

A.8.18. Procedeu de obținere a halvarei din miez de nucă (*Juglans regia* L.)

Autori: Grosu Carolina, Tatarov Pavel, Deseatnicova Olga, Reșitca Vladislav

carolina.grosu.utm@gmail.com, 022 237861

Invenția se referă la industria alimentară, la fabricarea produselor de cofetărie și în special la procedeu de obținere a halvarei din miez de nucă (*Juglans regia* L.).

Obținerea halvarei din miez de nucă (*Juglans regia* L.) se realizează prin presare la rece a miezului de nuci, din care se extrage uleiul în cantități de 30...40%, miezul parțial degresat se mărunțește în masă omogenă la temperatura de 50-60° C, se amestecă cu masa de caramelă la umiditatea de 3-5%, se tratează termic la temperatura de 80-90°C timp de 20-30 min, se presează și se ambalează.

Rezultatul tehnic al invenției constă în simplificarea tehnologiei de obținere a halvarei prin reducerea procedeelor de pregătire, înlăturarea unor compuși costisitori și excluderea adăugării uleiului la masa de șrot. Halvaua din miez de nuci obținută v-a fi de calitate superioară cu valoarea biologică deosebită și sigură pentru consum, prin procesarea materiei prime – fruct nucă *Juglans regia* L.