



REPUBLICA MOLDOVA

Agenția de Stat pentru
Proprietatea Intelectuală

BREVET DE INVENȚIE DE SCURTĂ DŪRATĂ

Nr. 1625

eliberat în temeiul Legii nr. 50/2008 privind protecția invențiilor

Titlul: Procedeu de fabricare a iaurtului

Titular: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD

Data depozit: 2021.11.05

Durata brevetului : 6 ani

Descrierea invenției, revendicările și desenele constituie parte integrantă a prezentului brevet de invenție de scurtă durată



Director general

CHIȘINĂU



MD 1625 Z 2023.01.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1625** (13) **Z**
(51) Int.Cl: *A23C 9/12* (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
C09B 61/00 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

(21) Nr. depozit: s 2021 0091 (22) Data depozit: 2021.11.05	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2022.06.30, BOPI nr. 6/2022
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: POPESCU Liliana, MD; SAVCENCO Alexandra, MD; BAERLE Alexei, MD; TATAROV Pavel, MD; GHENDOV-MOȘANU Aliona, MD; STURZA Rodica, MD; PATRAȘ Antoanela, RO (73) Titular: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD	

(54) **Procedeu de fabricare a iaurtului**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria laptelui, și
anume la un procedeu de fabricare a iaurtului.

Procedeu, conform invenției, include
amestecarea laptelui cu lapte praf degresat și
cu colorant galben din petale de șofrănel,

2
filtrarea amestecului, omogenizarea,
pasteurizarea, răcirea amestecului,
introducerea culturii starter pentru iaurt,
termostatarea, răcirea și maturarea iaurtului.

Revendicări: 1

MD 1625 Z 2023.01.31

(54) Process for producing yogurt**(57) Abstract:**

1
The invention relates to the dairy industry, in particular to a process for producing yogurt.

The process, according to the invention, comprises mixing milk with skimmed milk powder and yellow colorant of safflower

2
petals, filtering the mixture, homogenizing, pasteurizing, cooling the mixture, introducing a starter yoghurt culture, thermostating, cooling and maturing the yogurt.

Claims: 1

(54) Способ производства йогурта**(57) Реферат:**

1
Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу производства йогурта.

Способ, согласно изобретению, включает смешивание молока с сухим обезжиренным молоком и желтым красителем из лепестков сафлора,

2
фильтрацию смеси, гомогенизацию, пастеризацию, охлаждение смеси, введение стартовой йогуртовой закваски, термостатирование, охлаждение и созревание йогурта.

П. формулы: 1

Descri

5
includ
ameste
2...8 mi
(5%), p
10
proport
aciditat
adăuga
tempera

15
coloran
copii, p

20
de vâsc
pasteuri
cantitate

25
stabilita
izurtul
degradă

30
ameste
41...45%
tempera

35
30
bălgărie
cultură
cultură
coagulă
timpul
(5...7 kg

40
pasteuri
diminua
colorant
stabilita
șir de de
pH-lui n

45
galben,
biologic

50
care incl
masa am
ameste
MPa, pe
de 40...4
formarea
maturare

55
2020.08.

depozită

de șofră

Descriere:

Invenția se referă la industria lapteului și anume la un procedeu de fabricare a iaurtului.

Este cunoscut procedeu de producere a iaurtului degresat, aromatizat, cu adaos de zahăr, care include pregătirea amestecului din lapte degresat, lapte degresat praf (3,644%) și zahăr (7%), curățirea amestecului la temperatura de 41...45°C, pasteurizarea amestecului la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, răcirea amestecului până la temperatura de însămânțare de 40...42°C, adăugarea culturii starter (5%), pregătită în baza culturilor pure de *Lactobacterium bulgaricum* și *Streptococcus thermophilus* în proporție de 1:1, fermentarea la temperatura de 40...42°C timp de 3...4 ore până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T, amestecarea și răcirea coagulului până la temperatura de 25...30°C, adăugarea substanței aromatizante (0,025%) și a colorantului (0,01%), amestecarea, răcirea până la temperatura de la 4...8°C și ambalarea iaurtului [1].

