

37.

Denumirea invenției, în limba română	PROCEDURA ȘI COMPOZIȚIA DE OBTINERE A PÂINII FĂRĂ GLUTEN CU ADAOS DE PULPĂ DE FRUCTE DE SOC (SAMBUCUS NIGRA) (Q)
Denumirea invenției, în engleză	PROCEDURE AND COMPOSITION FOR OBTAINING GLUTEN-FREE BREAD WITH THE ADDITION OF ELDERBERRY BERRY PULP (SAMBUCUS NIGRA) (Q)
Autor / autori	Rodica SIMINIUC, Dinu ȚURCANU
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Cerere de brevet no. 4417, din 06.04.2023
Scurtă prezentare, în limba română	Scopul invenției constă în aplicarea procedurii de uscare în strat suspendat cu aplicarea microundelor pentru semințele de cătină albă, și optimizarea duratei de tratare termică a produsului. Avantajele invenției constau în creșterea valorii nutriționale a probelor de pâine fără gluten, îmbunătățirea indicilor organoleptici, diversificarea gamei de articole de panificație fără gluten și asigurarea securității alimentare și nutriționale în Republica Moldova pentru persoanele cu tulburări asociate consumului de gluten, valorificarea plantelor spontane locale și, astfel contribuirea la dezvoltarea unui sistem alimentar durabil.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The purpose of the invention is to apply the method of drying in a suspended layer with the application of microwaves for sea buckthorn seeds, and to optimize the duration of heat treatment of the product. The advantages of the invention consist in increasing the nutritional value of gluten-free bread samples, improving the organoleptic indices, diversifying the range of gluten-free bakery items and ensuring food and nutritional security in the Republic of Moldova for people with disorders associated with gluten consumption, capitalizing on local spontaneous plants and, thus contributing to the development of a sustainable food system.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	
Distincții obținute la alte saloane	