

D 43 **COMPOZIȚII ȘI PROCEDEU DE FABRICARE A COZONACULUI CU MAIA CU FLORĂ SPONTANĂ / COMPOSITIONS AND METHOD FOR PRODUCING KOZONAK WITH SPONTANEOUS FLORA SOURDOUGH**

Autori: Rodica Siminiuc; Dinu Țurcanu

Brevet de scurtă durată: MD 1563 (13) Y

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria de panificație și patiserie, și anume la compoziții și procedee de fabricare a cozonacului cu maia cu floră spontană. Compozițiile conțin făină de grâu, zahăr, unt, lapte, gălbenuș de ou, pulbere de maia cu floră spontană din făină de grâu sau de soriz, sare și arome. Procedeele de fabricare a cozonacului include reactivarea mamei cu floră spontană din făină de grâu sau de soriz, amestecarea ingredien- telor, frământarea și fermentarea aluatului, porționarea și coacerea.

Work description: The invention relates to the baking and con- fectionery industry, namely to com- positions and methods for producing kozonak with spontaneous flora sourdough. The com- positions contain wheat flour, sugar, butter, milk, egg yolk, powdered spontaneous flora sourdough of wheat flour or soryz flour, salt and flavorings. The method for producing kozo- nak comprises reactivating the spontaneous flora sourdough of wheat flour or soryz flour, mixing the ingre- dients, kneading and fermenting the dough, portioning and baking.

Importanța socio-economică sau tehnică: Dezvoltarea produselor de patiserie și panificație pe baza de maia cu floră spontană este un domeniu de cercetare în conformitate cu exigențele Uniunii Europene de a ameliora direct avantajele nutriționale ale cerealelor, reducerea aler- genilor, a compușilor toxici și creșterea securității alimentare a acestor produse. Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs nou, autohton - cozonac cu maia cu floră sponta- nă din făină de grâu sau cu maia fără din făină soriz (maia fără gluten), cu indici de calitate îmbunătățiți, care vor diversifica sortimentul de produse alimentare de patiserie și vor asi- gura securitatea nutrițională în Republica Moldova.