Dezavantajul acestui procedeu de fabricare constă în utilizarea substanțelor aromatizante și a coloranților sintetici, care pot avea efecte toxice și cancerigene asupra organismului uman în special la copii, precum și valoarea biologică scăzută a produsului.

Mai sunt cunoscute procedee de fabricare a iaurtului cu umplutură de fructe și legume.

În calitate de umplutură se utilizează pireu de dovleac, obținut prin amestecarea pulberii de dovleac cu lapte degresat în prealabil încălzit până la temperatura de 40...60°C în raport de 1:12...1:15, pasteurizarea la temperatura de 95...99°C cu menținere timp de 40-60 min [2] sau pireu de păducel în cantitate de 2,5% raportată la cantitatea amestecului de lapte și cultură starter [3].

Dezavantajul acestor procedee de fabricare este că nu sunt prezentate date experimentale privind stabilitatea culorii iaurtului pe durata păstrării. În perioada de depozitare la temperatura de refrigerare a iaurtului cu umplutură de fructe sau legume pot avea loc modificări ale culorii iaurtului, ca rezultat al degradării pigmentilor din umplutură, produsul devenind astfel neatractiv pentru consumatori.

De asemenea este cunoscut un procedeu de fabricare a iaurtului, care include pregătirea amestecului din lapte degresat, zară praf 90-110 kg/t și zahăr, curățirea amestecului la temperatura de 41...45°C, pasteurizarea amestecului la temperatura de 95...99°C timp de 40-60 min, răcirea până la temperatura de însămânțare, introducerea culturii starter pe bază de culturi pure de *Lactobacterium bulgaricum* 7n și *Lactobacterium bulgaricum* 24 în proporție de 1,3:1 și a culturii starter pe bază de culturi pure *Streptococcus thermophilus* 9₁ și *Streptococcus cremoris* 9(B) în proporții diferite, raportul culturilor starter fiind de (1,1-1,2):3,5, iar cantitatea culturii starter este de 50...70 kg/t, fermentarea coagulului la temperatura de 36...38°C timp de 3...4 ore, până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T, amestecarea și răcirea coagulului, adăugarea colorantului natural din sfeclă roșie (5...7 kg/t), obținut din sfeclă roșie uscată prin sublimare și ambalarea iaurtului [4].

Dezavantajul acestui procedeu de fabricare constă în adăugarea colorantului după procesul de pasteurizare ceea ce poate conduce la recontaminarea produsului cu drojdii și mucegaiuri și respectiv diminuarea calității și siguranței produsului finit. Totodată, nu este prezentată metoda de pregătire a colorantului din sfeclă roșie uscată prin sublimare și nu sunt prezentate date experimentale privind stabilitatea culorii iaurtului pe durata păstrării. Coloranții naturali, din punct de vedere tehnologic, au un sir de dezavantaje printre care stabilitatea scăzută la lumină, oxidarea și reducerea în funcție de valoarea pH-lui mediului, termostabilitatea scăzută.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în fabricarea iaurtului cu un colorant natural galben, cu caracteristici senzoriale plăcute, stabilitate înaltă a culorii, precum și îmbogățit cu substanțe biologice active din șofrănel (chalcone).

Invenția soluționează problema prin aceea, că se propune un procedeu de fabricare a iaurtului, care include amestecarea laptelui cu conținutul de grăsime de 2,6% cu lapte praf degresat (2% în raport cu masa amestecului standardizat) și cu un colorant natural galben din șofrănel (0,2...0,3% în raport cu masa amestecului standardizat), filtrarea, omogenizarea la temperatura de 58...60°C și presiunea de 13...20 MPa, pasteurizarea la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, răcirea amestecului până la temperatura de 40...42°C, introducerea culturii starter pentru iaurt, termostatarea la temperatura de 39...42°C până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T, răcirea până la temperatura de 2...6°C și maturarea iaurtului la această temperatură timp de 12 ore.

Totodată se utilizează un colorant galben obținut conform procedurii descris în MD 1453 Y 2020.08.31.

Rezultatul invenției constă în obținerea unui iaurt cu stabilitate înaltă a culorii pe durata depozitării și proprietăți senzoriale îmbunătățite.

