



(12)

## BREVET DE INVENTIE

Hotarirea de acordare a brevetului de inventie poate fi revocata  
in termen de 6 luni de la data publicarii

(21) Nr. cerere: **148440**

(61) Perfectionare la brevet:  
Nr.

(22) Data de depozit: **23.09.91**

(62) Divizata din cererea:  
Nr.

(30) Prioritate:

(86) Cerere internationala PCT:  
Nr.

(41) Data publicarii cererii:  
BOPI nr.

(87) Publicare internationala:  
Nr.

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

(56) Documente din stadiul tehnicii:  
-CA 111/1980 : 76777 q; -CA 65/1966 : 17609 f;  
FR 2590448; US 4567046

(45) Data publicarii brevetului:  
BOPI nr.

(71) Solicitant: (72)

(73) Titular: (72)

(72) Inventatori: Bordei Despina, Georgescu Draguta, Tudorie Ana, Galati, Drăgoi Mariana-Eugenia, București, RO

### (54) Compozitie pentru ameliorarea calitatii pâinii

(57) Rezumat: Inventia se refera la o compositie pentru ameliorarea calitatii painii realizate din faina de grâu cu un continut in cenusa intre 0,480 si 1,250 % adaptata la tehnologia de fabricare a pâinii, prin procedeul direct, cu framantare rapida

si apa rece, compositie care este formata din acid citric 1,4...3,0% acid ascorbic, 0,3...0,8% monogliceride si/sau lecitina 20...30%, faina de malt 10...16%, zaharoza 0...40% si faina de grâu 20...30%

Revendicari: 1

RO 106498 B1



Invenția de față se referă la o compoziție pentru ameliorarea calității pâinii, realizate din făinuri de grâu cu un conținut în cenușă între 0,480 și 1,250%, adaptată la tehnologia de fabricare a pâinii, prin procedeul direct cu frământare rapidă și apă rece.

Este cunoscută o compoziție pentru ameliorarea calității pâinii, care este formată din următoarele componente:

- fosforilază A liberă de proteaze și lipaze, asociată cu hrană pentru drojdiile ce conține acid ascorbic. Se adaugă la prepararea aluatului în proporție de 10 ... 5000 unități fosforilază A/kg făină, dar care prezintă dezavantajul că nu este adecvată calității făinurilor obținute din cereale cultivate în zona cu aspect pedoclimatic specific condițiilor de cultură din țara noastră.

Scopul invenției este ridicarea calității produselor de panificație și patiserie.

Se pune problema realizării unei compoziții adecvate a amelioratorului, în funcție de calitatea diferită a făinurilor.

Compoziția conform invenției diferă de compozițiile cunoscute, prin aceea că, în scopul ridicării calităților produselor de panificație și patiserie, este formată din acid citric 1,4 ... 3,0%, acid ascorbic 0,3 ... 0,8%, monogliceride sau lecitină 20 ... 30%, făină de malț 10 ... 16%, zaharoză 0 ... 40% și făină de grâu 20 ... 30%.

În cele ce urmează se dau mai multe exemple de realizare a compoziției conform invenției.

Compoziția conform invenției este formată din 1,4 ... 3% acid citric, 0,3 ... 0,8% acid ascorbic, 20 ... 30% monogliceride sau lecitină, 10 ... 16% făină de malț, 0 ... 40% zaharoză și 20 ... 30% făină de grâu.

Avantajele compoziției conform invenției constau în faptul că, prin utilizare,

duce la obținerea de pâine de calitate ridicată. În continuare se dau două exemple de realizare a invenției.

**Exemplul 1.** Se amestecă făina de grâu 22,5 kg cu 37,5 kg zaharoză pulbere și 22,5 kg lecitină, încălzită până la fluidizare, la 70°C, timp de 10 min, la turația brațului unui amestecător de 80 ... 100 rot/min. Amestecul se lasă să se răcească sub 40°C. Se adaugă apoi 15 kg făină de malț, 1,9 kg acid citric pulbere și 0,4 kg acid ascorbic.

Acidul citric și zaharoza se aduc la granulația făinii, monogliceridele și lecitina se topesc la 70°C.

Din compoziția prezentată mai înainte se folosesc 0,8 ... 1,7 kg făină de grâu de calitate foarte bună și bună.

Amelioratorul realizat conform exemplului se folosește la obținerea produselor de panificație, conform rețetei și tehnologiei de fabricare, prin procedeul direct cu utilizarea frământării rapide și apă rece.

**Exemplul 2.** Se amestecă făină de grâu cu 26,8 kg lecitină sau monogliceride, preparate conform exemplului 1, la care se adaugă 2,6 kg acid citric și 0,6 kg acid ascorbic. Din acest amestec se adaugă maximum 1,5 kg la 100 kg făină de grâu de calitate bună tip 0,480 ... 0,550 pentru realizarea produselor de patiserie tip crossante.

### Revendicare

Compoziție pentru ameliorarea calității pâinii, realizate din făinuri de grâu cu un conținut în cenușă între 0,480% și 1,250% adaptată la tehnologia de fabricare a pâinii, prin procedeul direct cu frământare rapidă și apă rece, **caracterizată prin aceea că** în scopul ridicării calității produselor de panificație și patiserie este formată din 1,4 ... 3,0% acid citric, 0,3 ... 0,8% acid ascorbic, 20 ... 30% monogliceride și/sau lecitină, 10 ... 16% făină de malț, 0 ...

**106498**

3

4

... 40% zaharoză și 20 ... 30% făinuri de grâu.

Președintele comisiei de invenții: biolog Nicola Nicolin  
Examinator: chim.Iliescu Octavian

Grupa 2

Preț lei 1030