

D 70 IAURT CU SORIZ GERMINAT ȘI PROCEDEU DE OBTINERE A ACESTUIA / YOGURT WITH SPROUTED SORIZ AND PRODUCER PROCESSING**Autori:** Liliana Popescu, Jorj Ciumac, Eleonora Dupouy, Viorica Bulgaru, Rodica Siminiuc**Brevet:** MD 760**Descrierea lucrării:** Invenția se referă la tehnologia de producere a iaurtului cu adaos de făină de soriz germinat. Iaurtul cu soriz germinat conține lapte cu conținutul de grăsime 3,8% 65,0...70,0% mas., lapte degresat 20,5...24,0% mas., lapte degresat praf 1,7% mas., zahăr 7% mas., stabilizator 0,2...0,3% mas., făină de soriz germinat 0,5...2,0% mas., culturi starter pentru iaurt. În calitate de adaos la obținerea iaurtului se folosește sorizul germinat sub formă de făină, care se obține prin măcinarea și cernerea boabelor de soriz germinate și uscate.**Work description:** The invention relates to the technology of yogurt production with sprouted soriz flour. Sprouted soriz yogurt contains milk with a fat content of 3.8% 65.0...70.0% mass, skimmed milk 20.5...24.0% mass, skimmed milk powder 1.7% mass., sugar 7% by weight, stabilizer 0.2...0.3% by weight, sprouted soriz 0.5...2.0% by weight, yogurt starter cultures. As an addition to the yogurt, the sprouted soriz flour is used, which is obtained by grinding and sifting the sprouted and dried soriz beans.**Importanța socio-economică sau tehnică:** Adăugarea făinii de soriz germinat în iaurt mărește potențialul antioxidant, îmbogățește iaurtul cu fibre alimentare și influențează pozitiv numărul de microorganisme viabile datorită prezenței unor factori cu acțiune prebiotică și nutritivă (oligozaharide, hemiceluloze, săruri minerale, azot neproteic ușor asimilabil), care stimulează creșterea bacteriilor.

Din punct de vedere economic, rezultatul constă în reducerea cantității de stabilizator care este mai scump decât făina de soriz germinat și în reducerea duratei de fermentare care induce o reducere a consumului de utilități tehnologice.