

11.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDEU DE OBȚINERE A IAURTULUI DIN LAPTE DE CAPRĂ ȘI DE VACĂ (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING YOGURT FROM GOAT'S AND COW'S MILK (Q)
Autor / autori	Cușmenco Tatiana, Macari Artur, Bulgaru Viorica, Sandulachi Elisaveta
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Hotărâre de acordare, nr. MD 9972 din 05.01.2022
Scurtă prezentare, în limba română	Rezultatul invenției constă în obținerea unui iurt cu fructe, realizat din amestec de lapte de capră și de vacă, grație compoziției chimice echilibrate a laptelui de capră care este mai ușor digestibil decât laptele de vacă. Amestecul de lapte influențează pozitiv numărul de microorganisme viabile, cauzate de prezența factorilor cu acțiune prebiotică; micșorează timpul de fermentare; oferă valoare biologică sporită; prezintă caracteristici senzoriale înalte și proprietăți reologice îmbunătățite.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The result of the invention consists in obtaining a fruit yogurt, made from a mixture of goat's and cow's milk, thanks to the balanced chemical composition of goat's milk, which is more easily digestible than cow's milk. The milk mixture positively influences the number of viable microorganisms, caused by the presence of factors with prebiotic action; reduce fermentation time; provides increased biological value; exhibits high sensory characteristics and improved rheological properties.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Industria alimentară La nivele de laborator
Distincții obținute la alte saloane	Medalia de bronz la Expoziția EUROINVENT 2022, Iași, România