

COMPOSITION OF PRETZELS WITH ADDITION OF TOMATO WASTE MEAL



Olga Migalatiev, Marina Carelina, Vavil Caragia, Valentina Gordeeva, Larisa Vîcerova

Public Institution Practical Scientific Institute of Horticulture and Food Technology

Patent number: MD 1384 Z 2020.06.30

The invention relates to the food industry, in particular to bakery products, and can be used for the preparation of pretzels with addition of tomato waste meal. According to the invention, the composition of pretzels with addition of tomato waste meal comprises, in wt.%: highest grade wheat flour 44.0...49.2, meal obtained by CO₂-extraction of tomato waste 2.6...4.9, salt 0.9...1.0, sugar 0.5...0.6, vegetable oil 3.5...3.7, yeast 1.4...1.5, water 36.4...42.0, and, optionally, spices 0...2.8 or seeds 0...5.0. The result of the invention consists in enriching the pretzels with dietary fibers and proteins from secondary raw materials of vegetable origin, increasing the biological value and organoleptic properties and reducing the energy value of the final product.



Dried tomato wastes



Grinded tomato wastes



CO₂ meal from tomato wastes

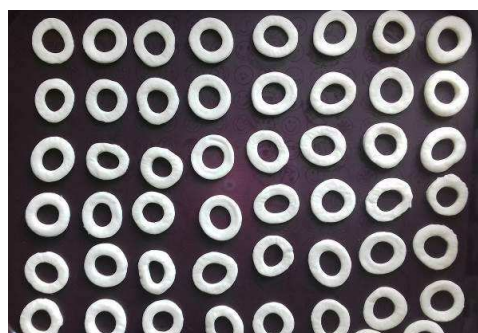


Patent no MD 1384 Z 2020.06.30

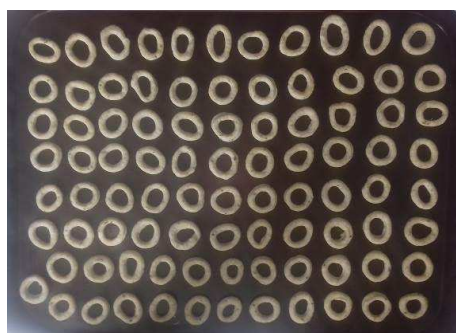
The use of vegetable non-traditional ingredients (secondary raw materials) in classical recipes contributes to the improvement of organoleptic characteristics, physico-chemical properties and nutritional value of newly created bakery products.

COMPOZIȚIE PENTRU COVRIGEII CU ADAOS DE ȘROT DIN DEȘEURI DE TOMATE

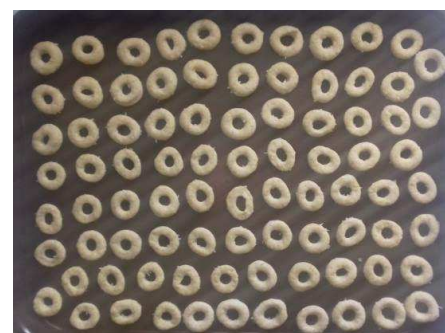
Invenția se referă la industria alimentară, în special la produse de panificație, pentru fabricarea covrigeilor cu adaos de șrot din deșeurile de tomate. Conform invenției, compoziția de covrigei cu adaos de șrot din deșeurile de tomate conține, în % de masă: făină de grâu de calitate superioară 44,0...49,2, șrot obținut la CO₂-extracția deșeurilor de tomate 2,6...4,9, sare 0,9...1,0, zahăr 0,5...0,6, ulei vegetal 3,5...3,7, drojzii 1,4...1,5, apă 36,4...42,0, și, opțional, condimente 0...2,8 sau semințe 0...5,0. Rezultatul invenției constă în fortificarea covrigeilor cu fibre alimentare și proteine din materii prime secundare de origine vegetală, sporirea valorii biologice și a proprietăților organoleptice și micșorarea valorii energetice a produsului finit.



Covrigei uscați din făină de grâu de calitate superioară



Covrigei uscați cu adaos de 5 % de CO₂-șrot din deșeurile de tomate, rozmarin și oregano



Covrigei uscați cu adaos de 5 % de CO₂-șrot din deșeurile de tomate, cocos și mac