

34.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBTINERE A PÂINII FUNCȚIONALE CU ȘROT DIN SEMINȚE DE CÂNEPĂ (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL BREAD WITH HEMP SEED MEAL (Q)
Autor / autori	Capcanari Tatiana, Negoïța Cătălina, Covaliov Eugenia, Popovici Violina, Chirsanova Aurica, Siminiuc Rodica
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Cerere de brevet de invenție de scurtă durată, nr. 2452 din 2023.07.27, nr. depozit S 2023 0062
Scurtă prezentare, în limba română	Procedeu de obținere a pâinii funcționale cu adaos de șrot din semințe de cânepă are loc prin omogenizarea făinii de grâu și șrotului din semințe de cânepă mărunțit până la pulbere, maia, sare și apă. Astfel după frământarea și dospirea aluatului de 3 ori la intervale de 60 min, aluatul este porționat și modelat, se lasă pentru dospirea a doua. Se coace la temperatura de 220...227 ° C, timp de 40...45 minute, totodată componentele uscate se iau, în următorul raport: făină de grâu 24...38 % și șrot de semințe de cânepă 2...16%, maia 22 %, sare 1% și apă (conform calculelor).
Scurtă prezentare, în limba engleză	The process of obtaining functional bread with the addition of hemp seed meal takes place by homogenizing wheat and hemp seed flour, yeast, salt and water. Thus, after kneading and leavening the dough 3 times at intervals of 60 minutes, the dough is portioned and shaped, and left for the second leavening. It is baked at a temperature of 220...227 ° C, for 40...45 minutes, at the same time components are taken in the following ratio: wheat flour 24...38% and hemp seed meal 2...16%, leaven 22 %, salt 1% and water.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Semi-industrial prototip
Distincții obținute la alte saloane	