

8.

Denumirea invenției, în limba română	UMPLUTURĂ FUNCȚIONALĂ DIN ȘROT DIN MIEZ DE NUCI (JUGLANS REGIE L) UTILIZATĂ ÎN PATISSERIE
Denumirea invenției, în engleză	FUNCTIONAL WALNUT KERNEL (JUGLANS REGIE L) USED IN PASTRY.
Autor / autori	CAZAC Viorica , SIMINIUC Rodica, GROSU Carolina, GUTIUM Olga

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Lucrare în curs de brevetare: nr. 10094 din 21.07.2021
Scurtă prezentare, în limba română	<p>Invenția se referă la industria alimentară și anume la produsele de patiserie cu conținut de șrot din miez de nuci (Juglans Regie L.) pentru producerea produselor de patiserie cu proprietăți senzoriale unice și proprietăți funcționale specifice. Esența invenției constă în aceea că în compoziția umpluturilor produselor de patiserie învârtite, rulade, biscuiți în calitate de component nutritiv de bază se utilizează șrotul din miez nuci (Juglans Regie L). Umplutura conform invenției, conține în diferite rapoarte cantitative și calitative următoarele componente: șrot de nuci (Juglans Regie L.), zahăr tos, vanilie naturală. Rezultatul invenției constă în înlocuirea totală a miezului de nuci, care este o materie primă costisitoare, dar și modificarea proprietăților funcționale datorită conținutului de șrot din miez de nuci (Juglans Regie L.).</p>
Scurtă prezentare, în limba engleză	<p>The invention relates to the food industry, namely to confectionery products containing walnut kernel (Juglans Regie L.) for the production of confectionery products with unique sensory properties and specific functional properties. The essence of the invention consists in the fact that in the composition of the fillings of rolled pastries, rolls, biscuits as a basic nutritional component is used walnut kernel (Juglans Regie L). The filling according to the invention contains in different quantitative and qualitative ratios the following components: walnut kernel (Juglans Regie L.), caster sugar, natural vanilla. The result of the invention consists in the total replacement of the walnut kernel, which is an expensive raw material, but also the modification of the functional properties due to the grinding content of the walnut kernel (Juglans Regie L.).</p>
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară Laborator.
Distincții obținute la alte saloane	