

CATALOG BREVETE



Universitatea Dunărea de Jos din Galați
Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor



Ediție actualizată
2025



CATALOG BREVETE ȘI PROPUNERI

Scopul acestui catalog este de a facilita percepția mediului socio-economic din domeniul industriei alimentare și a biotehnologiilor referitoare la rezultatele activităților de cercetare-dezvoltare-inovare desfășurate în cadrul **Facultății Știința și Ingineria Alimentelor** din cadrul Universității *Dunărea de Jos* din Galați, din perspectiva transferului tehnologic și de popularizare a preocupărilor și inițiativelor facultății în a transpune ideile inovatoare în produse și procese, disponibile consumatorilor și societății.

Catalogul conține informații referitoare la **brevetele de invenție acordate**, precum și **cererile de brevet** depuse, în ultimii 10 ani, la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci.

**ȘCOALA GĂLĂȚEANĂ DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
ESTE FANION AL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII,
DEZVOLTĂRII, INOVĂRII ȘI TRANSFERULUI
TEHNOLOGIC ÎN ROMÂNIA**

Procedeu de obținere a unei băuturi fermentate limpezi slab alcoolice, din soia germinată și băutura astfel obținută

Inventatori: Livia PĂTRAȘCU, Iuliana APRODU, Ina VASILEAN, Iuliana BANU

Număr: RO 132800 B1/30.04.2025

Scurtă descriere: Invenția se referă la o băutură fermentată limpede, slab alcoolică, și la un procedeu de obținere a acesteia din soia germinată. Procedul conform invenției constă în tratarea termică până la temperatura de 90°C a amestecului, menținere timp de 1 h, fermentarea mustului îndulcit răcit, apoi filtrare rezultând o băutură cu o turbiditate de 0,055...0,165 unități. Fermentarea are loc cu ajutorul drojdiei *Kluyveromyces marxianus* subsp. *marxianus*.

Contact: Livia.Patrascu@ugal.ro, Iuliana.Aprodu@ugal.ro

Dressing vegan îmbogățit în compuși biologic activi din flori de crăiță

Inventatori: Maria Cristiana GARNAI, Liliana MIHALCEA, Camelia VIZIREANU

Număr: RO 134870 B1/30.04.2025

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs alimentar vegan, emulsionat și stabil (se păstrează la temperatura de 2...40°C), îmbogățit în compuși biologic activi (carotenoide) din flori de crăiță, cu aplicații în gastronomie (aperitive reci). Produsul inovativ este un produs 100% natural, fără conservanți, arome, potențiatori de gust sau substanțe de îngroșare. Produsul emulsionat obținut are textură tartinabilă, consistentă și cremoasă, cu gust și aromă echilibrate, având potențial antioxidant și antimicrobian și o stabilitate la depozitare la temperatura de refrigerare de 4 luni.

Contact: Maria.Garnai@ugal.ro

Obținerea de filme comestibile pe bază de proteine miofibrilare aflate în sisteme reologice complexe

Inventatori: Floricel CERCEL, Petru ALEXE, Mariana STROIU

Număr: RO 132198 B1/2025

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a unor filme proteice comestibile, utilizate ca ambalaje pentru preparate din carne. Procedeu conform invenției constă în mărunțirea fină și ultrafină a cărnii de pui, la care se adaugă 2,6% sare față de carnea în lucru, 0,015% azotat de sodiu, 0,5% polifosfat de sodiu și 10% apă față de carnea mărunțită fină, rezultând o pastă proteică având o concentrație inițială de proteine miofibrilare de 18%, care se diluează cu apă acidulată, laH de 2,7, până la o concentrație de proteine miofibrilare de 5%, față de care se adaugă 50% glicerină, amestecul se toarnă pe suport de hârtie și se usucă la temperatura de 90...95°C, rezultând filme proteice pe suport de hârtie, aderente, rezistente și elastice.

Contact: Mariana.Stroiu@ugal.ro

Procedeu de obținere a unui parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit, parizer astfel obținut și utilizarea șrotului de cătină

Inventatori: Liliana MIHALCEA, Maricica STOICA, Cristian Vasile DIMA, Petru ALEXE

Număr: RO 132905 B1/30.04.2025

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar de tip parizer din carne de porc, fără nitrit rezidual. Produsul conform invenției este constituit, în părți în greutate, din 100 părți carne de porc de lucru cu maximum 30% grăsime, 1...2 părți șrot de cătină rezultat la extracția cu CO supercritic a cătinei, 20 părți apă tehnologică, 10 părți fulgi de gheață, 2 părți NaCl, 0,2 părți piper măcinat, 0,3 părți usturoi, 0,15 părți coriandru măcinat, 0,5 părți polifosfat, produsul având o umiditate de maximum 63,01%, un conținut de grăsime de maximum 22,83%, respectiv, 11,89% proteine, 2,13% NaCl, fără detectare de nitrit rezidual.

