



Iuşan Larisa, Terentieva Galina, Cojucari Ludmila

**Public Institution Practical Scientific Institute of Horticulture and Food Technology**

*Application Patent number: 6802, 2021-03-26*

The invention relates to the food industry, in particular to the manufacture of extruded cereal products, which can be used for the manufacture of gluten-free products.

The method of manufacturing extruded cereal mixtures includes: grain cleaning, crushing, component mixing, moistening, extrusion and cooling of the product. As the basic raw material for the mixtures, husked sorghum grains are used, to which corn or rice groats or buckwheat grains are added.

Extruded cereal mixtures are obtained, which can be used for the manufacture of gluten-free instant products, as thickeners in sauces, creams and other products.

### **PREPARAREA AMESTECURILOR DE CEREALE EXTRUDATE PENTRU FABRICAREA PRODUSELOR FĂRĂ GLUTEN**

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor extrudate din cereale, care pot fi utilizate pentru fabricarea produselor fără gluten.

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.

Se obțin amestecurile cerealiere extrudate, care pot fi utilizate pentru fabricarea produselor instante fără gluten, ca agenți de îngroșare în sosuri, creme și alte produse.



**Terciuri instante din soriz și porumb**



**Terciuri instante din soriz și orez**



**Terciuri instante din soriz și hrișcă**

### **Mostre experimentale de produse alimentare extrudate în baza materiei prime fără gluten**

Produsele de panificație și de patiserie sunt produsele principale ale alimentației populației, dar în cazul bolilor asociate cu geneza ereditară, nu toată lumea poate mânca astfel de produse, aceste boli sunt fenilcetonuria și boala celiacă (enteropatia glutenică). Pentru dezvoltarea fizică și îmbunătățirea calității vieții populației ce suferă de boala celiacă și fenilcetonuria, aceste persoane trebuie să urmeze o dietă, și anume să întrebuițeze alimente fără gluten. Cercetările au demonstrat necesitatea elaborării unor tehnologii inovatoare privind fabricarea produselor fără gluten, care s-ar distinge printr-o biodisponibilitate mai mare pentru o mai bună asimilare a produsului în caz de afectare a funcției digestive. Pentru fabricarea produselor fără gluten, se utilizează culturile cerealiere, care nu conțin gluten: orez, porumb, hrișcă și soriz.

Problema soluționată în invenție este lărgirea sortimentului de produse fără gluten, și anume obținerea amestecurilor de culturi cerealiere extrudate fără gluten, cu valoare nutritivă sporită și posibilitatea utilizării pentru fabricarea produselor fără gluten pentru adulți și copii.