









7.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE FABRICARE A DESERTULUI DE BRÂNZĂ FUNCȚIONAL
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR PRODUCING A FUNCTIONAL CURD DESSERT
Autor / autori	Popescu Liliana, (MD); Ghendov-Moșanu Aliona, (MD); STURZA Rodica, (MD); Lung Ildiko, (RO); Opriș Ocsana-Ileana, (RO); Soran Maria-Loredana, (RO)
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	MD 1289 (13) Y 2018.10.31
Scurtă prezentare, în limba română	<p>Invenția se referă la industria laptelui, în special la un procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional, care include amestecarea brânzei cu un conținut de grăsimi de 0...9% cu sirop de zahăr de 65...85% și smântână dulce pasteurizată cu un conținut de grăsimi de 20...35%, pasteurizarea amestecului la temperatura de 72...77°C, adăugarea unui stabilizator, răcirea până la temperatura de 50...55°C, adăugarea extractului hidroalcoolic de aronia sau de cătină albă, sau de măceș, sau de păducel cu conținut de substanțe uscate de 40...85% în cantitate de 0.4...3.0%, amestecarea și răcirea până la temperatura de 2...6°C.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>CĂTINĂ</p>   </div> <div style="text-align: center;"> <p>ARONIA</p>   </div> <div style="text-align: center;"> <p>MĂCEȘ</p>   </div> <div style="text-align: center;"> <p>PĂDUCEL</p>   </div> </div>
Scurtă prezentare, în limba engleză	The invention relates to the dairy industry, in particular to a process for producing a functional curd dessert, which includes mixing the curd with a fat content of 0...9% with sugar syrup of 65...85% and pasteurized cream with a fat content of 20...35%, pasteurizing the mixture at a temperature of 72...77°C, adding a stabilizer, cooling to a temperature of 50...55°C, adding a hydroalcoholic extract of aronia or sea buckthorn, or rose hip, or hawthorn with a dry substance content of 40...85%, in an amount of 0.4...3.0%, stirring and cooling to a temperature of 2...6°C.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară. Prototip semi-industrial
Distincții obținute la alte saloane	- Medalie de Bronz, Euroinvent 2019