Avantajul invenției revendicate constă în faptul că prin adăugarea colorantului natural din petale de șofrănel, se obține un iaurt inofensiv, cu caracteristici senzoriale înalte și cu o culoare galbenă, stabilă

în timpul depozitării. Colorantul natural din petale de șofrănel este încorporat înainte de procesul de pasteurizare, diminuând astfel riscul recontaminării microbiene a iaurtului.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

- 5 Pentru 100 kg iaurt se utilizează 97,8 kg lapte cu conținutul de grăsime de 2,6%, 2 kg lapte praf degresat, 0,2 kg colorant galben din petale de șofrănel. Amestecul de lapte standardizat se filtrează, se omogenizează la temperatura de 58...60°C și presiunea de 13...20 MPa, se pasteurizează la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, se răcește până la temperatura de 40...42°C, se însămânțează cu cultura starter de iaurt, se fermentează la temperatura de 39...42°C până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 10 75...85°T, se amestecă, se răcește până la temperatura de 18...20°C, se ambalează și se răcește până la temperatura de 2...6°C în camera frigorifică. Maturarea iaurtului se realizează la temperatura de 2...6°C timp de 12 ore.

Exemplul 2

- 15 Pentru 100 kg iaurt se utilizează 97,8 kg lapte cu conținutul de grăsime de 2,6%, 2 kg lapte praf degresat, 0,2 kg colorant galben din petale de șofrănel. Amestecul de lapte standardizat se filtrează, se omogenizează la temperatura de 58...60°C și presiunea de 13...20 MPa, se pasteurizează la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, se răcește până la temperatura de 40...42°C, se însămânțează cu cultura starter de iaurt, se ambalează și se termostatează la temperatura de 39...42°C până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T și se răcește până la temperatura de 2...6°C în camera frigorifică. 20 Maturarea iaurtului se realizează la temperatura de 2...6°C timp de 12 ore.

Tabel

Caracteristici senzoriale și fizico-chimice ale iaurtului

Indicator de calitate	Exemplul 1	Exemplul 2
Aspect și consistență	Coagul fin, omogen, cu consistență fluidă.	Coagul de consistență fermă, cu aspect de porțelan la rupere.
Culoare	Gălbuie specifică colorantului din petalele de șofrănel, uniformă.	
Miros și gust	Specific de iaurt, cu caractere de fermentație lactică, plăcut, acrișor, cu nuanță florală caracteristică chalconilor din șofrănel.	
Conținut de grăsime, %	2,5	2,5
Conținut de substanță uscată degresată, %	8,95	8,94
Aciditatea titrabilă, °T	85,5	85,0
pH	4,48	4,46
Indicele de sinereza, %	62,84	60,78
Vâscozitatea, mPa·s	2840	3925

- 25 Colorantul natural galben din petale de șofrănel a fost stabil pe parcursul celor 21 zile de depozitare la temperaturi de refrigerare, fără modificări semnificative în oricare dintre cele trei coordonate de culoare (L*, a*, b*). Diferențele de culoare pe durata depozitării, exprimate prin valorile ΔE , nu au înregistrat valori mai mari de 0,79 în niciun moment în timpul depozitării, indicând o stabilitate ridicată a colorantului.

- 30 Gradul unghiului de nuanță (H*) a iaurtului a rămas aproape constant în timpul depozitării. În timpul depozitării, nu au fost observate nici diferențe semnificative ale saturației (C*), prin urmare culoarea iaurtului rămâne tot atât de intensă pe durata păstrării.

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. Степанова Л. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 1. Цельномолочные продукты. Санкт-Петербург, ГРИОД, 1999, p. 116-120, 137, 141-142
2. RU 2348161 C1 2009.03.10
3. RU 2583311 C2 2016.05.10
4. RU 2586487 C1 2016.06.10

(57) Revendicări:

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 și presiunea de 13...20 MPa, pasteurizarea la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, răcirea amestecului până la temperatura de 40...42°C, introducerea culturii starter pentru iaurt, termostatarea la temperatura de 39...42°C până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T, răcirea până la temperatura de 2...6°C și maturarea timp de 12 ore, totodată laptele praf se ia în cantitate de 2% din masa amestecului, iar colorantul galben – în cantitate de 0,2...0,3%; colorantul fiind obținut la tratarea petalelor de șofrănel cu soluție de carbonat de sodiu de 3...5% și presarea ulterioară a acestora, separarea soluției obținute după presare și tratarea acesteia cu acid citric până la un pH de 4,8...6,3 cu separarea ulterioară a sedimentului de cartamină de soluția de luteolină.

AGENTIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALA A REPUBLICII
MOLDOVA

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii		
(21) Nr. depozit: s 2021 0091		
(22) Data depozit: 2021.11.05		
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD		
(54) Titlu: Procedeu de fabricare a iaurtului cu colorant natural galben din petale de sofrănel		
II. Clasificarea obiectului invenției:		
(51) Int.Cl: <i>A23C 9/12</i> (2006.01) <i>A23C 9/13</i> (2006.01) <i>C09B 61/00</i> (2006.01)		
III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)		
MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stânga/dreapta): Int.Cl: <i>A23C 9/12</i> (2006.01) <i>A23C 9/13</i> (2006.01) <i>C09B 61/00</i> (2006.01) Iaurt, sofrănel, <i>Carthamus tinctorius</i> L., colorant, produs lactat fermentat		
EA (Eapatis): Int.Cl: <i>A23C 9/12</i> (2006.01) <i>A23C 9/13</i> (2006.01) <i>C09B 61/00</i> (2006.01) Йогурт, сафлор, <i>Carthamus tinctorius</i> L., краситель, сброженный молочный продукт		
SU (certIFICATE DE AUTOR): Int.Cl: <i>A23C 9/12</i> (2006.01) <i>A23C 9/13</i> (2006.01) <i>C09B 61/00</i> (2006.01) Йогурт, сафлор, <i>Carthamus tinctorius</i> L., краситель, сброженный молочный продукт		
IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate		
www.google.com		
V. Documente considerate a fi relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	MD 1497 Y 2021.02.28	1
A	MD 1424 Y 2020.03.31	1
A	MD 706 Y 2013.12.31	1

A	Йогурт. Большая кружка Персик-Абрикос. 2020, Găsit Internet: https://irecommend.ru/content/gustoi-persikovyi-iogurts-kusochkami-fruktov	1
A	Йогурт. Академия молочных наук 2,5%. 2018, Găsit Internet: https://otzovik.com/review_7260388.html	1
A, D	Степанова Л. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Том 1. Цельномолочные продукты. Санкт-Петербург, ГРИОД, 1999, p. 116-120, 137, 141-142	1
A, D	RU 2348161 C1 2009.03.10	1
A, D	RU 2583311 C2 2016.05.10	1
A, D, C	RU 2586487 C1 2016.06.10	1
D, L	MD 1453 Y 2020.08.31	1

*** categoriile speciale ale documentelor citate:**

A – document care definește stadiul anterior general	T – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri

Data finalizării documentării, 2022.03.23

Examinator, COLESNIC Inesa

I. Colesnic

Brevetul de invenție de scurtă durată nr. 1625 este valabil de la 2021.11.05 până la 2027.11.05 pe teritoriul Republicii Moldova cu condiția plății taxelor anuale legale de menținere în vigoare a brevetului de invenție de scurtă durată

E X T R A S

din Legea nr. 50/2008 privind protecția invențiilor

Art. 2(1) Drepturile asupra invenției sunt obținute și apărute pe teritoriul Republicii Moldova prin acordarea unui brevet de către Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală.

Art. 18. (2) Durata unui brevet de invenție de scurtă durată este de 6 ani, începând cu data de depozit a cererii de brevet de invenție de scurtă durată. Titularul de brevet poate prezenta la AGEPI o cerere de prelungire a termenului de valabilitate a brevetului de scurtă durată pentru o perioadă de cel mult 4 ani.

Art. 20(1) Brevetul îi acordă titularului dreptul exclusiv de exploatare a invenției pe întreaga durată de protecție a lui.

