

**28.**

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A SOSULUI FUNCȚIONAL (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL SAUCE (Q)
Autor / autori	POPOVICI Violina, PhD univ. lecturer; GHENDOV-MOȘANU Aliona, PhD hab. assoc. prof.; PATRAȘ Antoanela, PhD assoc. prof.; DESEATNICOVA Olga, PhD prof.; STURZA Rodica, PhD hab. prof.
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Patent MD decision no. 10012, 2022.03.10
Scurtă prezentare, în limba română	Procedeul de obținere a sosurilor funcționale, caracterizat prin aceea că se obține din lapte praf 9,0%; acid acetic 80% - 0,58%; bicarbonat de sodiu 0,06%; praf de ouă 4,8%; zahar tos 1,8%; sare 0,9%; muștar praf 0,37%; amidon de porumb 9,0%, apă potabilă 55,3%, acid citric 0,19%, ulei vegetal de floarea-soarelui 3,0...18,0%, extract liposolubil din cătină, sau din păducel, sau din măceșe, cu granulozitatea pudrei de 10...70 μm, obținut în ulei-matrice în raport 1:10...1:20 prin ultrasonare la frecvența de 35...37 kHz, temperatura de 20...45°C timp de 0,5...3,0 ore; centrifugat, filtrat, și dozat în cantitate de 3,0...18,0% vol. până la un conținut total de carotenoide de 25...250 mg/L. Componentele se amestecă, se încălzesc până la temperatura de 95,0...98,0°C, se omogenizează timp de 12...15 minute, se răcește la temperatura de 20...25°C, se ambalează și se depozitează la rece.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The process for obtaining functional sauces is obtained by having the following ratio of components: 9.0% milk powder; acetic acid 80% - 0.58%; sodium bicarbonate 0.06%; egg powder 4.8%; sugar 1.8%; salt 0.9%; mustard powder 0.37%; corn starch 9.0%, tap water 55.3%, citric acid 0.19%, sunflower oil 3.0 ... 15.0%, lipophilic extract of sea buckthorn, or hawthorn, or rosehip, with a powder granularity of 10...70 μm, obtained in oil-matrix in a ratio of 1:(10...20) by ultrasound at a frequency of 35...37 kHz, temperature of 20...45 ° C for 0.5...3.0 hours; centrifuged, filtered, and dosed in an amount of 3.0...15.0% vol. up to a total carotenoid content of 25...250 mg/L. The components are mixed, heated to a temperature of 95.0...98.0°C, homogenized for 12...15 minutes, cooled to a temperature of 20...25°C, packed and stored.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Semi-industrial prototype
Distincții obținute la alte saloane	Medalie de excelență - EUROINVENT European Exhibition of Creativity and Innovation, Iasi, 26-28 mai 2022