

**35.**

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A SOSULUI DE COFETĂRIE FUNCȚIONAL FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL CONFECTIONERY SAUCE WITH NO ADDED SUGAR (Q)
Autor / autori	Capcanari Tatiana, Covaliov Eugenia, Popovici Violina, Chirsanova Aurica, Siminiuc Rodica
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Cerere de brevet de invenție de scurtă durată, nr. 2450 din 2023.07.27, nr. depozit S 2023 0060
Scurtă prezentare, în limba română	Procedeu de obținere a sosului de cofetărie funcțional fără zahăr adăugat are loc prin separarea, măcinarea boabelor de carob ( <i>Ceratonia siliqua</i> ) până la pulbere. Untul se

## UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

	<p>topește la temperatură de 30...40°C și se încorporează în amestecul de lapte și esență de vanilie. Se încorporează pulberea de carob, se amestecă până la masă omogenă, este tratată termic la temperatura de până la 75...80 °C, amestecând continuu timp de 4...5 minute. Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs nou, de sos de cofetărie funcțional cu valoare energetică redusă și proprietăți biologice îmbunătățite.</p>
Scurtă prezentare, în limba engleză	<p>The process of obtaining the functional confectionery sauce with no added sugar takes place by separating, grinding carob seeds (<i>Ceratonia siliqua</i>) into a powder. Melt the butter at a temperature of 30...40°C and incorporate it into the mixture of milk and vanilla essence. Incorporate the carob powder, mix until a homogeneous mass, heat treatment at a temperature up to 75...80 °C, mixing continuously for 4...5 minutes. The result of the invention consists in obtaining a new product, functional confectionery sauce with reduced energy value and improved biological properties.</p>
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Semi-industrial prototip
Distincții obținute la alte saloane	