

238.

Organization	Technical University of Moldova
Patent / patent application title	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL BREAD WITH THE ADDITION OF FLAXSEED FLOUR
Authors	COVALIOV EUGENIA, POPOVICI VIOLINA, CAPCANARI TATIANA, SIMINIUC RODICA, GROSU CAROLINA
Patent / patent application N°	Deposit no. s2020 0095, 2020.08.11
Description	<p>Invenția se referă la industria produselor de morărit și panificație și poate fi utilizată în producția de alimente funcționale și anume la fabricarea produselor de panificație. Problema pe care o rezolvă invenția constă în îmbunătățirea proprietăților organoleptice, a valorilor nutriționale și biologice prin creșterea aportului de compuși fenolici și aminoacizi esențiali, cu aport sporit de fibre și prin reducerea indicelui glicemic datorită înlocuirii carbohidraților din făina de grâu cu făina de in degresată, având următorul raport de componente: făină de grâu 73,5...87%, făină de in degresată cu un conținut de grăsime de max. 5% 5,8...19,3, zahăr 5,0, sare 1,3, drojdie 0,9.</p> <p>The invention relates to the bakery industry and can be used in the production of functional bakery products. The problem solved by the proposed invention is to improve the sensory characteristics, the nutritional and biological values by increasing the intake of phenolic compounds and essential amino acids with an increased intake of dietary fibers and by reducing the glycemic index due to the substitution of carbohydrates from wheat flour with defatted flaxseed flour, having the following ratio of components: wheat flour 73.5...87%, defatted flaxseed flour with a fat content of max. 5% 5.8...19.3, sugar 5.0, salt 1.3 and yeast 0.9.</p>
Domain	Food products and technologies – food bio-security