

Procedeu de fabricare a produselor de panificație dietetice, care include pregătirea maiei, fermentarea ei, frământarea aluatului din făină de grâu, sare de bucătărie, o substanță cu conținut de calciu, maiua pregătită și ulei, fermentarea aluatului, divizarea lui, formarea prefabricatelor, dospirea și coacerea lor, caracterizat prin aceea că în maia se încorporează tărâțe de grâu înmuiate în apă la temperatura de 38...40°C, luate în raport de 1:8...1:4 față de cantitatea totală de făină de grâu, fermentarea maiei se efectuează timp de 30 min, iar în calitate de substanță cu conținut de calciu se utilizează clorură de calciu în cantitate de 100...200 mg de calciu la 100 g de produs finit.