

## 6.

Denumirea invenției, în limba română	IAURT FĂRĂ LACTOZĂ FORTIFICAT CU FIER
Denumirea invenției, în engleză	LACTOSE-FREE YOGURT FORTIFIED WITH IRON
Autor / autori	Tatiana Capcanari, Eugenia Covaliov, Aurica Chirsanova, Rodica Siminiuc
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Brevetul de invenție - nr. 2217 din 2021.06.29
Scurtă prezentare, în limba română	Problema pe care o rezolvă invenția constă în extinderea bazei de produse lactate fermentate fără lactoză prin fermentarea laptelui de vacă și de capră; ameliorarea compoziției chimice și a valorii biologice a iaurtului prin fortificarea acestuia cu Fe; reducerea cantității de stabilizator și a duratei de fermentare. Esența invenției constă în aceea că iaurtul fără lactoză pe bază de lapte de origine animală fortificat cu Fe conține lapte de vacă / capră cu 2,5 % grăsime 97,0...99,0% mas., fier neorganic 0,7...1,0% mas., ferment lactaza 0,5...0,7% mas., stabilizator 0,2...0,3% mas., culturi starter pentru iaurt 10-20 DCU/100 l lapte.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The problem solved by the invention is to expand the base of lactose-free fermented dairy products by cow's and goat's milk fermentation; improving the chemical

## UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

	<p>composition and biological value of yogurt by fortifying it with Fe; reducing the amount of stabilizer and the fermentation time. The essence of the invention is that lactose-free yogurt based on milk of animal origin fortified with Fe contains cow's / goat's milk with 2.5% fat 97.0 ... 99.0% mas., inorganic iron 0.7... 1.0% mas., lactase ferment 0.5 ... 0.7% mas., stabilizer 0.2 ... 0.3% mas., starter cultures for yogurt 10-20 DCU / 100 l milk.</p>
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Produse și tehnologii alimentare - biosecuritate alimentară Prototip.
Distincții obținute la alte saloane	