



Expoziția Internațională Specializată

INFOINVENT

Ediția a XVIII-a, 22-24 Noiembrie 2023



PROCEDURE AND COMPOSITION FOR OBTAINING GLUTEN FREE BREAD FROM SORIZ FLOUR (SORGHUM ORYZOIDUM)

Rodica SIMINIUC, Dinu ȚURCANU

Goal

The result of the invention consists in obtaining an absolutely new gluten free bakery product, both on the national and international market, with characteristics similar to classic products but with fiber content, thanks to the addition of psyllium seed flour which could be used both for people with disorders associated with gluten consumption as well as for regular consumers.



Advantage:

- ✓ obtaining gluten free bread with quality indices similar to classic bakery products supplemented with fiber;
- ✓ utilization of soriz flour as an accessible local raw material;
- ✓ diversification of the range of gluten free bakery items;
- ✓ ensuring food safety in the Republic of Moldova for people with disorders associated with gluten consumption.

Stage:

Procedure carried out under laboratory conditions, within the Technical University of Moldova.

THE FIGURES SHOW THE STAGES OF OBTAINING GLUTEN-FREE BREAD FROM SORIZ FLOUR



F-01-BI-002-E-02-010

Se completează de către AGEPI	
Referința solicitantului/ reprezentantului	Registratura AGEPI intrare: Registrul național de cereri de brevet de invenție de scurtă durată
Nr.	Nr. (21) Nr. de depozit: S 2023 0025
Data	Data (22) Data depozit: 2023-03-07
	(85) Data deschiderii fazei naționale
	(86) Nr. cererii internaționale

Către AGENȚIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELLECTUALĂ A REPUBLICII MOLDOVA
Str. Andrei Doga nr. 24, bloc 1, MD-2024, Chișinău, Republica Moldova, tel.: (37322) 40-05-05, fax: 43-85-08

C E R E R E
DE BREVET DE INVENȚIE DE SCURTĂ DURATĂ

Cererea se va completa în 3 exemplare dactilografiate sau imprimate

I. (71) SOLICITANT (nume, prenume sau denumire completă, adresă, telefon și fax cu prefixul zonei)	Numărul de identificare de stat unic (IDNO/IDNP)
UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI Bd. Ștefan cel Mare, 168, MD-2004, Chișinău, Republica Moldova, tel.: (+373) 22237861; fax: (+373) 22235441; e-mail: rystorator@adm.utm.md	IDNO 100760001506 Cod țară conform normei ST 3 ONPI MD

Alt(i) solicitant(i) este(sunt) indicat(i) pe o pagină suplimentară

II. (74) REPREZENTANT (nume, prenume sau denumire completă, adresă, telefon și fax cu prefixul zonei)

SIMINIUC Rodica
str. Bulevardul Ștefan cel Mare, 168, bloc 201, MD-2045, mun. Chișinău, Republica Moldova,
mob. (+373) 69579120,
e-mail: rodica.siminiuc@adm.utm.md

mandatar autorizat reprezentant reprezentant comun al solicitanților

procesă procură generală nr./data

III. ADRESA PENTRU CORESPONDENȚĂ (nume, prenume, adresă, telefon și fax cu prefixul zonei)

SIMINIUC Rodica
Bulevardul Ștefan cel Mare, 168, birou 201, mun. Chișinău, Republica Moldova,
mob. (+373) 69579120,
e-mail: rodica.siminiuc@adm.utm.md

IV. SOLICIT(ĂM) în baza Legii nr. 50/2008 privind protecția invențiilor (Lege) eliberarea unui brevet de invenție de scurtă durată pentru invenția cu

(50) TITLUL PROCEDUREI ȘI COMPOZIȚIE DE OBTINERE A PĂINII FĂRĂ GLUTEN DIN FĂINĂ DE SORIZ (SORGHUM ORYZOIDUM)

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.