

**11.**

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A AMESTECULUI DE GRĂSIMI TARTINABILE PE BAZĂ DE SMÂNTÂNĂ DULCE
Denumirea invenției, în engleză	THE OBTAINING PROCESS OF THE MIX OF SPREADABLE FATS BASED ON SWEET CREAM
Autor / autori	RADU Oxana (MD), POPESCU Liliana (MD), TATAROV Pavel (MD), BAERLE Alexei (MD)
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	MD 1281/ 2018.09.30
Scurtă prezentare, în limba română	Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a amestecului de grăsimi tartinabile cu un conținut ridicat de acizi grași $\omega 3$ și $\omega 6$ . Procedeu, conform invenției, presupune formarea emulsiei din lipide vegetale cu 75% acizi grași polinesaturați, lapte și emulgator, care se amestecă cu smântâna dulce, se maturează și se bate. În urma realizării procedurii, se obține spread-ul cu 19...46% acizi grași polinesaturați, care se spală, se omogenizează și se ambalează.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The invention relates to the food industry, to be exact to the obtaining process of the mix of spreadable fats with a high content of $\omega 3$ and $\omega 6$ fatty acids. According to the invention, the process involves the formation of an emulsion from vegetable lipids with 75% polyunsaturated fatty acids, milk and emulsifier, that is mixed with sweet cream, matured and beat. Following the process, a spread with 19 ... 46% polyunsaturated fatty acids is obtained, then washed, homogenized and packaged.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară - la nivel de prototip
Distincții obținute la alte saloane	EUROINVENT 2018 – DIPLOMĂ DE EXCELENȚĂ