

36.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A PANDIȘPANULUI FUNCȚIONAL CU FĂINĂ DIN SEMINȚE DE ARMURARIU (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING FUNCTIONAL SPONGE CAKE WITH MILK THISTLE SEED FLOUR (Q)
Autor / autori	Covaliov Eugenia, Popovici Violina, Capcanari Tatiana
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Cerere de brevet de invenție de scurtă durată, nr. 2451 din 2023.07.27, nr. depozit S 2023 0061
Scurtă prezentare, în limba română	Procedeul de obținere a pandișpanului functional cuprinde următorul raport al componentelor: făină de grâu (10,00...20,00%), făină din semințe de armurariu (5,00...15,00%), zahăr (25,00%), ouă (50,00%). Albușul de ou spumat cu 60...70% zahăr și gălbenușurile bătute cu 30...40% zahăr sunt amestecate treptat, cu compoziția din făina de grâu și armurariu. Aluatul este turnat în tave de copt, care sunt pre-unse și umplute 3/4 din înălțime, se coc la temperatura de 180 °C, timp de 30 minute, și se răcesc. Rezultatul invenției constă în obținerea unor pandișpanuri cu proprietăți funcționale, stabilitate microbiologică și parametri organoleptici și texturali sporți.
Scurtă prezentare, în limba engleză	Procedeul de obținere a pandișpanului functional cuprinde următorul raport al componentelor: făină de grâu (10,00...20,00%), făină din semințe de armurariu (5,00...15,00%), zahăr (25,00%), ouă (50,00%). Albușul de ou spumat cu 60...70% zahăr și gălbenușurile bătute cu 30...40% zahăr sunt amestecate treptat, cu compoziția din făina de grâu și armurariu. Aluatul este turnat în tave de copt, care sunt pre-unse și umplute 3/4 din înălțime, se coc la temperatura de 180 °C, timp de 30 minute, și se răcesc. Rezultatul invenției constă în obținerea unor pandișpanuri cu proprietăți funcționale, stabilitate microbiologică și parametri organoleptici și texturali sporți.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Semi-industrial prototip

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Distincții obținute la alte saloane	
-------------------------------------	--