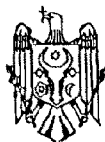




MD 1555 Y 2021.08.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1555** (13) **Y**
(51) Int.Cl: A21D 2/00 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

(12) BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ

În termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind hotărârea de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată, orice persoană poate face opoziție la acordarea brevetului	
(21) Nr. depozit: s 2020 0095 (22) Data depozit: 2020.08.11	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2021.08.31, BOPI nr. 8/2021
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: COVALIOV Eugenia, MD; POPOVICI Violina, MD; CAPCANARI Tatiana, MD; SIMINIUC Rodica, MD; GROSU Carolina, MD (73) Titular: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD	

(54) Procedeu de obținere a pâinii funcționale cu adaos de făină din semințe de in

(57) Rezumat:

1

Invenția se referă la industria de morărit și panificație și poate fi utilizată la producerea de alimente funcționale, și anume la fabricarea produselor de panificație, în special a pâinii cu un conținut sporit de fibre alimentare prin adaosul de făină din semințe de in.

Procedeu de obținere a pâinii funcționale, conform invenției, include prepararea aluatului prin metoda directă din făină de grâu, făină degresată din semințe de in, drojdii, zahăr, sare și apă, dospirea aluatului timp de 60 min, porționarea și modelarea

2

acestuia, dospirea a doua la temperatura de 37...40°C, umiditatea relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și coacerea la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min, totodată componentele uscate se iau în următorul raport, în % mas.: făină de grâu 73,5...87,0, făină degresată din semințe de in cu un conținut de grăsimi de cel mult 5% 5,8...19,3, zahăr 5,0, sare 1,3 și drojdii 0,9.

Revendicări: 1

MD 1555 Y 2021.08.31

(54) Process for producing functional bread with addition of flaxseed flour

(57) Abstract:

1

The invention relates to the flour-grinding and baking industry and can be used in the production of functional foodstuffs, namely in the production of bakery products, especially bread with high content of dietary fibers with addition of flaxseed flour.

The process for producing functional bread, according to the invention, comprises preparing the dough by the direct method of wheat flour, fat-free flaxseed flour, yeast, sugar, salt and water, fermenting the dough for 60 minutes, portioning and shaping it, secondly

2

fermenting at a temperature of 37...40°C, air relative humidity of 70...85%, for 30 min, and baking at a temperature of 180...190°C, for 30...40 min, at the same time the dry components are taken in the following ratio, in wt.%: wheat flour 73.5... 87.0, fat-free flaxseed flour with a fat content of not more than 5% 5.8...19.3, sugar 5.0, salt 1.3 and yeast 0.9.

Claims: 1

(54) Способ получения функционального хлеба с добавлением муки из семян льна

(57) Реферат:

1

Изобретение относится к мукомольной и хлебопекарной промышленности и может быть использовано при производстве функциональных пищевых продуктов, а именно при производстве хлебобулочных изделий, особенно хлеба с повышенным содержанием пищевых волокон путем добавления муки из семян льна.

Способ получения функционального хлеба, согласно изобретению, включает приготовление теста прямым методом из пшеничной муки, обезжиренной муки из семян льна, дрожжей, сахара, соли и воды,

2

брожение теста в течение 60 мин, его порционирование и формование, расстойку при температуре 37...40°C, относительной влажности воздуха 70... 85%, в течение 30 мин, и выпекание при температуре 180... 190°C, в течение 30...40 мин, при этом сухие компоненты взяты в следующем соотношении, в мас.‰: мука пшеничная 73,5... 87,0, обезжиренная мука из семян льна с жирностью не более 5% 5,8...19,3, сахар 5,0, соль 1,3 и дрожжи 0,9.

П. формулы: 1

Descriere:

5 Invenția se referă la industria de morărit și panificație și poate fi utilizată la producerea de alimente funcționale, și anume la fabricarea produselor de panificație, în special a pâinii cu un conținut sporit de fibre alimentare prin adaosul de făină din semințe de in.

