

**10.**

|  |   |
|--|---|
| Denumirea invenției, în limba română       | PROCEDEU DE MATURARE PRIN USCARE A CĂRNII DE BOVINĂ (Q)   |
| Denumirea invenției, în engleză            | PROCESS OF DRY AGING BEEF (Q)   |
| Autor / autori                             | Bulgaru Viorica, Popescu Liliana, Dudush Veaceslav  |
| Lucrare brevetată sau în curs de brevetare | Hotărîrea nr. 10131 din 20.09.2022  |
| Scurtă prezentare, în limba română         | Rezultatul invenției constă în obținerea cărnii de bovină prin uscare, în condiții controlate de temperatură, umiditate relativă și viteză de circulație a aerului, cu aromă echilibrată caracteristică cărnii maturate, cu suculență și frăgezime înaltă după preparare. Avantajul invenției revendicate constă în ameliorarea proprietăților senzoriale și de textură a cărnii de bovină prin utilizarea tehnologiei de maturare prin uscare, sub acțiunea enzimelor secretate de microflora naturală, care permite |

## UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

|  |   |
|--|---|
|  | creșterea frăgezimii și suculenței cărnii, intensificarea culorii, aromei și mirosului specific cărnii de bovină.   |
| Scurtă prezentare, în limba engleză    | The result of the invention consists in obtaining beef by dry aging process, under controlled conditions of temperature, relative humidity and air circulation speed, with a balanced aroma characteristic of aged meat, with high juiciness and tenderness after preparation. The advantage of the claimed invention consists in improving the sensory and textural properties of beef by using dry aging technology, under the action of enzymes secreted by natural microflora, which allows the increase of tenderness and juiciness of the meat, the intensification of the color, aroma and specific smell of beef. |
| Domeniul / domeniile de aplicabilitate | Industria alimentară  |
| Distincții obținute la alte saloane    |   |