâinii**

(57) **Rezumat:** Invenția se referă la o compoziție pentru ameliorarea calității pâinii rezultate din făină de grâu cu un conținut în cenușă între 0,480 și 1,250%, adaptată la tehnologia clasică de fabricare a pâinii, compoziție care este formată din făină de grâu, sau făină de fructe, sau făină de extrudat de

grâu 50...65%, acid citric 4...16%, acid ascorbic 0,4...0,9 %, monogliceride sau lecitină, sau amestecul în părți egale de monogliceride și lecitină 25...40%, și lactat de calciu 0,08...0,17%.

Revendicări: 1



Invenția de față se referă la o compoziție pentru ameliorarea calității pâinii și a produselor de panificație, obținute din făinuri de grâu cu un conținut de cenușă între 0,480 și 1,250%, preparate prin tehnologia clasică.

Este cunoscută o compoziție pentru ameliorator complex, destinat preparării produselor de panificație, care constă în următoarele:

- hidrolizat de porumb conținând fructoză - $8 + 40$ (optim $15 + 35$);
- hidrolizat de amidon cu echivalent glucoză $5 + 36$ (optim $8 + 29$), $45 + 80$ (optim $50 + 80$);
- emulgator (lecitină de soia sau fosfatide) $-0,5 + 20$ (optim $0,15 + 15$).

Produsul obținut din aceste componente în raport 22,75 : 76,75 : 0,5 conține 35% substanță uscată. Acest produs, după uscare, se prezintă sub formă de pulbere.

Compoziția de mai sus nu este adecvată și nu răspunde cerințelor impuse de calitatea făinurilor obținute din cereale cultivate în zona cu aspect pedoclimatic, specifice condițiilor de cultură din țara noastră.

Scopul invenției este îmbunătățirea calității produselor de panificație.

Se pune problema realizării unei formule de ameliorator, adecvată calității diferite a făinurilor.

Compoziția conform invenției permite realizarea scopului propus, prin aceea că este constituită din 4...16% acid citric, 0,4...0,9% acid ascorbic, 25...40% monogliceride și sau lecitină, 0,08...0,179 lactat de calciu și 50...65% făină, aleasă dintre făină de grâu, făină de mere, făină de pere și făină de extrudat de grâu.

Avantajele invenției constau în aceea că amelioratul respectiv permite obținerea de produse de panificație de calitate îmbunătățită.

În continuare se dau două exemple de realizare a invenției:

Exemplul 1. Se amestecă făina de grâu sau făina de fructe sau făina de extru-

dat de grâu 62 kg cu 26,5 kg monogliceride sau lecitină sau amestecul lor în părți egale, încălzite până la fluidizare la 70°C, timp de 10 min, la turația brațului unui amestecător de 80...100 rot/min. Peste amestecul care se răcește la cca 40°C se adaugă 15,75 kg acid citric pulbere, 0,63 kg acid ascorbic și 0,17 kg lactat de calciu.

Din amelioratorul cu formula prezentată mai sus se folosește 1...1,7 kg la 100 kg făină de grâu de calitate slabă și foarte slabă.

Materiile prime folosite se pregătesc astfel pentru obținerea amelioratorului: acidul citric și lactatul de calciu se aduc la granulozitatea făinii, monogliceridele și/sau lecitina se topesc prin încălzire până la aproximativ 70°C.

Amelioratorul realizat conform exemplului se folosește la obținerea produselor de panificație, conform rețetei, cu aplicarea tehnologiei clasice de preparare a aluatului.

Exemplul 2. Se amestecă 50 kg făină de grâu sau făină de fructe sau făină de extrudat de grâu cu 40,4 kg monogliceride și/sau lecitină, preparate conform exemplului 1, la care se adaugă 9 kg acid citric, 0,5 kg acid ascorbic și 0,1 kg lactat de calciu în stare de pulbere și se procedează mai departe ca în exemplul 1.

Din acest ameliorator se adaugă 1,5...2,2 kg la 100 kg făină de grâu, de calitate slabă și foarte slabă.

Revendicare

Compoziție pentru ameliorarea calității pâinii, preparate din făinuri de grâu cu conținut mineral între 0,48% și 1,25% și aplicând tehnologia clasică de preparare, caracterizată prin aceea că este constituită din 4...16 acid citric, 0,4...0,9% acid ascorbic, 25...40% monogliceride și sau lecitină, 0,08...0,17% lactat de calciu și 50...65% făină, aleasă dintre făină de grâu, făină de mere, făină de pere și făină de extrudat de grâu.

Președintele comisiei de invenții: biolog Nicola Nicolin

Examinator: chim. Iliescu Octavian