Contact: Liliana.Gitin@ugal.ro

Procedeu de obținere a unui produs lactat de tip desert din concentrat proteic din zer și cătină

Inventatori: Florentina Mihaela URSACHE, Elisabeta BOTEZ, Nicoleta STĂNCIUC, Doina Georgeta ANDRONOIU, Oana Viorela NISTOR, Mihaela TURTURICĂ, Gabriela RÂPEANU

Număr: RO 132699 B1/30.04.2024

Scurtă descriere: Invenția se referă la obținerea unui produs lactat tip desert pe bază de concentrat proteic din zer și cătină și la procedeul de obținere a acestuia.

Contact: Oana.Nistor@ugal.ro, Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Procedeu de obținere a unui produs vegetal fermentat tip iaurt din leguminoase germinate și produsul astfel obținut

Inventatori: Livia PATRAȘCU, Ina VASILEAN, Iuliana APRODU

Număr: RO 133694 B1/30.07.2024

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs vegetal fermentat tip iaurt. Procedeul constă în tratamentul termic al laptelui din leguminoase germinate de tip bob și năut cu menținere la temperatura finală de 90°C timp de 90 min, în prezența unor bacterii lactice producătoare de exopolizaharide. Produsul rezultat este un produs fermentat având un conținut de 1,5...2,5 g/100 ml substanțe proteice, 5...6 g/100 ml substanță uscată, o aciditate de 0,25...0,35 ml acid lactic/100 ml.

Contact: livia.patrascu@ugal.ro, iuliana.aprodu@ugal.ro

Procedeu de obținere a unei folii biodegradabile, folie biodegradabilă alimentară obținută prin acest procedeu și utilizarea foliei

Inventatori: Petru ALEXE, Floricel CERCEL, Mariana STROIU

Număr: RO 133973 B1/2021

Scurtă descriere: Invenția constă în realizarea unei folii biodegradabile pe bază de sânge animal și se adresează prioritar zonei de ambalare a produselor alimentare. Procedeu de realizare a foliei biodegradabile pe bază de sânge de animal asigură obținerea unui produs cu proprietăți mecanice bune și într-o deplină securitate microbiologică. Invenția realizează o valorificare superioară a unui subprodus din industrie alimentară.

Contact: Mariana.Stroiu@ugal.ro

Mașină de divizat în sferturi fructele mari din familia *Cucurbitacea*

Inventatori: Corneliu POPA, Dana Iulia MORARU, Luminița GEORGESCU, Rodica SEGAL, Daniel Viorel VLAD, Iulia Lidia BLEOANCĂ, Daniela BORDA

Număr: RO 130752 B1/30.09.2021

Scurtă descriere: Invenția se referă la o mașină de divizat în sferturi fructele mari din familia *Cucurbitaceae* (dovleac, pepene verde, pepene galben), pentru îndepărtarea ulterioară a semințelor sau pentru alte prelucrări, cu mijloace ce nu implică o intervenție manuală directă, asigurând productivitate ridicată liniei tehnologice căreia îi este destinată.

Contact: Dana.Moraru@ugal.ro

Mașină de spălat cu funcționare continuă, pentru fructele mari din familia *Cucurbitaceae*

Inventatori: Corneliu POPA, Dana Iulia MORARU, Luminița GEORGESCU, Daniela BORDA, Rodica SEGAL, Iulia Lidia BLEOANCĂ

Număr: RO 130728 B1/30.06.2021

Scurtă descriere: Invenția se referă la o mașină de spălat, cu funcționare continuă, ce poate intra în componența liniilor tehnologice de valorificare a fructelor mari din familia *Cucurbitaceae* (dovleac, pepene verde, pepene galben). Mașina de spălat, conform invenției, folosește principiul stropirii cu rotirea produsului sub capetele de pulverizare la 180°, cumulat cu efectul mecanic de curățire al unor perii rotative și cu rotirea fructelor în timpul deplasării. Mașina de spălat, conform invenției, asigură un consum redus de apă prin recircularea parțială a apelor de spălare, după o decantare și o eventuală clorinare.

