



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2019 00900

(22) Data de depozit: 17/12/2019

(41) Data publicării cererii:
30/07/2021 BOPI nr. 7/2021

(71) Solicitant:
• UNIVERSITATEA "DUNĂREA DE JOS"
DIN GALAȚI, STR.DOMNEASCĂ NR.47,
GALAȚI, GL, RO

(72) Inventatori:
• PRICOP EUGENIA MIHAELA,
STR.BRĂILEI, NR.191, BL.I2, AP.34,
GALAȚI, GL, RO;

• VIZIREANU CAMELIA,
STR. NICOLAE ALEXANDRESCU NR. 2,
BL. B4, ET. 2, AP. 24, GALAȚI, GL, RO;
• IORDĂCHESCU GABRIELA,
STR.MELODIEI, NR.18, BL.B4, AP.13,
GALAȚI, GL, RO;
• BASTON OCTAVIAN, STR.DOMNEASCĂ,
NR.144, BL.C, AP.19, GALAȚI, GL, RO

(54) COMPOZIȚIE DE ALUAT PENTRU BISCUIȚI AGLUTENICI
CU GUTUIE (CYDONIA)

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o compoziție de aluat pentru biscuiți fără conținut de gluten, cu adaos de pudră de gutuie. Compoziția, conform invenției, este constituită procentual din 14% făină de orez, 11% făină de năut, 14% amidon, 15% pulbere de gutuie (*Cydonia*), 15%

grăsime vegetală hidrogenată, 20% zahăr, 1% afânător, 10% părți apă, având un conținut aproximativ de 5 g fibre alimentare la 100 g aluat.

Revendicări: 2



COMPOZIȚIE DE ALUAT PENTRU BISCUȚI AGLUTENICI CU GUTUIE (*Cydonia*)

Descrierea invenției

Invenția se referă la o compoziție de aluat destinat realizării unui produs alimentar de tip biscuiți aglutenici cu adaus de gutuie.

Anumite cereale (grâu, ovăz, orz, seară etc.) au în compoziția lor o proteină de origine vegetală denumită gluten, care formează structura tridimensională a aluatului. Glutenul ajută la modelarea biscuitului iar după coacere formează structura tridimensională solidă a biscuitului. Dezavantajul existenței glutenului în biscuiți pentru unii consumatori este producerea bolii celiace care este o afecțiune cronică a tractului digestiv, fiind o boală autoimună prin care consumatorul este intolerant la gluten (**Lebwohl ș.a., 2018**). Această afecțiune se manifestă în urma ingestiei de gluten din orice aliment care conține această proteină.

În scopul obținerii biscuiților fără gluten brevetul **US 20180317502A1** prezintă o compoziție de aluat ce conține făină de orez brun, amidon din cartofi și alte ingrediente diferite de cele ale acestei invenții.

Invenția de față îmbunătățește aportul proteic, aroma și gustul produsului datorită ingredientelor utilizate.

Problema tehnică pe care o rezolvă invenția este producerea unui aluat pentru biscuiții fără conținut de gluten, cu aport de fibre, datorat îmbogățirii compoziției aluatului cu pulbere de gutuie (*Cydonia*). Gutuia conține 1,9 g de fibre la 100 g de produs umed (**Rasheed ș.a., 2018; Kafkas ș.a., 2018**). Pudra de gutuie obținută are un conținut mediu de fibre de $7,76 \pm 2,10$ % în produsul uscat. Invenția propusă conține aproximativ 5g fibre alimentare la 100 g biscuiți, acesta fiind un conținut destul de ridicat de fibre pentru un aliment.

Soluția tehnică propusă elimină glutenul din fabricația aluatului pentru biscuiți prin utilizarea unor făinuri ce nu conțin gluten cum sunt făina de orez și de năut și prin aportul de pulbere de gutuie îmbogățește atât proprietățile senzoriale cât și conținutul de fibre alimentare ale biscuiților aglutenici.

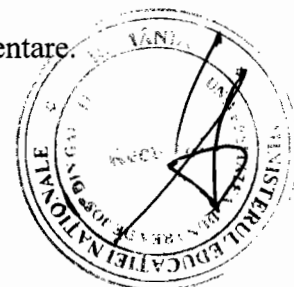
Se dă, în continuare, un exemplu concret de realizare a invenției.

Pentru obținerea a 177 kg de aluat pentru biscuiții aglutenici se folosesc:

făină de orez	25 kg
făină de năut	20 kg
amidon	25 kg
grăsime vegetală hidrogenată	30 kg
zahăr	25 kg
pulbere de gutuie	30 kg
apă	20 litri
bicarbonat de sodiu	2 kg

Prin aplicarea invenției se obțin următoarele avantaje:

- producerea unor biscuiți cu destinație specială pentru persoanele cu intoleranță la gluten;
- posibilitatea consumului acestui tip de biscuiți și de către persoane care au intoleranță la lactoză;
- realizarea unui nou sortiment de biscuiți aglutenici ce conțin în compoziția lor pulbere din gutuie (*Cydonia*);
- producerea unui sortiment de biscuiți aglutenici cu aport ridicat de fibre alimentare.



4

Revendicări

1.Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici caracterizată prin aceea că este constituită din: 20...25 % făină de orez, 15...20 % făină de năut, 25...30 % amidon, 20...30 % pulbere de gutuie (*Cydonia*), 25...35 % grăsime vegetală hidrogenată, 20...30 % zahăr, 1...2 % afănător, 5...15% apă.

2.Afănătorul adăugat în compoziția pentru aluat revendicată la punctul 1 poate fi: bicarbonat de sodiu sau de amoniu.

