

**258.**

<b>Organization</b>	Technical University of Moldova, Institute of Genetics, Physiology and Plant Protection
<b>Patent / patent application title</b>	<b>THE MANUFACTURE OF BAKERY PRODUCTS FROM TRITICALE FLOUR</b>
<b>Authors</b>	TURCULEȚ NADEJDA, MD; GHENDOV-MOȘANU ALIONA, MD; STURZA RODICA, MD; <u>VEVERIȚĂ EFIMIA</u> , MD; BUIUCLI PETR, MD; LUPAȘCU GALINA, MD; ROTARI SILVIA, MD; GORE ANDREI, MD; LEATAMBORG SVETLANA, MD.
<b>Patent / patent application N°</b>	<b>MD 2270 (13) Y 2021.02.19</b>
<b>Description</b>	<p>Procedeeul include pregătirea aluatului din făină de triticale, drojdie comprimată, sare, zahăr, zer, extract liposolubil din fructe de cătină sau măceș, sau scoruș și apă, frământarea, fermentarea la temperatura 25...27°C timp de 90...180 min, divizarea, modelarea, dospirea timp de 40...60 min, la temperatura 38...40°C, coacerea, zerul și extractul liposolubil se iau în cantități de 5...30% și 0,5...2,5% raportate la masa făinii, extractul liposolubil fiind obținut la amestecarea pudrei respective cu granulozitatea 10...70 μm, cu ulei de floarea soarelui, în raport respectiv 1:(12-20), extragerea prin metoda ultrasonoră la frecvența 35 kHz, temperatura 20□45°C, timp de 0,5...1,5 ore și filtrare în vid.</p> <p>The process includes the preparation of dough from triticale flour, compressed yeast, salt, sugar, whey, fat-soluble extract of sea buckthorn or rosehip fruit, or mountain ash and water, kneading, fermentation at a temperature of 25 ... 27 ° C for 90 ... 180 min, division, shaping, fermentation for 40 ... 60 min, at a temperature of 38 ... 40 ° C, baking, whey and fat-soluble extract are taken in quantities of 5 ... 30% and 0.5. .2.5% by weight of the flour, the fat-soluble extract being obtained by mixing the respective powder with a granularity of 10 ... 70 μm, with sunflower oil, in the respective ratio 1: (12-20), ultrasonic extraction at the frequency 35 kHz, temperature 20 ... 45 ° C, for 0.5 ... 1.5 hours and vacuum filtration.</p>
<b>Domain</b>	Agriculture and Food Industry