Contact: Dana.Moraru@ugal.ro

Procedeu și instalație tehnologică pentru obținerea nectarului probiotic din dovleac și produsul astfel obținut

Inventatori: Dana Iulia MORARU, Corneliu POPA, Luminița GEORGESCU, Daniela BORDA, Rodica SEGAL, Iulia Lidia BLEOANCĂ

Număr: RO 130817 B1/30.06.2020

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu și instalație tehnologică pentru obținerea nectarului probiotic din dovleac și produsul astfel obținut. Produsul obținut conform invenției este un nectar de dovleac cu conținut controlat de substanță uscată, omogen, cu textură uniformă și lipsit de fenomene de sedimentare și stratificare la depozitare, cu stabilitate microbiologică ridicată și conținut redus de zaharuri, ce prezintă caracter probiotic datorită numărului mare de bacterii lactice probiotice din genul *Lactobacillus*, *Streptococcus* și *Bifidobacterium*.

Contact: Dana.Moraru@ugal.ro

Compoziție de aluat pentru biscuiți aperitiv aglutenici

Inventatori: Carmen Alina BOLEA, Camelia VIZIREANU, Romulus Marian BURLUC, Daniela ISTRATI

Număr: RO 132131 B1/27.11.2020.

Scurtă descriere: Invenția se referă la o compoziție de aluat pentru biscuiți aperitiv aglutenici. Pentru obținerea compoziției se folosește făina de orez negru în amestec cu tărațe de ovăz, semințe de chia, migdale, ulei de orez, cimbru, piper/ rozmarin (pentru condimentare). Biscuiții obținuți din această compoziție se caracterizează prin valoare biologică ridicată datorită atât conținutului de antioxidanți, cât și conținutului de fibre alimentare.

Contact: Camelia.Vizireanu@ugal.ro; Daniela.Istrati@ugal.ro

Produs vegetal tartinabil și procedeul de obținere a acestuia

Inventatori: Livia PĂTRAȘCU, Iuliana APRODU, Ina VASILEAN, Marian NECULAU

Număr: RO 131180 B1/30.05.2018.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar tartinabil, și la un procedeu pentru obținerea acestuia. Pentru obținerea produsului se folosește un amestec format din făină de bob sau linte, grăsimi vegetale nehidrogenate și polizaharide sau fibre. Procedeul constă în omogenizarea componentelor solide și formarea ulterioară a unei emulsii la cald. După ambalare ermetică, produsul este supus sterilizării.

Contact: Iuliana.Aprodu@ugal.ro

Produs vegetal Ready-to-Eat destinat persoanelor vârstnice

Inventatori: Oana-Viorela, NISTOR, Lucian-Daniel, OLARU, Elisabeta, BOTEZ, Doina Georgeta, ANDRONOIU

Număr: RO 132961 A0; RO BOPI 12/2018; a 2018 00188.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs vegetal și procedeul de obținere a acestuia utilizat pentru alimentația persoanelor vârstnice, care suferă de disfagie. Produsele sunt constituite din dovlecei sau ardei cu adaos de pectină din mere sau citrice. Procedeul constă în mărunțirea legumelor, amestecare cu pectină, tratament termic și amabalarea în vederea depozitării.

Contact: Oana.Nistor@ugal.ro

Ingrediente microîncapsulate pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă și peptide bioactive din zer cu funcționalitate ridicată pentru utilizări în industria alimentară

Inventatori: Ștefania Adelina MILEA, Liliana MIHALCEA, Gabriela Elena BAHRIM, Gabriela RÂPEANU, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: a 2018 00975.

Scurtă descriere: Invenția se referă la obținerea și caracterizarea unor ingrediente microîncapsulate prin liofilizare pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă și hidrolizate proteice din zer și diferiți polimeri cu funcționalitate ridicată, în special activitate antioxidantă. Ingredientele se obțin din maltodextrină, pectină și izolat proteic din zer ca materiale de încapsulare a extractelor etanolicе din coji de ceapă, bogate în compuși biologic activi, cum ar fi flavonoidele. În plus, pudrele microîncapsulate prin liofilizare conțin peptide obținute prin hidroliza enzimatică a proteinelor din zer.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Biscuiți aperitiv cu extract de cătină obținut prin extracție cu fluide supercritice și biscuiți aperitiv cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer și tehnologii de obținere a acestora

Inventatori: Nicoleta STĂNCIUC, Liliana MIHALCEA, Gabriela RÂPEANU

Număr: RO 132903 A2; RO BOPI 11/2018; a 2017 00289.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea a două procedee de obținere a biscuiților aperitiv cu valoare adăugată datorită conținutului de carotenoizi, cu extract de cătină obținut prin extracția cu CO₂ critic (extracție cu fluide supercritice) și extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer, obținut prin emulsionare, reticulare, coacervare și uscare prin liofilizare. Biscuiții aperitiv au o culoare galbenă, specifică cătinei, sunt dulci- acrișori, au un gust plăcut care îmbină aroma de orez cu cea de cătină și reprezintă o sursă de carotenoide și esteri ai acestora.

