

24.

Denumirea invenției, în limba română	COMPOZIȚIE PENTRU FABRICAREA BISCUIȚILOR CU VALOARE BIOLOGICĂ RIDICATĂ (Q)
Denumirea invenției, în engleză	COMPOSITION FOR THE PRODUCTION OF BISCUITS WITH HIGH BIOLOGICAL VALUE (Q)
Autor / autori	BOESTEAN Olga, NETREBA Natalia, MACARI Artur
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Lucrarea brevetată (MD-1597 (13) Y din 23.09.2022)
Scurtă prezentare, în limba română	Rezultatul invenției constă în obținerea biscuiților cu utilizare făinii din semințe de struguri și/sau din miezul sâmburilor de caise, fiind o materie primă ieftină în cantități mici, cu proprietăți funcționale, având valoarea biologică marită, cu conținutul majorat de acizi polinesaturati, ameliorate cu substanțe biologice active, vitamine, carotinoizi, substanțe tanante, fosfolipide, steroli, substanțe minerale, cu conținutul redus de zahăr, stabilitate microbiologică ridicată, indicatori calitativi superiori și cu destinație profilactică. Procedul propus diferă prin aceea că se obțin biscuiți prin raportul echilibrat al ingredientilor și prin pregătirea minuțioasă ale semințelor de struguri și miezului ale sâmburilor de caise pentru obținerea făinurilor cu indici de calitate superioară.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The result of the invention is the production of biscuits using flour from grape seeds and / or from the core of apricot kernels, which is a cheap raw material in small quantities, with functional properties, high biological value, high content of polyunsaturated acids, enriched with biologically active substances, vitamins, carotenoids, tannins, phospholipids, sterols, minerals, low sugar content, high microbiological stability, excellent quality and preventive properties. The proposed method is characterized by the fact that cookies are obtained due to a balanced ratio of ingredients and due to the careful preparation of grape seeds and apricot seeds to obtain flour with the highest quality indicators.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria de cofetărie și poate fi utilizată la fabricarea biscuiților cu valoarea biologică ridicată. Nivel de laborator, producere - scară mică
Distincții obținute la alte saloane	Medalie de bronz -.EUROINVENT-2022, Iași, România