10 Aportul adecvat de fibre alimentare este asociat cu sănătatea digestivă și riscul redus de boli de inimă, accidente vascular cerebrale, hipertensiune arterială, anumite tulburări gastrointestinale, obezitate, diabet de tip 2 și anumite tipuri de cancer. Conform cercetărilor consumatorilor, publicul este conștient de beneficiile fibrelor și majoritatea oamenilor cred că consumă suficientă fibră. Cu toate acestea, sondajele privind consumul indică faptul că doar aproximativ 5% din populație îndeplinește recomandările, iar consumul inadecvat a fost numit o problemă de sănătate publică.

15 Conform Ordinului nr. 638 din 12.08.2017 Privind implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică în instituțiile de învățământ din RM, în scopul profilaxiei deficitului de micronutrienți în alimentație se folosesc produse fortificate cu micronutrienți (fibre, vitamine, minerale).

Se cunosc invenții, care prezintă compoziții de pâine cu conținut sporit de fibre pentru reducerea greutateii persoanelor supraponderale. Leguminoasele reprezintă un grup special printre ele, ca surse de fibre pot fi enumerate: fasolea, soia, linte, mazăre, etc.

20 Este cunoscut un procedeu de obținere a produselor de panificație prin obținerea făinii din semințe de in prespălate, uscate la temperatura de 365°K până la umiditatea $\leq 5\%$. Aluatul este preparat dintr-un amestec de făină de grâu, făină de semințe de in, apă, drojdie și alte componente, conform rețetei. Făina din semințe de in este introdusă în raport de 40...60% din masa totală de făină, conform rețetei. Zahărul granulat, vanilina, mierea, stafidele, uleiul vegetal, untul, margarina pot fi folosite ca componente ale rețetei [1].

25 Dezavantajul acestui procedeu constă în creșterea semnificativă a costului produsului finit cu adaos de 40...60% de făină din semințe de in comparativ cu alte produse de panificație similare. La fel, aportul de grăsimi $\Omega-3$ și $\Omega-6$ constituie aproximativ 8,6...15,5 g pentru 100g produs, ceea ce depășește considerabil norma zilnică recomandată de către nutriționiști de 1,2...6,0 g/100g produs. Concomitent a fost stabilit că conținutul de calorii crește de la 280...350 kcal/100g produs la 400...460 kcal/100g pentru produsele cu adaos de făină din semințe de in, ceea ce nu este recomandat pentru o dietă echilibrată.

30 Mai este cunoscut un procedeu de obținere a produselor de panificație prin obținerea aluatului din făină de grâu de calitate I sau superioară, drojdie presată, sare și apă, fermentarea acestuia, porționarea aluatului și coacerea. La frământarea aluatului, suplimentar este introdusă făina din semințe de in în proporție de 25% din cantitatea totală de făină, gluten-pudră 6,7...10,0%, acid ascorbic 0,005...0,009%. Mai mult, făina din semințe de in și glutenul-pudră este amestecat cu făina de grâu, iar acidul ascorbic este introdus sub formă de soluție [2].

40 Dezavantajul acestui procedeu constă în utilizarea adaosului de gluten-pudră, consumul sporit al căruia poate provoca procese inflamatorii, fiind contraindicat persoanelor cu boala celiacă. Doza maximă admisibilă de gluten-pudră administrat în procesul de producere a produselor de panificație nu trebuie să depășească 2...4% din cantitatea totală de făină utilizată. La fel, utilizarea acidului ascorbic datorită capacității antioxidante poate reduce puterea de creștere a aluatului și ca rezultat pierderea în volum a pâinii, ceea ce va influența negativ aspectul final al produsului.