Contact: Liliana.Gitin@ugal.ro

Produs lactat tip desert refrigerat pe bază de lapte de capră și procedeu de obținere a acestuia

Inventatori: Oana-Viorela, NISTOR, Gabriel Dănuț, MOCANU, Elisabeta, BOTEZ, Doina Georgeta, ANDRONOIU

Număr: RO 133469 A0; RO BOPI 7/2019; a 2018 00552.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs lactat de tip desert refrigerat pe bază de lapte de capră și procedeu de obținere a acestuia. Procedeu implică obținerea emulsiei formată din lapte de capră și componentele solide (gălbenuș de ou pudră, agar-agar, pudră de roșcove, amidon și uleiul de cocos), încălzirea amestecului în vederea formării structurii de gel, adăugarea siropului de agave, esenței de vanilie și pasteurizarea finală a amestecului în vederea obținerii unui produs stabil la depozitare.

Contact: Oana.Nistor@ugal.ro

Produse lactate fermentate funcționalizate prin adaos de compozite microîncapsulate pe bază de extracte antocianice din subproduse rezultate de la valorificarea vișinelor

Inventatori: Ana Maria OANCEA, Gabriela Elena BAHRIM; Aida Mihaela VASILE, Gabriela RÂPEANU, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: State Agency for Intellectual Property of the Republic of Moldova, 2110/10.04.2019

Scurtă descriere: Prezenta invenție descrie un procedeu de obținere a unui procedeu de obținere a unui produs lactat fermentat cu bacterii probiotice, funcționalizat prin adaos de compozite pe baza de extracte antocianice din pielita de vișine microîncapsulate în proteine din zer. Domeniul de aplicare a invenției este industria laptelui și a produselor lactate fermentate, dar vizează și piața produselor alimentare funcționale.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară

Inventatori: Larisa ANGHEL, Nicoleta Eugenia DERMENGIU, Eugeniu MARIAN, Elena MOISE, Dimitrie STOICA, Cristian DIMA, Maricica STOICA, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: a 2019 00466.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a unui ingredient multifuncțional microîncapsulat prin liofilizare și incluziune moleculară pe bază de extracte antocianice din orez negru (*Oryza sativa* L.), uleiuri esențiale din lavandă (*Lavandula angustifolia*) și proteine din lapte. Ingredientul s-a obținut din proteine din zer, cazeină, hidrolizate proteice din zer și β -ciclodextrină ca materiale de încapsulare a extractelor apoase din orez negru și a uleiurilor esențiale din lavandă.

Contact: Cristian.Dima@ugal.ro

Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit

Inventatori: Maricica STOICA, Petru ALEXE, Liliana MIHALCEA, Cristina DIMA

Număr: RO 133473 A0; RO BOPI 7/2019; a 2018 00353.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs din carne de porc fără nitrit. Produsul conform invenției este constituit din carne de porc, extract de cătină congelată sau cătină uscată, apă tehnologică, fulgi de gheață, alături de condimentele clasice.

Contact: Maricica.Stoica@ugal.ro

Brioșe cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer și tehnologie de obținere a acestora

Inventatori: Florentina Mihaela URSACHE, Nicoleta STĂNCIUC, Elisabeta BOTEZ, Doina Georgeta ANDRONOIU, Oana Viorela NISTOR, Loredana DUMITRAȘCU, Gabriela RÂPEANU

Număr: RO 133025 A2; RO BOPI 1/2019; a 2017 00509.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a brioșelor cu valoare adăugată datorită conținutului de carotenoizi din cătină albă, cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer, obținut prin emulsionare, reticulare, coacervare și uscare prin liofilizare. Procedeu descris este simplu, presupunând amestecarea ingredientelor prezentate mai sus, microîncapsulatul de cătină fiind adăugat ca ingredient.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii

Inventatori: Petru ALEXE, Maricica STOICA, Cristina DIMA

Număr: RO 133472 A0; RO BOPI 7/2019; a 2018 00352.

