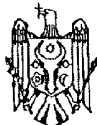




MD 2207 C2 2003.07.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2207** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) **Int. Cl.⁷**: A 21 D 2/00, 2/36,
8/00, 2/02

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2001 0122 (22) Data depozit: 2001.05.03 (41) Data publicării cererii: 2002.10.31, BOPI nr. 10/2002	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.07.31, BOPI nr. 7/2003
(71) Solicitanți: PURICE Georgeta, MD; UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: PURICE Georgeta, MD; CICALA Tatiana, MD (73) Titulari: PURICE Georgeta, MD; UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD	

(54) **Compoziție și procedeu de fabricare a pâinii**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria de panificație, în particular la o compoziție și un procedeu de fabricare a pâinii.

Compoziția pentru fabricarea pâinii, conform invenției, conține făină de grâu de calitate întâi, drojdie, sare, ulei de soia, proteină de soia alimentară praf și apă, având următorul raport al ingredientelor, kg la 100 kg de făină de grâu:

drojdie	1,5...2,5
sare	1,5
ulei de soia	0,5...2,0
proteină de soia alimentară praf	2,0...13,0
apă	54,9...64,2.

2
Procedeul, conform invenției, include amestecarea și frământarea ingredientelor compoziției printr-un procedeu monofazic sau bifazic pe bază de maia densă. Proteina de soia alimentară praf se amestecă cu apă în proporție de 1:(2,0...2,5) și se menține timp de 15...45 min la temperatura de 30...40°C. Apoi aluatul se supune fermentării, divizării în semifabricate, dospirii și coacerii.

5
10
Rezultatul invenției constă în intensificarea proceselor biochimice, micșorarea duratei de maturare și dospire a aluatului și a scăzământelor la coacerea lui, precum și în ameliorarea indicilor organoleptici ai pâinii.

15
Revendicări: 2

MD 2207 C2 2003.07.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria de panificație, în particular la o compoziție și un procedeu de fabricare a pâinii.

5 Este cunoscută o compoziție și un procedeu de fabricare a pâinii [1]. Compoziția conține, în kg: făină 100,0; drojdie comprimată 3,0; sare 1,5 și izolat proteic din turte de soia 2,5...10,0. De asemenea este cunoscută compoziția, în kg: făină 100,0; drojdie comprimată 1,0; sare 1,5; zahăr 4,0 și izolat proteic din turte de soia 2,5...10,0.

10 Procedul de fabricare a pâinii este monofazic și monofazic rapid și include prepararea aluatului cu umiditatea de 44,5% cu amestecarea componentelor timp de 5 și 15 min respectiv, fermentarea aluatului timp de 170 min și 120...145 min, divizarea, dospirea lui timp de 50...60 min și coacerea.

Dezavantajele soluției apropiate constau în aceea că:

- nu asigură majorarea volumului pâinii și porozitatea miezului în comparație cu proba martor;
- culoarea cenușie a miezului pâinii, care persistă în toate probele cu izolat proteic din turte de soia;
- 15 • nu este recomandabilă pentru prelucrarea făinurilor cu însușiri de panificație joase;
- prețul de cost al pâinii majorat datorită conținutului de drojdie și zahăr.

Conform celei mai apropiate soluții compoziția pentru fabricarea unor produse de panificație conține, în kg: făină de grâu 100,0; drojdie 1,5...3,0; sare 1,5; ulei vegetal 0,5...3,0; complex proteic de soia cu pectină 8,0...60,0 și apă până la umiditatea aluatului de 44...45%, iar procedul de preparare al aluatului este monofazic [2]. Procedul prevede pregătirea și amestecarea componentelor, frământarea și fermentarea aluatului, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea lor.

Dezavantajele acestei compoziții sunt:

- conținut redus de proteine în pâine;
- condiții speciale și durată mică de păstrare a complexului proteic de soia cu pectină;
- 25 • cantități neînsemnate de lecitină în complexul proteic de soia cu pectină;
- conținut minim de substanțe minerale în complexul nominalizat.

