

261.

Organization	Technical University of Moldova, National Institute for Research and Development of Isotopic and Molecular Technologies INCDTIM Cluj-Napoca
Patent / patent application title	PROCESS FOR PRODUCING A FUNCTIONAL CURD CREAM
Authors	GHENDOV-MOȘANU ALIONA, POPESCU LILIANA, STURZA RODICA, LUNG ILDIKO, OPRIȘ OCSANA-ILEANA, STAN MANUELA CRISTINA, SORAN MARIA-LOREDANA
Patent / patent application N°	MD 1290 (13) Y 2018.10.31
Description	<p>Procedeeul, conform invenției, include amestecarea brânzei cu un conținut de grăsimi de 0..5% cu smântână dulce pasteurizată cu un conținut de grăsimi de 35...50% și sare, pasteurizarea amestecului la temperatura de 72°..77°C, adăugarea unui stabilizator, răcirea până la temperatura de 40°..45°C, adăugarea extractului liposolubil de cătină albă sau de măceș, sau de păducel cu concentrația carotenoidelor de 20...54 mg/L, în cantitate de 0,4..3,0%, amestecarea și răcirea până la temperatura de 2°..6°C. Rezultatul invenției constă în obținerea cremei funcționale cu o valoare biologică sporită, cu indicii organoleptici superiori și cu termenul de valabilitate mărit.</p> <p>The invention relates to the dairy industry, namely to a process for producing a functional curd cream. The process, according to the invention, comprises mixing the curds with a fat content of 0...5% with pasteurized cream with a fat content of 35...50% and salt, pasteurizing the mixture at a temperature of 72...77°C, adding a stabilizer, cooling to a temperature of 40...45°C, adding a liposoluble extract of sea buckthorn or hips, or haws with a concentration of carotenoids of 20...54 mg/L, in an amount of 0.4...3.0%, stirring and cooling to a temperature of 2...6°C. The result of the invention consists in obtaining a functional curd with a higher biological value, with superior organoleptic indices and an extended shelf life.</p>
Domain	Agriculture and Food Industry