

4.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A BATOANELOR FUNCȚIONALE
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL BARS
Autor / autori	Popescu Adelina, Covaliov Eugenia, Capcanari Tatiana, Suhodol Natalia, GhendovMoșanu Aliona, Deseatnicova Olga, Sturza Rodica
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Brevetul de invenție - nr. 2269 din 2021.02.19
Scurtă prezentare, în limba română	Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de cofetărie funcționale. Procedul de obținere a batoanelor include utilizarea făinii din pulpă și semințe de dovleac (Cucurbita maxima). Amestecul de făina din pulpă de dovleac și făina din semințe de dovleac în compoziția produsului finit se obține prin omogenizarea minuțioasă a acestora și păstrarea la temperaturi inferioare $t=2\div 4^{\circ}\text{C}$. Procedul permite obținerea batoanelor funcționale cu valoare nutritivă sporită având următorul raport al componentelor: făină din pulpă (15,5...22,5 %) și din semințe de dovleac (9,0...15,5 %), semințe de dovleac (8,0...10,0%), tahini (46,0...48,0%), cacao (0,1...1,0%), uleiului de dovleac (6,0...9,0%), miere de albine (6,0%). Batoanele se prepara prin omogenizarea componentelor bine, astfel produsului îi este conferită formă de batonase.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The invention relates to the food industry, in particular to the manufacture of functional confectionery products. The process of obtaining the bars includes the use of pulp flour and pumpkin seeds (Cucurbita maxima). The mixture of pumpkin pulp flour and pumpkin seed flour in the composition of the finished product is obtained by thoroughly homogenizing them and keeping at lower temperatures $t=2\div 4^{\circ}\text{C}$. The process allows to obtain functional bars with increased nutritional value having the following ratio of components: pulp flour (15.5...22.5%), pumpkin seeds flour (9.0...15.5%), pumpkin (8.0...10.0%), tahini (46.0...48.0%), cocoa (0.1...1.0%), pumpkin oil (6.0...9.0%), honey (6.0%). The sticks are prepared by homogenizing the components well, so the product is given the shape of bars
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Produse și tehnologii alimentare - biosecuritate alimentară Prototip.
Distincții obținute la alte saloane	MEDALIE DE BRONZ. THE 25 TH INTERNATIONAL EXHIBITION OF INVENTIONS "INVENTICA 2021" IAȘI, ROMÂNIA