

29.

Denumirea invenției,
în limba română

PROCEDEU DE ELIMINAREA A COMPUȘILOR FENOLICI ȘI NAFTOCHINONELOR DIN
PIELIȚA MIEZULUI DE NUCI (*JUGLANS REGIA L.*) **(Q)**

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR REMOVING PHENOLIC COMPOUNDS AND NAPHTHOQUINONES FROM THE PEEL OF THE WALNUT KERNEL (<i>JUGLANS REGIA L.</i>) (Q)
Autor / autori	Baerle Alexei, Tatarov Pavel, Sandu Iuliana
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Brevet Nr.1566 din 23.09.2020
Scurtă prezentare, în limba română	Procesul de îndepărtare a compușilor fenolici și a naftochinonelor din pelicula nucilor aparține industriei alimentare. Pelicula miezului de nucă este tratată cu etanol alimentar, carbonat de sodiu și o enzimă. Extracția are loc într-un aparat, a cărui parte principală este un extractor rotativ, într-un anumit fel umplut cu miez de nucă și cu extractant. Rezultatul invenției este un miez de nucă cu un conținut scăzut de substanțe fenolice și de naftochinone în stare oxidată, cu o peliculă decolorată, care nu are gustul amar.
Scurtă prezentare, în limba engleză	Process of the phenolic compounds and naphthoquinones removing from the pellicle of walnuts belong to the food industry. The walnut kernel pellicle is processed with food-grade ethanol, sodium carbonate, and an enzyme. Extraction takes place in an apparatus, the main part of which is a rotating extractor, in a certain way filled with a walnut kernels and with extractant. The result of the invention is a walnut kernel with a low content of phenolic substances and of naphthoquinones in an oxidized state, with a discolored pellicle, which does not have the bitter taste.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Tehnologia produselor alimentare
Distincții obținute la alte saloane	