

Tabel 1

Condiții experimentale ale preparării pâinii	Condiții de fermentare	Timpul de fermentare (min)	
		primul	al II-lea
Pâine de grâu integrală	Maia	300	60
	Cocă	300	60
	Drojdie (ferment)	300	60
	Cocă / Ferment (0,05/0,5)	300	60
	Cocă / Ferment (1/1)	300	60
	Cocă / Ferment (0,8/0,2)	300	60
	Cocă / Ferment (0,2/0,8)	300	60
	Drojdie (clasică)	45	45
Pâine albă	Maia	300	60
	Cocă (aluat)	300	60
	Ferment	300	60
	Drojdie / Ferment clasic	120	60

Tabel 2 Conținuturile de vitamina de grâu semințe de grâu, făinuri și pâini

Mostre	Vitamine	Conținuturi	Rând	Schimbări în prepararea pâinii
Semințe (n=50)	Tiamina	3,82±0,12 <sup>a</sup>	2.59-6.13	
	Riboflavina	0,73±0.02 <sup>a</sup>	0.48-1.07	
	Piridoxina	3.22±0.06 <sup>a</sup>	1.44-3.16	
Făină de grâu integrală (n=10)	Tiamina	3.06±0.21 <sup>b</sup>	2.24-4.16	
	Riboflavina	0.80±0.02 <sup>a</sup>	0.75-0.96	
	Piridoxina	2.11±0.14 <sup>a</sup>	1.31-2.58	
Pâine de grâu integrală (n=10)	Tiamina	2.10±0.11 <sup>c</sup>	1.61-2.64	-31
	Riboflavina	1.56±0.06 <sup>b</sup>	1.37-2.06	181
	Piridoxina	1.40±0.04 <sup>b</sup>	1.00-1.65	-33
Făina albă (n=10)	Tiamina	1.68±0.11 <sup>d</sup>	1.46-2.19	
	Riboflavina	0.49±0.01 <sup>c</sup>	0.43-0.58	
	Piridoxina	0.44±0.02 <sup>c</sup>	0.28-0.52	
Pâine albă (n=10)	Tiamina	1.00±0.04 <sup>c</sup>	0.88-1.26	-37
	Riboflavina	1.10±0.03 <sup>d</sup>	0.90-1.26	222
	Piridoxina	0.17±0.03 <sup>d</sup>	0.08-0.23	-62

