

30.

| | |
|--|---|
| Denumirea invenției, în limba română | PROCEDEU DE FABRICARE A IAURTULUI (Q) |
| Denumirea invenției, în engleză | PROCESS FOR PRODUCING YOGURT (Q) |
| Autor / autori | Popescu Liliana, dr., conf.univ.; Savcenca Alexandra, drd.; Baerle Alexei, dr., conf.univ.; Tatarov Pavel, dr.hab., prof.univ.; Ghendov-Moșanu Aliona, dr.hab., conf.univ.; Sturza Rodica, dr.hab., prof.univ., MD ; Patraș Antoanela, dr., conf.univ. |
| Lucrare brevetată sau în curs de brevetare | Lucrare în curs de brevetare MD 1625(13)Y BOPI 6/2022 |
| Scurtă prezentare, în limba română | Lucrare în curs de brevetare MD 1625(13)Y BOPI 6/2022 Procedeu de fabricare a iaurtului, care include amestecarea laptelui cu un conținut de grăsime de 2,6% cu lapte praf degresat și cu colorant galben din petale de șofrănel, filtrarea amestecului, omogenizarea la temperatura de 58...60°C, pasteurizarea la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, răcirea amestecului până la temperatura de 40...42°C, introducerea culturii starter, termostatarea până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T, răcirea până la temperatura de 2...6°C și maturarea, laptele praf se ia în cantitate de 2%, iar colorantul galben - în cantitate de 0,2...0,3%; colorantul fiind obținut conform brevetul nr. MD 1453 din data 31.03.2021. |
| Scurtă prezentare, în limba engleză | Yogurt manufacturing process, which includes mixing milk with a fat content of 2.6% with skimmed milk powder and yellow coloring from safflower petals, filtering the mixture, homogenizing at a temperature of 58...60°C, pasteurizing at a temperature of 90...94°C for 2...8 min, cooling the mixture to a temperature of 40...42°C, introducing the starter culture, thermostating until the formation of the coagulum with a titratable acidity of 75...85°T, cooling to a temperature of 2... 6°C and maturation, milk powder is taken in the amount of 2%, and the yellow dye - in the amount of 0.2...0.3%; the dye being obtained according to patent no. MD 1453 of 31.03.2021. |

| | |
|--|--|
| Domeniul / domeniile de aplicabilitate | Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de fabricare a iaurtului. La nivel de laborator, producere mică |
| Distincții obținute la alte saloane | |