



MD 1289 Y 2018.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1289** (13) **Y**
(51) Int.Cl: A23C 23/00 (2006.01)
A23L 29/00 (2016.01)
A23L 33/105 (2016.01)

(12) BREVET DE INVENȚIE DE SCURTĂ DURATĂ

În termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind hotărârea de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată, orice persoană poate face opoziție la acordarea brevetului	
(21) Nr. depozit: s 2017 0121 (22) Data depozit: 2017.11.22	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2018.11.30, BOPI nr. 11/2018
(71) Solicitanți UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD; INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU TEHNOLOGII IZOTOPICE ȘI MOLECULARE, RO	
(72) Inventatori: GHENDOV-MOȘANU Aliona, MD; POPESCU Liliana, MD; STURZA Rodica, MD; LUNG Ildiko, RO; OPRİȘ Ocsana-Ileana, RO; SORAN Maria-Loredana, RO; STAN Manuela Cristina, RO	
(73) Titulari: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD; INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU TEHNOLOGII IZOTOPICE ȘI MOLECULARE, RO	

(54) Procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de fabricare a desertului de brânză funcțional.

Procedeu, conform invenției, 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,

2
adăugarea unui stabilizator, răcirea până la temperatura de 50...55°C, adăugarea extractului hidroalcoolic de aronie 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.

Revendicări: 1

MD 1289 Y 2018.11.30