

EXTRUDED FOOD PRODUCT AND ITS PRODUCTION PROCESS



Iuşan Larisa, Terentieva Galina, Migalatiev Olga

Public Institution Practical Scientific Institute of Horticulture and Food Technology

Application Patent number: 6876, 2021-06-29

The invention relates to the food industry, in particular to the manufacture of extruded products intended for consumption as dry breakfast.

In carrying out the process, the mixture is prepared on the basis of sorize grains 60 - 65%, to which 15 - 20% of corn grains and 15 - 25% of wheat germ are added.

The mixture is moistened with water, after which it is extruded and cords are obtained. The cords are cut and dried, then the product is packed in bags for 12-14 hours to balance the moisture in the product.

The invention ensures the obtaining of the new extruded product with increased nutritional and biological value.

PRODUS ALIMENTAR EXTRUDAT SI PROCESUL DE OBTINERE A ACESTUIA

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor extrudate destinate pentru consum în calitate de dejun uscat.

La realizarea procedurii se pregătește amestecul în baza boabelor de soriz 60 – 65 %, la care se adaugă crupe de porumb 15 – 20 % și germei de grâu 15 – 25 %.

Amestecul se umectează cu apă, după care se extrudează și se obțin cordoane, care sunt tăiate și supuse uscării, apoi produsul se ambalează în saci pentru 12 – 14 ore pentru echilibrarea umidității în produs.

Invenția asigură obținerea noului produs extrudat cu valoare nutritivă și biologică sporită.



Extruder cu un șneac



Pregătirea materiei prime



Obținerea cordoanelor extrudate



Produs alimentar extrudat



Sorizul nedecorticat și porumbul nedecorticat sunt bogate în micro- și macroelemente, necesare organismului, conținutul cărora este cu 30 – 40 % mai mare comparativ cu cel al boabelor decorticate. De asemenea, conținutul de celuloză este de 2 ori mai mare în boabele nedecorticate.

Pe lângă vitamine și substanțe minerale, germeii au o compoziție echilibrată a aminoacizilor esențiali. Germeii de grâu se recomandă în lupta cu maladiile provocate de condițiile nefavorabile ale mediului ambiant, sporesc sistemul imunitar și metabolismul, se utilizează la tratarea diferitor boli, prezintă acțiune antioxidantă și radioprotectoare.

Rezultatul tehnic constă în reducerea duratei procesului tehnologic și obținerea unui nou produs extrudat cu valoare biologică și nutritivă sporită.