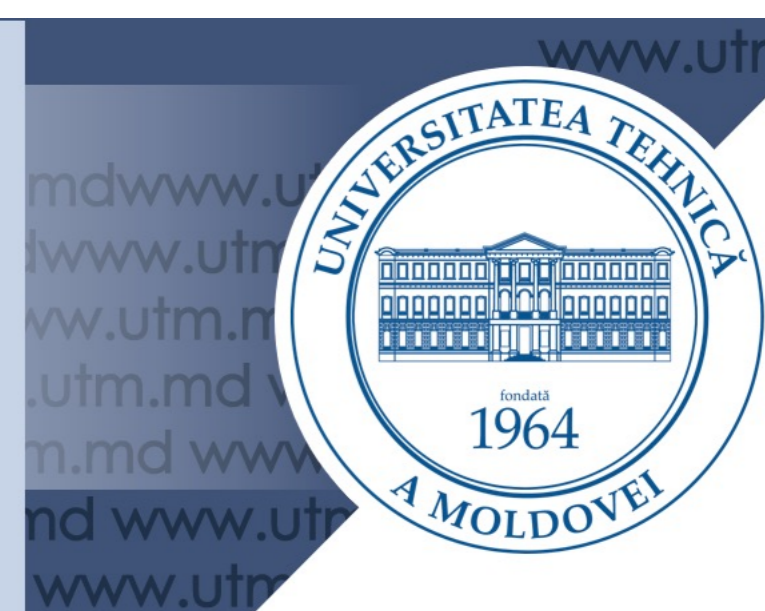


Expoziția Internațională Specializată **INFOINVENT**

Ediția a XVIII-a, din 20-24 noiembrie 2023



Compoziție pentru Obținerea Pâinii fără Gluten cu Ados de Pulpă din Pomușoare de Soc și Procedeu de Obținere A Acesteia

Rodica SIMINIUC rodica.siminiuc@adm.utm.md; Dinu ȚURCANU dinu.turcanu@adm.utm.md

Scopul:

Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs de panificație fără gluten, inovativ atât pe piața națională, cât și internațională, cu caracteristici asemănătoare produselor clasice, care ar putea fi utilizat atât de persoanele cu tulburări asociate consumului de gluten cât și de către consumatorii obișnuiți, precum și la valorificarea plantelor spontane locale și, astfel, contribuirea la dezvoltarea unui sistem alimentar durabil.

**Decizie
nr. 10340
din
2023.10.24**

Solutia:

Invenția ar constitui o soluție pentru persoanele cu tulburări asociate consumului de gluten în Republica Moldova prin obținerea pâinii fără gluten cu valori nutriționale, senzoriale și de textură îmbunătățite, datorită adausului de pulpă din pomușoare din soc (*Sambucus Nigra*), dar și prin extinderea sortimentului de produse de panificație fără gluten, sporirea sustenabilității sistemului alimentar local și, astfel, asigurarea securității alimentare în Republica Moldova pentru persoanele cu tulburări asociate consumului de gluten.

Avantaje:

- Creșterea valorii nutriționale a probelor de pâine fără gluten, prin adausul de pulpă de pomușoare de soc – sursă de compuși polifenolici (circa 364 mg GAE/100 g FW până la 4480 mg GAE/100g FW), care se caracterizează prin activitate antivirală, anti-oxidantă, anticancerigenă, antivirală, antibacteriană, antidepresivă, antitumorală și hipoglicemiantă, precum și proprietatea de a reduce grăsimea corporală și parametrii lipidici;
- Creșterea valorii nutriționale datorită aportului de elemente minerale, preponderent K, Ca, Na, Mg, Fe, Zn, Mn, Cu;
- Îmbunătățirea indicilor organoleptici, în special a celor de textură și a celor cromatici;
- Proprietăți de textură stabile, cu pori bine formați, cu miez elastic;
- Dezvoltarea unui produs care nu conține zahăr adăugat (în comparație cu cea mai apropiată soluție, care conține 4,01%);
- Simplitatea dozării componentelor și procedurii de obținere a aluatului;



- Referințe bibliografice:**
1. SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Food security of people with celiac disease in the Republic of Moldova through prism of public policies. In: *Frontiers in Public Health*. 2022, 3639. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2022.961827> IF= 6,46
 2. SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Technological approaches applied in the design of gluten free bakery products. In: *Czech J. Food Sci.* 2023, 41(3):155-172. DOI: [10.17221/180/2022-CJFS](https://doi.org/10.17221/180/2022-CJFS) (IF = 1.3).
 3. SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Impact of artisanal technologies on the quality indices of the cozonac. In: *Food systems*. 2020, 3(3):25-31. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2020-3-3-25-31>. Indexat Scopus.
 4. SIMINIUC, R., ȚURCANU, D. Study of Edible Spontaneous Herbs in the Republic of Moldova for Ensuring a Sustainable Food System. In: *Food and Nutrition Sciences*. 2021, 12, 703-718. DOI: [10.4236/fns.2021.127053](https://doi.org/10.4236/fns.2021.127053). Indexat: <https://www.cabi.org/nutrition/search/?q=dinu+turcanu>.
 5. CHIRSANOVA, A., REȘITCA, V., SIMINIUC, R., SUHODOL, N., POPOVICI, C., DESEATNICOVA, O., CAPCANARI, T., GUTHUM, O., COVALIOV, E., GROSU, C., PALADI, D., MIJA, N., COȘCIUG, L., CIUMAC, J. *Produse alimentare inovative*. Monografie colectivă. Ediția nr.1. Chișinău: editura Tehnica UTM, 2021. 455 p. ISBN 978-9975-45-704-0. DOI: [10.5281/zenodo.5563412](https://doi.org/10.5281/zenodo.5563412)