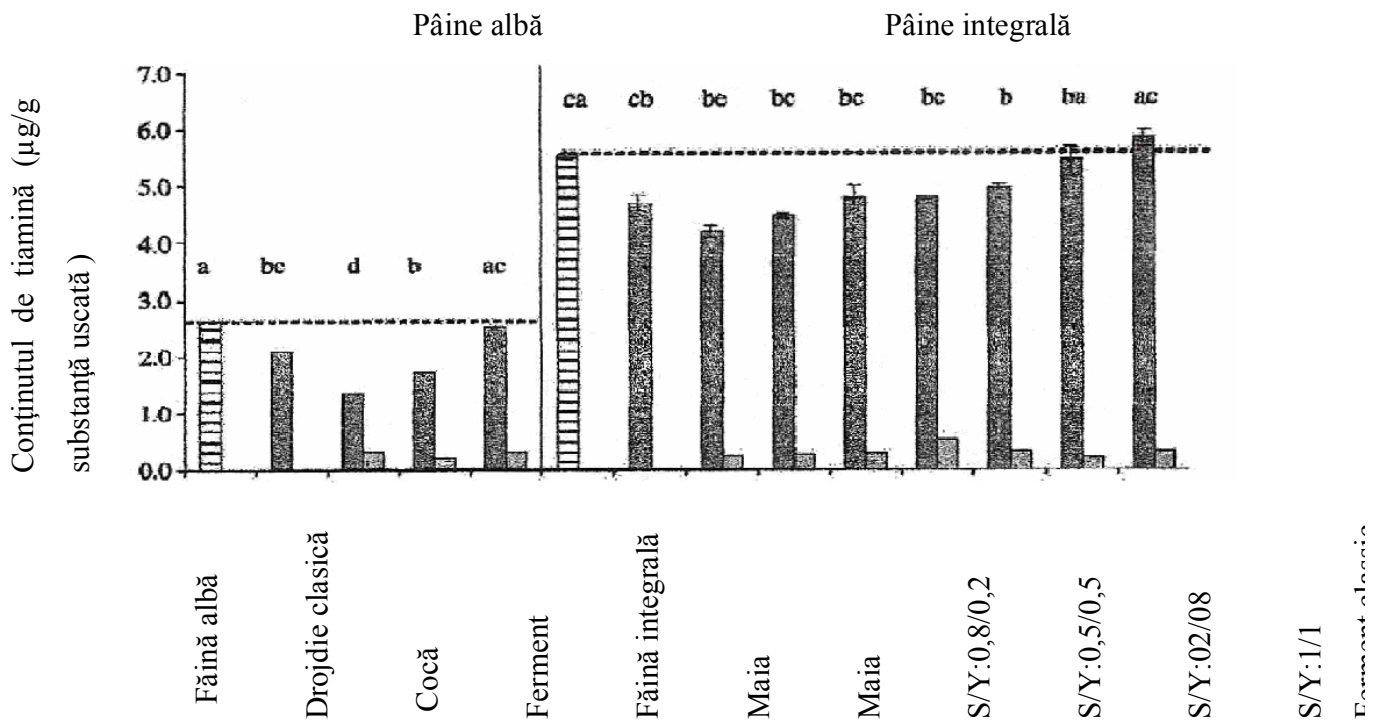


Fig.1.Efectul metodelor de fabricare a pâinii asupra concentrației de tiamină în pâine.

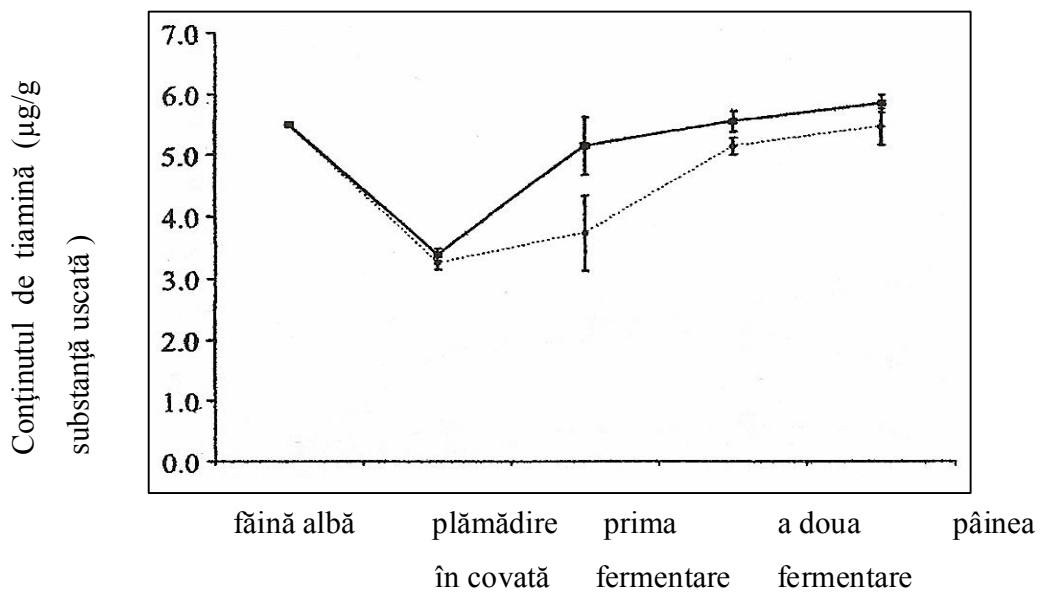


Fig.2. Concentrația de tiamină în pașii selectați din procesul de obținere a pâinii