Dezavantajele procedului constau în:

- producerea pâinii doar prin procedul monofazic;
- calitatea pâinii preparată prin procedul monofazic este mai inferioară comparativ cu pâinea preparată prin procedul bifazic.
- 30

Problema pe care o rezolvă invenția revendicată înlătură dezavantajele enumerate mai sus prin fabricarea pâinii cu proteină de soia alimentară praf, ce include în componența sa proteine, lecitină și substanțe minerale.

35 Compoziția conform invenției conține: făină, drojdie, sare, apă, ulei vegetal, lecitină, proteină de soia alimentară praf, având următorul raport al ingredientelor, kg la 100 kg de făină de grâu: făină de grâu de calitate întâi 100,0; drojdie comprimată 1,5...2,5; sare 1,5; proteină de soia alimentară praf 2,0...13,0; ulei de soia 0,5...2,0; apă 54,9...64,2, iar procedul, conform invenției, include amestecarea și frământarea ingredientelor compoziției prin procedul monofazic sau bifazic pe bază de maia densă prin amestecarea componentelor. Proteina de soia alimentară praf se amestecă cu apă în proporție de 1:(2...2,5) și se menține timp de 15...45 min la temperatura de 30...40°C.

40 Proteina de soia alimentară praf prezintă un praf de culoare albă gălbuie, cu miros și gust plăcut și conține, %: proteine 59,50; lecitină 0,45; pectină 9,19; substanțe minerale 5,40; lipide 7,60; ioni de calciu 861,00 mg/100 g de produs (Краснова Н.С., Пуриче Ж.В., Чикала Т.Е. Химический состав, функциональные свойства и перспективы использования соевых белковых продуктов в хлебопечении. Москва: Российская Академия сельскохозяйственных наук).

45 Lecitina și substanțele minerale sunt factorii primordialii care îmbunătățesc proprietățile reologice ale aluatului și contribuie la majorarea volumului specific al pâinii și porozității miezului, iar proteinele și pectina asigură creșterea valorii biologice a pâinii și a prospețimii.

Exemple de realizare

50 Probele au fost efectuate din făină de grâu de calitate întâi cu însușiri de panificație joase și un conținut redus de gluten 21,0%, calitatea glutenului – suficient de slab, umiditatea făinii 14,5%.

Exemplul 1

Aluatul se prepară prin procedul monofazic cu umiditatea de 44%.

55 Pentru fabricarea pâinii se folosește următoarea compoziție, kg la 100 kg de făină de grâu de calitate întâi: drojdie 2,0; sare 1,5; ulei de soia 1,0; proteină de soia alimentară praf 2,0; apă 54,9.

Toate componentele compoziției se introduc sub formă de soluții și suspensii. Drojdiile se amestecă cu apă în proporție de 1:3, suspensia având temperatura de 30°C.

Sarea se introduce sub formă de soluție de sare cu densitatea de 1,2 kg/dm³.

MD 2207 C2 2003.07.31

4

Proteina de soia alimentară praf se amestecă cu apă în proporție de 1:2 și se menține la temperatura de 30°C timp de 15 min.

Toate componentele se amestecă, introducând suspensia de proteină de soia alimentară praf la urmă. Aluatul se frământă, apoi se lasă pentru a fermenta timp de 170 min la temperatura de 32°C.

5 În timpul fermentării aluatul se refrământă de 2 ori.

Semifabricatele dospesc timp de 50 min la temperatura de 38°C și umiditatea relativă a aerului de 85%.

Coacerea se efectuează la temperatura de 225°C timp de 25 min.

Exemplul 2

10 Aluatul se prepară prin procedeul bifazic pe bază de maia densă, cu umiditatea de 50%.

Compoziția pentru fabricarea pâinii conține: kg la 100 kg de făină de grâu de calitate întâi: drojdie 1,0; sare 1,5; ulei de soia 1,5; proteină de soia alimentară praf 5,0; apă 61,0.

Maiaua densă se prepară din 50% făină, 32 kg de apă și din suspensie de drojdie, formată din drojdie și apă în proporție de 1:3, având temperatura de 30°C. Maiaua fermentează 170 min la

15 temperatura de 30°C.