45 Cea mai apropiată soluție de invenția propusă este un procedeu de obținere a pâinii cu valoare nutritivă sporită, care include frământarea aluatului din făină de grâu de calitate I sau superioară, drojdie presată, sare, apă, fermentarea acestuia, porționarea, dospirea aluatului și coacerea. La frământarea aluatului, suplimentar este adăugată făina nedegresată din semințe de in de culoare deschisă, în raport de 9,5...15% din conținutul total de făină [3].

50 Dezavantajul acestui procedeu constă în utilizarea făinii de in nedegresată care are un conținut sporit de grăsimi, ceea ce reduce considerabil aportul de fibre și lignani din dieta alimentară recomandată. De asemenea, în cazul utilizării făinii nedegresate, pe parcursul procesului de coacere, grăsimile din făina de in sunt supuse oxidării și astfel se formează compuși toxici pentru organism ca aldehidele, cetonele, etc.

55 Este cunoscut faptul că fibrele semințelor de in suprimă lipemia postprandială și pofta de mâncare. Lignanii din componența lor protejează și vasele sangvine de deteriorarea inflamatorie, manifestând beneficii pentru sănătate, cum ar fi riscul redus de cancer la sân, osteoporoză, diabet, boli de inimă. Conform cercetărilor recente, s-a demonstrat că consumul de semințe de in scade, de asemenea, absorbția de glucoză postprandială, îmbunătățește toleranța la glucoză și nivelul

colesterolului seric. Produsele tradiționale de panificație pentru consumul în masă au o compoziție dezechilibrată de aminoacizi, minerale, proteine-carbohidrați; conțin puține proteine și mulți carbohidrați; au un deficit de aminoacizi esențiali, iar datorită conținutului ridicat de carbohidrați, au un indice glicemic ridicat.

5 Problema pe care o rezolvă invenția constă în îmbunătățirea proprietăților organoleptice și în special celor gustative și olfactive, valorii nutritive și biologice prin sporirea aportului de compuși fenolici și aminoacizi esențiali și prin reducerea indicelui glicemic datorită substituirii carbohidraților din făina de grâu cu făina degresată din semințe de in.

10 Invenția soluționează problema prin aceea că se propune un procedeu de obținere a pâinii funcționale cu adaos de făină din semințe de in, care include prepararea aluatului din făină de grâu, făină degresată din semințe de in, drojdii, zahăr, sare și apă, totodată componentele uscate se iau în următorul raport, în % mas.: făină de grâu 73,5...87,0, făină degresată din semințe de in cu un conținut de grăsimi de cel mult 5% 5,8...19,3, zahăr 5,0, sare 1,3 și drojdii 0,9.

15 Aluatul pentru pâine este preparat prin metoda directă care presupune activarea drojdiilor într-un amestec ce conține 20% din cantitatea de făină de grâu, zahăr și apă timp de 20...30 min și amestecarea ulterioară cu restul ingredientelor. Aluatul format este lăsat să dospească timp de 60 min, se porționează în bucăți de 300 g, se lasă pentru dospirea a doua la o temperatură de 37...40°C și o umiditate relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și se coace la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 minute.

20 Pentru elaborarea produsului dat s-a utilizat făina de grâu de calitate superioară, din rețeaua de comerț, marca autohtonă Lanul de Aur.

Făina de semințe de in, marca Lacrima de Aur, a fost procurată din rețeaua comercială. Aceasta având o umiditate de 4,5%, conține proteine până la 35%, grăsimi, în special acizii grași $\Omega-3$ și $\Omega-6$, până la 5%, fibre alimentare 13%, elemente minerale majore (potasiu, mangan, magneziu, calciu, zinc, etc.) și vitamine (în special vitaminele grupului B).

25 Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs nou de pâine cu proprietăți nutritive și funcționale îmbunătățite prin sporirea aportului de compuși fenolici și aminoacizi esențiali și prin reducerea indicelui glicemic datorită substituirii carbohidraților din făina de grâu cu făina degresată din semințe de in, destinată atât consumului în masă, cât și nutriției dietetice, funcționale, terapeutice și profilactice pentru adulți și copii.

