

27.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A SOSULUI FUNCȚIONAL DIN FRUCTE DE CĂȚINĂ ALBĂ (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL SAUCE FROM SEA BUCKTHORN BERRIES (Q)
Autor / autori	COVALIOV Eugenia, PhD university lecturer; POPOVICI Violina, PhD university lecturer; SIMINIUC Rodica, PhD assoc. prof.; MACARI Artur, PhD assoc. prof.
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Patent MD deposit no. 2319 2022.06.22
Scurtă prezentare, în limba română	Procedeul de obținere a sosului funcțional din fructe de cătină albă, are loc prin prelucrarea primară a fructelor de cătină (sortare, spălare, pasare). Pireul de cătină se trece printr-o sită pentru a înlătura semințele și pielița fructelor. Pireul fără semințe și pielițe se combină cu zahărul, amestecul de condimente (scorțișoară, cuișoare, nucșoară), agar-agar și stevia. Amestecul rezultat este gătit timp de 10 minute la o temperatură de 70-75°C, urmat de răcire, totodată componentele se iau, în următorul raport: fructe de cătină (64,00...73,85%), zahăr (25...35%), scorțișoară (0,2...0,3%), cuișoare (0,1...0,2%), nucșoară (0,1...0,2%), agar-agar (0,35...0,45%), stevia (0,1%).
Scurtă prezentare, în limba engleză	The process of obtaining the functional sauce from sea buckthorn berries takes place through the primary processing of the sea buckthorn berries (sorting, washing, straining). The sea buckthorn puree is passed through a sieve to remove the seeds and the skin of the fruits. Puree without seeds and skins is combined with sugar, mixed

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

	<p>spices (cinnamon, cloves, nutmeg), agar-agar and stevia. The resulting mixture is cooked for 10 minutes at a temperature of 70...75°C, followed by cooling, at the same time the components are taken, in the following ratio: sea buckthorn berries (64.00...73.85%), sugar (25...35%), cinnamon (0.2...0.3%), cloves (0.1...0, 2%), nutmeg (0.1...0.2%), agar-agar (0.35...0.45%), stevia (0.1%).</p>
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Semi-industrial prototype
Distincții obținute la alte saloane	