Aluatul se prepară din 50% făină, 9,23 kg de apă, maia fermentată, soluție de sare cu densitatea de 1,2 kg/dm³ (apă – 4,27 kg), proteină de soia alimentară praf sub formă de suspensie apoasă în proporție de 1:2,5 (apă – 12,5 kg) și se menține la temperatura de 35°C timp de 30 min. Umiditatea aluatului este de 45%.

20 Aluatul frământat este supus fermentării timp de 60 min la temperatura de 32°C.

Semifabricatele dospesc timp de 50 min la temperatura de 38°C și umiditatea relativă a aerului de 85%.

Coacerea se efectuează la temperatura de 230°C timp de 30 min.

Exemplul 3

25 Aluatul se prepară prin procedeul monofazic cu umiditatea de 44,5%. Compoziția pentru fabricarea pâinii conține, în kg la 100 kg făină de grâu de calitate întâi: drojdie 2,5; sare 1,5; ulei de soia 1,5; proteină de soia alimentară praf 13,0; apă 64,2.

Toate componentele compoziției se introduc sub formă de soluție și suspensii. Drojdiile se amestecă cu apă în proporție de 1:3, suspensia având temperatura de 30°C.

30 Sarea se introduce sub formă de soluție de sare cu densitatea de 1,2 kg/dm³.

Proteina de soia alimentară praf se amestecă cu apă în proporție de 1:2 și se menține la temperatura de 40°C timp de 45 min.

Toate componentele se amestecă adăugând suspensia de proteină de soia alimentară praf la urmă.

Aluatul frământat este supus fermentării timp de 170 min la temperatura de 32°C.

35 În timpul fermentării aluatul se refrământă de 2 ori.

Dospirea semifabricatelor durează 50 min la temperatura de 38°C și umiditatea relativă a aerului de 85%.

Coacerea se efectuează la temperatura de 225°C timp de 25 min.

40 Rezultatul invenției constă în intensificarea proceselor biochimice, micșorarea duratei de maturare și dospire a aluatului și a scăzămintelor la coacerea lui, precum și în ameliorarea indicilor organoleptici ai pâinii.

MD 2207 C2 2003.07.31

5

(57) Revendicări:

1. Compoziție pentru fabricarea pâinii, care conține făină de grâu de calitate întâi, drojdie, sare, ulei vegetal, produs proteic de soia și apă, **caracterizată prin aceea că** în calitate de produs proteic de soia se utilizează proteină de soia alimentară praf, iar în calitate de ulei vegetal se utilizează ulei de soia, având următorul raport al ingredientelor, kg la 100 kg de făină de grâu:
- | | |
|----------------------------------|--------------|
| drojdie | 1,5...2,5 |
| sare | 1,5 |
| ulei de soia | 0,5...2,0 |
| proteină de soia alimentară praf | 2,0...13,0 |
| apă | 54,9...64,2. |
2. Procedeu de fabricare a pâinii care include amestecarea ingredientelor compoziției indicate în revendicarea 1, frământarea și fermentarea aluatului, divizarea lui în semifabricate, dospirea și coacerea lui, **caracterizat prin aceea că** frământarea aluatului se efectuează printr-un procedeu monofazic sau bifazic, totodată proteina de soia alimentară praf se utilizează sub formă de amestec de apă în proporție de 1:(2,0...2,5), care se menține timp de 15...45 min la temperatura de 30...40°C.

