

2.28 UMPLUTURĂ FUNCȚIONALĂ DIN ȘROT DIN MIEZ DE NUCI (JUGLANS REGIE L) UTILIZATĂ ÎN PATISERIE / FUNCTIONAL WALNUT KERNEL (JUGLANS REGIE L) USED IN PASTRY

Echipa proiectului: CAZAC Viorica, SIMINIUC Rodica, GROSU Carolina, GUTIU Olga

Hotărâre pozitivă nr. 9837 din 21.07.2021

Descrierea proiectului: Invenția se referă la industria alimentară și anume la produsele de patiserie cu conținut de șrot din miez de nuci (Juglans Regie L.) pentru producerea produselor de patiserie cu proprietăți senzoriale unice și proprietăți funcționale specifice. Esența invenției constă în aceea că în compoziția umpluturilor produselor de patiserie învârtite, rulade, biscuiți în calitate de component nutritiv de bază se utilizează șrotul din miez nuci (Juglans Regie L.). Umplutura conform invenției, conține în diferite rapoarte cantitative și calitative următoarele componente: șrot de nuci (Juglans Regie L.), zahăr tos, vanilie naturală. Rezultatul invenției constă în înlocuirea totală a miezului de nuci, care este o materie primă costisitoare, dar și modificarea proprietăților funcționale datorită conținutului de șrot din miez de nuci (Juglans Regie L.).

Project description: The invention relates to the food industry, namely to confectionery products containing walnut kernel (Juglans Regie L.) for the production of confectionery products with unique sensory properties and specific functional properties. The essence of the invention consists in the fact that in the composition of the fillings of rolled pastries, rolls, biscuits as a basic nutritional component is used walnut kernel (Juglans Regie L.). The filling according to the invention contains in different quantitative and qualitative ratios the following components: walnut kernel (Juglans Regie L.), caster sugar, natural vanilla. The result of the invention consists in the total replacement of the walnut kernel, which is an expensive raw material, but also the modification of the functional properties due to the grinding content of the walnut kernel (Juglans Regie L.).

Importanța socio-economică sau tehnică: Cultivarea nucului Juglans regia L. în Republica Moldova are o însemnătate economică și socială. Șrotul rezultat din extragerea uleiului nu este procesat în continuare, și este folosit doar pentru hrana animalelor. Șrotul din miez de nuci este o sursă importantă atât de proteine, carbohidrați, substanțe minerale, vitamine, fibre alimentare, cât și de acizi grași nesaturați. În mai multe studii sunt aduse dovezi convingătoare despre rolul benefic ale unor componente ale șrotului asupra sănătății umane și în prevenirea bolilor. Umpluturile din miez de nuci sunt folosite pe larg la diferite produse de patiserie, utilizarea șrotului la fabricarea diferitor articole de patiserie ar valorifica șrotul și ar reduce semnificativ costul produselor finite. În prezent, se utilizează diverse rețete de preparare a produselor de patiserie unde se folosește miezul de nuci. Ele se deosebesc prin gust și aromă specifică. Problema pe care o rezolvă prezenta invenție constă în extinderea sortimentului de produse de patiserie prin utilizarea șrotului de nuci-materie primă autohtonă. Substituirea totală a miezului de nuci cu șrot de nuci ar reduce costul produselor finite și ar ameliora structura semifabricatelor datorită proprietăților funcționale ale șrotului.