

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A BOMBOANELOR GUMATE (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING GUMMY CANDIES (Q)
Autor / autori	BOIȘTEAN Alina, SIMINIUC Rodica, CHIRSANOVA Aurica
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Lucrare în curs de brevetare nr. depozit: s 2023 0071 ; data depozit: 2023.08.23
Scurtă prezentare, în limba română	Invenția se referă la industria alimentară și anume la un procedeu de obținere a bomboanelor gumate. Invenția are ca scop îmbunătățirea proprietăților nutritive ale bomboanelor gumate și calitatea lor funcțională, datorită reducerii caloriilor, fiind îmbunătățite prin atribuirea unui nou gust ce este furnizat de noua combinație de componente. Avantajul constă în obținerea bomboanelor funcționale prin utilizarea materiilor prime naturale și autohtone, bogate în substanțe biologic active (suc din struguri roșii, oțet de vin roșu natural, miere de albine naturală). Nu mai puțin important este absența zahărului și a aditivilor alimentari artificiali, care sunt caracteristici acestui produs disponibil pe piață.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The invention relates to the food industry, namely to a process for obtaining gummy candies. The invention aims at improving the nutritional properties of gummy candies and their functional quality, due to the reduction of calories, being improved by the attribution of a new taste which is provided by the new combination of components. The advantage consists in obtaining functional candies through the use of natural and indigenous raw materials, rich in biologically active substances (red grape juice, natural red wine vinegar, natural honey). No less important is the absence of sugar and artificial food additives, which are characteristics of this commercially available product.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară La nivel de prototip
Distincții obținute la alte saloane	