20

(56) Referințe bibliografice:

- Karnașenco L.U., Pșenișniuc G.F., Șevcenco R.I. Folosirea proteinelor din culturi de oleaginoase în industria panificației. Morărit și panificație, 1998, v. 9, nr. 3, p. 43-49
- MD 1533 G2 2000.09.30

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0122	
(22) Data depozit: 2001.05.03	
(51) ⁷ : A 21 D 2/00, 2/36, 8/00, 2/02 Alți indici de clasificare: (54) Titlul : Compoziție și procedeu pentru preparare a painii (71) Solicitantul : PURICE Georgeta, MD; UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD Termeni caracteristici : a) limba română: pâine, compoziție, procedeu de fabricare b) limba engleză: bread, composition, method of preparation	
I. Minimul de documente consultate (sistemă clasificării și indici de clasificare Int. Cl.- 7)	
Int. Cl. ⁷ A 21 D 2/00, 2/36, 8/00, 8/02 EA 1996 – 2002; Colecția certificatelor de autor și brevetelor SU existente la BRIT	
II. Literatura tehnico-științifică consultată adăugător la minim de documentație (autori, titluri, editura, țara și data publicării)	
. РЖ ВИНТИИ, св. Тома «ХИМИЯ», вып. 19, раздел «Хлебопекарная и макаронная промышленность: 2001 г. - №1 – 24; 2000 г. - №13 – 24; 1998 г. - №1 – 24; 1997 г. - №1 – 24; 1996 г. - №7 - 24; 1995 г. - №1 – 24; 1994 г. №1-4, 7-24; 1993 г. - №1 – 24; 1992 г. - №1 – 24; 1991 г. - №1 – 23; 1990 - №1 – 24; 1989 - №1, 2, 5 – 9, 11, 12, 13, 15 – 19, 21 – 24; 1988 г. - №1 – 24; 1987 г. - №1 – 14, 18 – 19, 21 – 24; 1985 г. - №1 – 24; 1984 г. - №1 – 24; 1983 - №1 – 24; 1982 г. - №1 - 22	
III. Baze de date electronice consultate (denumirea BD și termen de documentare)	
1. Baza de date brevete de invenții MD; 2. The European Patent Office – ESPACENET; 3. Rezumate a documentelor de brevete ale RU 1994 – 2003 (http://www.fips.ru).	

IV. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	SU 867352	1
A	Цыганова Т.Б., Конотоп Н.С. Использование соевого белково-липидного комплекса – пищевого продукта с повышенной биологической ценностью в производстве хлеба и сахарного печенья. 2 Международная научно-техническая конференция. «Техника и технология пищевых производств». Могилев, 22-24 ноября, 2000: Тезисы докладов. Могилев: Изд. Могилев. технол. институт. 2000, с. 7-8.	
A	Цыганова Т.Б., Конотоп Н.С. Новый вид сырья в технологии мучных продуктов лечебно-профилактического назначения. Хлебопечение России. 2000, №6, с. 23	
A	Дремучева Г.Ф. и др. Применение соевых продуктов при интенсивной технологии пшеничного хлеба. Гос. НИИ хлебопекарной промышленности, Хлебопечение России, 2000, №4, 23.25	
A	Вербий В.П., Сумовский В.В., Вдовиченко А.С. Пищевой белковый концентрат как белково-минеральный рецептурный компонент хлеба. Пути сохранения качества и снижения потерь товаров в торговле: Сб. научн. тр. . Киев, 1990. с. 128-131	
A	Мартанчикова М., Пивцаева М., и др. Влияние соевых гидролизатов на качество пшеничного хлеба. Тез. докл. Респ. науч.-техн. конф. «Разработка и внедрение высокоэффектив. ресурсосберег. технол., оборуд. и нов. видов пищ. продуктов в пищ. и перераб. пром-сти. Киев. 1991, с. 300	
A	Гапонова Л.В., Константинова О.В., Малиновская В.С. Применение соевой основы в производстве хлебных изделий. Масложир. пром-сть. 1993, № 1-2, с. 15-17	
A	з-ка RU 99114430/13 от 01.07.1999. оп. 27.04.2001	
☐ Documentele următoare sunt indicate în rubrica IV		☐ Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data depozit, dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		T - document publicat după data depozitului sau a priorității

	invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria pe care se bazează invenția
E - document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta data	X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat de unul singur
L - document care poate pune în discuție data priorității invocate sau 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 când 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 divulgare	& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării	2003-05-06
Examinatorul	Bazarenco Tatiana

RAPORT DE DOCUMENTARE

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