

D 68 PROCEDEU DE FABRICARE A CREMEI DE BRÂNZĂ FUNCȚIONALE / PROCESS FOR PRODUCING A FUNCTIONAL CURD CREAM

Autori: Aliona Ghendov-Moșanu, MD; Liliana Popescu, MD; Rodica Sturza, MD; Ildiko Lung, RO; Oc-sana-Ileana Opriș, RO; Maria-Loredana Soran, RO

Brevet: MD 1290

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale. Procedeu, conform invenției, include amestecarea brânzei cu un conținut de grăsimi de 0...5% cu smântână dulce pasteurizată cu un conținut de grăsimi de 35...50% și sare, pasteurizarea amestecului la temperatura de 72...77°C, adăugarea unui stabilizator, răcirea până la temperatura de 40...45°C, adăugarea extractului liposolubil de cătăină albă sau de măceș, sau de păducel cu concentrația carotenoidelor de 20...54 mg/L, în cantitate de 0,4...3,0%, amestecarea și răcirea până la temperatura de 2...6°C.

Work description: The invention relates to the dairy industry, namely to a process for producing a functional curd cream. The process, according to the invention, comprises mixing the curds with a fat content of 0...5% with pasteurized cream with a fat content of 35...50% and salt, pasteurizing the mixture at a temperature of 72...77°C, adding a stabilizer, cooling to a temperature of 40...45°C, adding a liposoluble extract of sea buckthorn or hips, or haws with a concentration of carotenoids of 20...54 mg/L, in an amount of 0.4...3.0%, stirring and cooling to a temperature of 2...6°C.

Importanța socio-economică sau tehnică: Invenția corespunde strategiei FAO/OMS de substituire a aditivilor sintetici cu componenți bioactivi naturali, constituind o cale de sporire a siguranței și calității alimentelor. Alimentele funcționale oferă avantaje fiziologice pentru menținerea stării optime de sănătate a populației. În același timp, perfecționarea și dezvoltarea tehnologiilor de procesare a resurselor vegetale constituie baza pentru creșterea economică durabilă. Invenția se bazează pe concepția alimentației funcționale și se încadrează în proporțiile naționale și europene din direcțiile strategice 16.05/18.05 Biotehnologie și 16.02/18.02 Materiale, tehnologii și produse inovative, reprezentând una din prioritățile de politici publice din Programul de activitate al Guvernului RM „Integrarea Europeană: Libertate, Democrație, Bunăstare”.