30 Avantajul invenției revendicate constă în mărirea valorii biologice a pâinii prin adăugarea făinii din semințe de in și diversificarea gamei de articole de panificație.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

35 Pentru primul produs s-a utilizat făină de grâu (87%) și din semințe de in (5,8%), drojdii (0,9%), sare (1,3%), zahăr (5,0%) și apă (conform calculelor). Aluatul pentru pâine este preparat prin metoda directă, care presupune activarea drojdiilor într-un amestec, ce conține 20% din cantitatea de făină de grâu, zahăr și apă, timp de 20...30 min și amestecarea ulterioară cu restul ingredientelor. Aluatul format este lăsat să dospească timp de 60 min, după care se porționează în

40 bucăți de 300 g, se lasă pentru dospirea a doua la o temperatură de 37...40°C și o umiditate relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și se coace la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min. Produsul se răcește și se depozitează la temperatura de minim 6°C, durata medie de păstrare fiind de 72 ore.

Exemplul 2

45 Pentru al doilea produs s-a utilizat făină de grâu (82%) și din semințe de in (10,8%), drojdii (0,9%), sare (1,3%), zahăr (5,0%) și apă (conform calculelor). Aluatul pentru pâine este preparat prin metoda directă, care presupune activarea drojdiilor într-un amestec, ce conține 20% din cantitatea de făină de grâu, zahăr și apă, timp de 20...30 min și amestecarea ulterioară cu restul ingredientelor. Aluatul format este lăsat să dospească timp de 60 min, după care se porționează în

50 bucăți de 300 g, se lasă pentru dospirea a doua la o temperatură de 37...40°C și o umiditate relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și se coace la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min. Produsul se răcește și se depozitează la temperatura de minim 6°C, durata medie de păstrare fiind de 72 ore.

Exemplul 3

55 Pentru al treilea produs s-a utilizat făină de grâu (78%) și din semințe de in (14,8%), drojdii (0,9%), sare (1,3%), zahăr (5,0%) și apă (conform calculelor). Aluatul pentru pâine este preparat prin metoda directă, care presupune activarea drojdiilor într-un amestec, ce conține 20% din cantitatea de făină de grâu, zahăr și apă, timp de 20...30 min și amestecarea ulterioară cu restul

ingredientelor. Aluatul format este lăsat să dospească timp de 60 min, după care se porționează în bucăți de 300 g, se lasă pentru dospirea a doua la o temperatură de 37...40°C și o umiditate relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și se coace la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min. Produsul se răcește și se depozitează la temperatura de minim 6°C, durata medie de păstrare fiind de 72 ore.

5

Exemplul 4

Pentru al patrulea produs s-a utilizat făină de grâu (73,5%) și din semințe de in (19,3%), drojzii (0,9%), sare (1,3%), zahăr (5,0%) și apă (conform calculelor). Aluatul pentru pâine este preparat prin metoda directă, care presupune activarea drojdiilor într-un amestec, ce conține 20% din cantitatea de făină de grâu, zahăr și apă, timp de 20...30 min și amestecarea ulterioară cu restul ingredientelor. Aluatul format este lăsat să dospească timp de 60 min, după care se porționează în bucăți de 300 g, se lasă pentru dospirea a doua la o temperatură de 37...40°C și o umiditate relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și se coace la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min. Produsul se răcește și se depozitează la temperatura de minim 6°C, durata medie de păstrare fiind de 72 ore.

10

15

În tabel sunt prezentați indicatorii de calitate a produsului final obținut.

