

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

Procedeu, 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.

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 indiciilor organoleptici ai pâinii.

Revendicări: 2