

**I.D.18 PROCEDURĂ ȘI COMPOZIȚIE PENTRU OBȚINEREA PÂINII FĂRĂ GLUTEN DIN FAINĂ DE SORIZ (SORGHUM ORYZOIDUM) / PROCEDURE AND COMPOSITION FOR OBTAINING GLUTEN FREE BREAD FROM SORIZ FLOUR (SORGHUM ORYZOIDUM)**

**Autori:** Rodica SIMINIUC, Dinu ȚURCANU

**Brevet:** MD 4421

**Descrierea lucrării:** Invenția se referă la industria produselor de morărit și panificație și poate fi utilizată în asigurarea securității alimentare și nutriționale a persoanelor cu tulburări asociate consumului de gluten.

**Work description:** The invention relates to the milling and bakery products industry and can be used to ensure the food and nutritional security of people with disorders associated with gluten consumption.

**Importanța socio-economică sau tehnică:** Avantajele invenției constau în obținerea pâinii fără gluten cu indici de calitate similari produselor clasice de panificație, suplimentat cu fibre, valorificarea făinii de soriz ca materie primă locală accesibilă, precum și diversificarea gamei de articole de panificație fără gluten și asigurarea securității alimentare în Republica Moldova pentru persoanele cu tulburări asociate consumului de gluten.