(2) Brevetul îi acordă titularului, conform alin.(1), dreptul de a interzice terților care nu au acordul său efectuarea, pe teritoriul Republicii Moldova, a următoarelor acțiuni:

a) fabricarea, oferirea spre vânzare, vânzarea, folosirea, importul sau stocarea în aceste scopuri a produsului care constituie obiectul brevetului;

b) folosirea procedurii care constituie obiectul brevetului sau, în cazul în care un terț știe sau este evident din circumstanțe că folosirea procedurii este interzisă fără acordul titularului de brevet, oferirea procedurii spre folosire;

c) oferirea spre vânzare, vânzarea, folosirea, importul sau stocarea în aceste scopuri a produsului obținut direct prin procedura care constituie obiectul brevetului.

Art. 37(3) Revendicările determină întinderea protecției juridice acordate de brevet prin fiecare element inclus în revendicarea independentă sau prin echivalentul lui, cunoscut până la data de depozit, iar dacă este invocată prioritatea – până la data priorității invenției protejate prin brevet.

(4) Descrierea și desenele pot fi folosite numai în scopul interpretării revendicărilor.

Art. 66(1) Titularul brevetului poate să renunțe la brevet, depunând în acest sens o declarație în scris la AGEPI. Brevetul nu poate face obiectul unei renunțări decât în totalitatea sa.

(2) Renunțarea la brevet produce efecte numai după înscrierea ei în Registrul național de brevete de invenție. Mențiunea privind renunțarea se publică în BOPI.

(3) Titularul are obligația, concomitent cu depunerea cererii scrise la AGEPI, să comunice în scris inventatorului intenția sa de a renunța la brevet. În acest caz, inventatorul, în termen de 3 luni de la data la care titularul i-a comunicat intenția sa de a renunța la brevet, are dreptul preferențial de a obține brevetul pe numele său.

Art. 68(1) Drepturile acordate de brevet se sting în cazul în care:

a) expiră durata legală de protecție prevăzută la art. 18;

b) titularul renunță la brevet în condițiile art. 66;

c) taxele de eliberare și de menținere în vigoare a brevetului nu au fost achitate la timp.

**AGENȚIA DE STAT
PENTRU PROPRIETATEA INTELLECTUALĂ
CHIȘINĂU – REPUBLICA MOLDOVA**

**BULETIN OFICIAL
DE
PROPRIETATE INTELLECTUALĂ**

**The Official Bulletin
of Intellectual Property**

**6
2022**

Publicat la 30 iunie 2022

FF9Y Brevete de invenție de scurtă durată acordate / Granted short-term patents for invention / Предоставленные краткосрочные патенты на изобретения

Orice persoana interesată are dreptul să ceară revocarea în tot sau în parte a hotărârii de acordare a brevetului în termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind acordarea brevetului. Opoziția se face în scris și motivată la AGEPI, în baza motivelor prevăzute de art. 57 alin. (2) din Legea nr. 50/2008 privind protecția invențiilor.

Odată cu publicarea mențiunii privind acordarea brevetului de invenție de scurtă durată documentele cererii sunt expuse în biblioteca AGEPI, accesibile publicului, și pot fi consultate direct sau se pot comanda copii, contra cost.

Any person is in right to request a full or partial revocation of any decision to grant a patent within 6 months as from the date of publication of the mention of granting the patent. The opposition shall be reasoned and filed in writing with AGEPI according to the provisions of Art. 57(2) of the Law No. 50/2008 on the Protection of Inventions.

At the same time with the publication of the mention of the decision to grant a short-term patent for invention, the application documents, are exposed in the AGEPI library, available to the public, and can be consulted directly or copies may be ordered for payment of an additional fee.

Любое лицо вправе подать в AGEPI мотивированное возражение о полном или частичном аннулировании решения о предоставлении патента в течение 6 месяцев с даты публикации сведений о предоставлении патента. Возражение подается в письменной форме на основании положений, предусмотренных в части (2) ст. 57 Закона № 50/2008 об охране изобретений.

Одновременно с публикацией сведений о предоставлении краткосрочного патента на изобретение производится выкладка документов заявки в библиотеке AGEPI, общедоступных для ознакомления, а за дополнительную плату могут быть заказаны их копии.

