

*A.7.7 Prepararea amestecurilor de cereale extrudate pentru fabricarea produselor fără gluten*

<b>Nume Companie/ Instituția</b>	INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE
<b>Adresă</b>	R.Moldova, mun. Chișinău, or. Codru, MD 2070, str. Vierul, 59
<b>Telefon</b>	(0037322) 28-54-31
<b>Fax</b>	(0037322) 24-50-25
<b>Titlul invenției</b>	Prepararea amestecurilor de cereale extrudate pentru fabricarea produselor fără gluten
<b>Nr. Brevet Invenție</b>	Nr. 6802 (AGEPI, Republica Moldova)
<b>Autori</b>	Iușan Larisa, Terentieva Galina, Cojucari Ludmila
<b>Persoană de contact</b>	Iușan Larisa
<b>E-mail</b>	iushanl@mail.ru
<b>Descrierea invenției</b> (max. 300 cuvinte)	<p>Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor extrudate din cereale, care pot fi utilizate pentru fabricarea produselor fără gluten.</p> <p>Metoda de fabricare a amestecurilor cerealiere extrudate include: curățarea cerealelor, zdrobirea, amestecarea componentelor, umezirea, extrudarea și răcirea produsului. În calitate de materie primă de bază pentru obținerea amestecurilor se utilizează boabele de soriz decorticate, la care se adaugă crupe de porumb sau orez sau boabe de hrișcă.</p> <p>Boabele de soriz și hrișcă sunt utilizate fără zdrobire, iar porumbul și orezul sunt mărunțite în particule de 2 - 3 mm. Materia primă (cerealele) sunt trecute printr-un captator magnetic.</p> <p>Prepararea amestecurilor se efectuează conform următoarelor rapoarte ale componentelor: soriz 70 - 80 %, crupe de porumb sau orez 30 %, sau hrișcă 20 %.</p> <p>Amestecurile de cereale sunt umezite cu apă până la 15 – 17 % din masa totală a produsului și se extrudează la o temperatură de 130 – 145 °C timp de 25 - 35 s. Amestecurile sunt extrudate prin obținerea produsului sub formă de bastonașe, sunt răcite la o temperatură de 20 - 25 °C și ermetic închise.</p> <p>În acest fel, se obțin amestecurile cerealiere extrudate, care pot fi utilizate pentru fabricarea produselor instantanee fără gluten, ca agenți de îngroșare în sosuri, creme și alte produse.</p>