



MD 1290 Y 2018.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1290** (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 0122 (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; OPRÎȘ Ocsana-Ileana, RO; SORAN Maria-Loredana, RO	
(73) Titulari: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD; INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU TEHNOLOGII IZOTOPICE ȘI MOLECULARE, RO	

(54) Procedeu de fabricare a cremei de brânză funcționale

(57) Rezumat:

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

Procedeu, conform invenției, include amestecarea brânzei cu un conținut de grăsimi de 0...5% cu smântână dulce pasteurizată cu un conținut de grăsimi de 35...50% și sare, pasteurizarea amestecului la temperatura de 72...77°C, adăugarea unui stabilizator, răcirea

2
până la temperatura de 40...45°C, adăugarea extractului liposolubil de cătină albă sau de măceș, sau de păducel cu concentrația carotenoidelor de 20...54 mg/L, în cantitate de 0,4...3,0%, amestecarea și răcirea până la temperatura de 2...6°C.

Revendicări: 1

MD 1290 Y 2018.11.30