

23.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A BOMBOANELOR GLAZURATE PE BAZĂ DE FRUCTE USCATE (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR PRODUCING GLACE SWEETS BASED ON DRIED FRUITS (Q)
Autor / autori	BANTEA-ZAGAREANU Valentina, NETREBA Natalia
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Lucrarea brevetată (MD-1626 (13) Y. BOPI 6/2022)
Scurtă prezentare, în limba română	Rezultatul invenției constă în obținerea produsului cu un conținut ridicat de vitamine, componente biologic active, fosfolipide, macro- și microelemente, cu caracteristici organoleptice ridicate, cu valoare biologică și stabilitate microbiologică ridicată. Datorită adaosului de șrot de nucă produsul obținut are: un conținut redus de grăsimi, un conținut sporit de substanțe nutritive, proprietăți funcționale și organoleptice îmbunătățite, are loc sporirea valorii nutritive și termenului de valabilitate a acestuia. Acidul ascorbic din bomboanele cu adaos de șrot de nucă are rolul de a proteja grăsimile din șrot de procesul de rănțezire și îmbogățește produsul cu vitamina C.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The result of the invention consists in obtaining the product with a high content of vitamins, biologically active components, phospholipids, macro- and microelements, with high organoleptic characteristics, with biological value and high microbiological stability. Due to the addition of walnut meal, the product obtained has: a low fat content, an increased content of nutrients, improved functional and organoleptic properties, there is an increase in its nutritional value and shelf life. Ascorbic acid in candies with the addition of walnut meal serves to protect the fat in the meal from the rancidity process and enriches the product with vitamin C.

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Nivel de laborator, producere - scară mică
Distincții obținute la alte saloane	Medalie de aur - INVENTICA-2022, Iași, România