

DOUGH COMPOSITION FOR GLUTEN-FREE COOKIES FORTIFIED WITH QUINCE (CYDONIA) COMPOZIȚIE DE ALUAT PENTRU BISCUIȚI AGLUTENICI CU GUTUIE (CYDONIA)

Patent application no. A/00900
Pricop Eugenia Mihaela*, Baston Octavian, Vizireanu Camelia
Iordăchescu Gabriela

"Dunarea de Jos" University of Galati, Faculty of Food Science and Engineering, Domneasca Street, no. 111, Romania

Corresponding author: rempricop1996@gmail.com

Patent description

EN: The proposed patent relates to gluten-free biscuits fortified with quince powder (*Cydonia*), intended for human consumption. Biscuits contain rice flour, chickpea flour, starch, quince powder, hydrogenated vegetable fat, sugar, baking powder. Gluten is eliminated from the manufacture of dough by using gluten-free flours such as rice flour and chickpeas flour. The intake of quince powder enriches both sensory properties and dietary fiber content of gluten-free biscuits. The proposed patent improves the protein intake, aroma and taste of the product due to the added ingredients.

RO: Invenția se referă la biscuiții destinați consumului alimentar care nu conțin gluten în compoziția lor și sunt îmbogățite cu pulbere de gutuie (*Cydonia*). Biscuiții conțin făină de orez, făină de năut, amidon, pulbere de gutuie, grăsime vegetală hidrogenată, zahăr, afânător. Glutenul este eliminat din fabricația aluatului pentru biscuiți prin utilizarea unor făinuri ce nu conțin gluten cum sunt făina de orez și de năut. Aportul de pulbere de gutuie îmbogățește atât proprietățile senzoriale cât și conținutul de fibre alimentare ale biscuiților aglutenici. Invenția îmbunătățește aportul proteic, aroma și gustul produsului datorită ingredientelor utilizate.