Tabel

Parametru de calitate	Exemplul 1	Exemplul 2	Exemplul 3	Exemplul 4
Aspect exterior, formă	Uniformă, rotunjită cu o creștere sporită;	Uniformă, rotunjită cu o creștere mai puțin evidentă;	Suprafață uniformă cu mici fisuri;	Suprafață neuniformă cu fisuri mici, nivel de creștere minim;
Culoarea suprafeței/cojii	Uniformă, gălbuie-brună	Uniformă, gălbuie-brună	Uniformă, brună -cafenie	Uniformă, brună -cafenie
Starea miezului	Pori mici, cu distribuție uniformă	Pori mici, cu distribuție uniformă	Pori mici, cu distribuție uniformă	Pori mici, cu distribuție uniformă
Elasticitatea miezului, %	81	69	53	42
Pierderi de masă la coacere, %	9,37	8,125	7,97	5,57
Luminozitatea miezului (L)	89,39	74,38	59,24	49,30
Aciditatea, grade de aciditate la 100g produs	1,34	1,55	1,74	2,02
Umiditatea, %	61,35	61,18	60,77	60,32
Porozitatea, %	72,96	68,50	66,20	61,40

20

În produsele obținute conform procedeului propus conținutul de proteine crește cu 2,3...9,0%, conținutul de fibre cu 3,3...13,2%, conținutul de minerale cu 0,3...1,2%, fapt ce confirmă că valoarea nutritivă și biologică a produselor crește.

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. RU 2280366 C2 2006.07.27
2. RU 2243664 C1 2005.01.10
3. RU 2436375 C1 2011.12.20

(57) Revendicări:

Procedeu de obținere a pâinii funcționale cu adaos de făină din semințe de in, care include prepararea aluatului prin metoda directă din făină de grâu, făină degresată din semințe de in, drojdii, zahăr, sare și apă, dospirea aluatului timp de 60 min, porționarea și modelarea acestuia, dospirea a doua la temperatura de 37...40°C, umiditatea relativă a aerului de 70...85%, timp de 30 min, și coacerea la temperatura de 180...190°C, timp de 30...40 min, totodată componentele uscate se iau în următorul raport, în % mas.: făină de grâu 73,5...87,0, făină degresată din semințe de in cu un conținut de grăsimi de cel mult 5% 5,8...19,3, zahăr 5,0, sare 1,3 și drojdii 0,9.

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii

(21) Nr. depozit: s 2020 0095

(22) Data depozit: 2020.08.11

(71) Solicitant: **UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD**

(54) **Titlul: Procedeu de obținere a pâinii funcționale**

II. Clasificarea obiectului invenției:

(51) **Int.Cl:** *A21D 2/00* (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)

MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stanga/dreapta):

Int.Cl: *A21D 2/00* (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

Pâine, făină din semințe de in

EA (Eapatis):

Int.Cl: *A21D 2/00* (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

Хлеб, льняная мука

IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate

www.google.com

Влияние льняной муки на реологические свойства теста из смеси пшеничной и льняной муки и качество хлеба. 2019, Găsit Internet:

<https://vestnik.asu.org/temp/a4d0ca805830b7b50e6821088178b5ce.pdf>

V. Documente considerate a fi relevante

Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A, D	RU 2280366 C2 2006.07.27	1
A, D	RU 2243664 C1 2005.01.10	1
A, C	RU 2436375 C1 2011.12.20	1
A	MD 256 B1 1995.08.31	1
A	MD 1032 Y 2016.05.31	1
A	MD 1117 Y 2017.02.28	1
A	MD 1298 Y 2019.01.31	1
A	MD 99-0141 A 2000.12.31	1
A	MD 1801 F1 2001.12.31	1
A	MD a 2001 0122 A 2002.10.31	1
A	MD 2208 B2 2003.07.31	1

A	MD 3551 F1 2008.04.30	1
A	EA 019891 B1 2014.07.30	1
* categoriile speciale ale documentelor citate:		
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 evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția	
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată	
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet	
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție	
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete	
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri	
Data finalizării documentării 2021.03.22		
Examinator COLESNIC Inesa		