- (11) **1625** (13) Y
 (51) **Int. Cl.: A23C 9/12** (2006.01)
A23C 9/13 (2006.01)
C09B 61/00 (2006.01)
- (21) s 2021 0091
 (22) 2021.11.05
 (71)(73) UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI,
 MD
- (72) POPESCU Liliana, MD; SAVCENCO
 Alexandra, MD; BAERLE Alexei, MD;
 TATAROV Pavel, MD; GHENDOV-MOȘANU
 Aliona, MD; STURZA Rodica, MD; PATRAȘ
 Antoanela, RO
- (54) **Procedeu de fabricare a iaurtului**
 (57) Invenția se referă la industria laptelui, și
 anume la un procedeu de fabricare a iaurtului.
 Procedeu, conform invenției, include amestecarea
 laptelui cu lapte praf degresat și cu
 colorant galben din petale de sofrănel,
 filtrarea amestecului, omogenizarea, pasteurizarea,
 răcirea amestecului, introducerea
 culturii starter pentru iaurt, termostatarea,
 răcirea și maturarea iaurtului.

Revendicări: 1

*
 * *

- (54) **Process for producing yogurt**
 (57) The invention relates to the dairy industry, in
 particular to a process for producing yogurt.
 The process, according to the invention,
 comprises mixing milk with skimmed milk
 powder and yellow colorant of safflower
 petals, filtering the mixture, homogenizing,
 pasteurizing, cooling the mixture, introducing
 a starter yoghurt culture, thermostating,
 cooling and maturing the yogurt.

Claims: 1

*
 * *

- (54) **Способ производства йогурта**
 (57) Изобретение относится к молочной про-
 мышленности, а именно к способу произ-
 водства йогурта.
 Способ, согласно изобретению, включает
 смешивание молока с сухим обезжирен-
 ным молоком и желтым красителем из
 лепестков сафлора, фильтрование смеси,
 гомогенизацию, пастеризацию, охлажде-
 ние смеси, введение стартовой йогуртовой
 закваски, термостатирование, охлаждение
 и созревание йогурта.

П. формулы: 1

- (11) **1626** (13) Y
 (51) **Int. Cl.: A23L 1/06** (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)
A23G 3/48 (2006.01)
A23G 3/54 (2006.01)
A23G 1/00 (2006.01)
- (21) s 2021 0070
 (22) 2021.08.04
 (71)(73) UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI,
 MD
- (72) BANTEA-ZAGAREANU Valentina, MD;
 NETREBA Natalia, MD
- (54) **Procedeu de obținere a bomboanelor
 glazurate pe bază de fructe uscate**
 (57) Invenția se referă la industria alimentară, în
 particular la produsele de cofetărie, și anume
 la un procedeu de obținere a bomboanelor
 glazurate pe bază de fructe uscate.
 Procedeu, conform invenției, include inspec-
 tarea și spălarea prunelor uscate și/sau a
 stafidelor cu apă rece, blanșarea acestora cu
 abur timp de 5...10 min, fierberea prunelor
 timp de 10-15 min în sirop obținut din apă și
 zahăr luate în raport de 1:4 respectiv, uscarea
 prunelor și/sau a stafidelor la temperatura
 de 40-60°C până la umiditatea reziduală de
 20-25%, mărunțirea acestora până la
 dimensiunile de 0,2-0,5 cm, separarea
 șrotului de nucă de impurități feromagnetice
 și tratarea termică a acestuia la temperatura
 de 60-65°C, timp de 30-35 min, până la
 umiditatea de 5-6%, cernerea prafului de
 cacao și a zahărului pudră, amestecarea
 prunelor și/sau a stafidelor cu șrotul de nucă,
 praful de cacao, zahărul pudră, acid ascorbic
 și, opțional, aromă de migdale, modelarea
 corpului bomboanelor, acoperirea cu glazură
 de ciocolată cu temperatura de 29-32°C și
 răcirea la temperatura de 4-6°C, timp de 5-7
 min, totodată componentele sunt luate în
 următorul raport, în % mas.:

prune uscate fără sâmburi	0-50
stafide	50-0
șrot de nucă	26-30
zahăr pudră	6-8
cacao praf	2-4
acid ascorbic	0,05-0,1
aromă de migdale	0-0,1
glazura de ciocolată	restul.

Revendicări: 1

*
 * *