

A.7.9 Produs alimentar extrudat și procesul de obținere a acestuia

Nume Companie/ Instituția	INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE
Adresă	Republica Moldova, mun. Chișinău, or. Codru, MD 2070, str. Vierul, 59
Telefon	(0037322) 28-54-31
Fax	(0037322) 24-50-25
Titlul invenției	Produs alimentar extrudat și procesul de obținere a acestuia
Nr. Brevet Invenție	Nr. 6876 (AGEPI, Republica Moldova)
Autori	Iușan Larisa, Terentieva Galina, Migalatiev Olga
Persoană de contact	Iușan Larisa
E-mail	iushanl@mail.ru
Descrierea invenției (max. 300 cuvinte)	<p>Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor extrudate destinate pentru consum în calitate de dejun uscat.</p> <p>La realizarea procedurii se pregătește amestecul în baza boabelor de soriz, la care se adaugă crupe de porumb și germeți de grâu.</p> <p>Sorizul nedecortecat și porumbul nedecortecat sunt bogate în micro- și macroelemente, necesare organismului, conținutul cărora este cu 30 – 40 % mai mare comparativ cu cel al boabelor decorticate. De asemenea, conținutul de celuloză este de 2 ori mai mare în boabele nedecorticate.</p> <p>Pe lângă vitamine și substanțe minerale, germeții au o compoziție echilibrată a aminoacizilor esențiali. Germeții de grâu se recomandă în lupta cu maladiile provocate de condițiile nefavorabile ale mediului ambiant, sporesc sistemul imunitar și metabolismul, se utilizează la tratarea diferitor boli, prezintă acțiune antioxidantă și radioprotectoare.</p> <p>Amestecul de ingrediente se umectează cu apă până la 16 – 18 % din masa totală a amestecului, după care se extrudează și se obțin cordoane cu grosimea de 6 – 8 mm. Cordoanele sunt tăiate și supuse uscării până la 20 – 25 °C, apoi produsul se ambalează în saci pentru 12 – 14 ore pentru echilibrarea umidității în produs.</p> <p>Amestecul este pregătit conform următorului raport al componentelor: soriz 60 – 65 %, crupe de porumb 15 – 20 %, germeți de grâu 15 – 25 %.</p> <p>Rezultatul tehnic al invenției constă în diversificarea sortimentului de produse extrudate din materia primă vegetală autohtonă, reducerea duratei procesului tehnologic și obținerea unui nou produs extrudat cu valoare biologică și nutritivă sporită.</p>