Scurtă descriere: Invenția se referă la obținerea unui colorant (nitrozohemoglobină) pentru industria cărnii, pe bază de cătină și sânge de porc, în vederea reducerii nitritului rezidual și la obținerea parizerului din carne de porc, pentru stabilizarea culorii și scăderea nivelului de nitrit rezidual.

Contact: Cristian.Dima@ugal.ro; Maricica.Stoica@ugal.ro

Procedeu pentru obținerea înghețatei din zer concentrat și fructe (propunere de brevet cesionată)

Inventatori: Daniela BORDA, Iulia BLEOANCĂ, Ana Georgiana POPA, Marina CHIRILA,
Corneliu POPA

Număr: RO134081 A2/2020; RO-BOPI 5/2020; a 2018 00820.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a înghețatei, din zer concentrat, smântână, gutui și prune. Formula de produs a permis obținerea unei înghețate delactozate, ecologice, cu etichetă curetă, lipsita de stabilizatori, coloranți și arome de sinteză. Procesul a fost proiectat respectând principiile economiei circulare. Produsul a câștigat premiul național și premiul Ecotrophelia Gold în competiția organizată la Paris din anul 2018.

Contact: Daniela.Borda@ugal.ro

Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină (COHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne

Inventatori: Petru ALEXE, Maricica STOICA, Cristina DIMA

Număr: RO 133928 A0; RO BOPI 3/2020; a 2018 01105.

Scurtă descriere: Invenția se referă la realizarea unui procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină (COHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne.

Contact: Cristian.Dima@ugal.ro; Maricica.Stoica@ugal.ro

Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne

Inventatori: Petru ALEXE, Maricica STOICA, Cristina DIMA

Număr: RO133925 A0; RO BOPI 3/2020; a 2018 01102.

Scurtă descriere: Invenția se referă la realizarea unui procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne. Procedeu se referă la obținerea colorantului (pulberea de nitrozohemoglobină), printr-o nitrozare controlată a concentratului eritocitar.

Contact: Cristian.Dima@ugal.ro; Maricica.Stoica@ugal.ro

Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (II)

Inventatori: Cristina DIMA, Maricica STOICA, Petru ALEXE

Număr: RO 133927 A0; RO BOPI 3/2020; a 2018 01104.

Scurtă descriere: Invenția se referă la obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb) printr-o reacție de nitrozare controlată a hemoglobinei din sânge (recoltat pe EDTA - acid etilendiaminotetraacetic - ca anticoagulant).

Contact: Cristian.Dima@ugal.ro; Maricica.Stoica@ugal.ro

Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I)

Inventatori: Maricica STOICA, Cristina DIMA, Petru ALEXE

Număr: RO 133926 A0; RO BOPI 3/2020; a 2018 01103.

Scurtă descriere: Invenția se referă la obținerea unui colorant natural, lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb) printr-o reacție de nitrozare controlată a hemoglobinei din sânge (recoltat pe sare gemă ca anticoagulant alimentar și natural).

Contact: Cristian.Dima@ugal.ro; Maricica.Stoica@ugal.ro

Ingrediente microîncapsulate pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și peptide bioactive din zer cu funcționalitate ridicată pentru utilizări în industria alimentară

Inventatori: Nina Nicoleta CONDURACHE, Gabriela Elena BAHRIM, Gabriela RÂPEANU, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 134083 A2; RO BOPI 5/2020; a 2018 00778.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a unor ingrediente microîncapsulate prin liofilizare pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și hidrolizate proteice din zer cu funcționalitate ridicată, în special activitate antioxidantă și prebiotică. Ingredientele se obțin din carboximetilceluloză și pectină, extracte etanolice din cojile de vinete și peptide obținute prin hidroliza enzimatică a proteinelor din zer.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Desert gelificat pe bază de fructe de pădure pentru diabetici și procedeu de fabricație

Inventator: Octavian BASTON

Număr: RO 135032 A2; RO BOPI 6/2021; a 2019 00898.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs alimentar gelifiat pentru persoanele cu diabet. Procedeu, conform invenției, constă în etapele de: preparare a unui amestec din pectină și îndulcitor de tip xilitol sau eritritol, adăugarea de fructe de pădure proaspete sau congelate, adăugarea de acid citric și aromă.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Dulceață fortifiată cu miez de sâmburi și procedeu de fabricație

Inventatori: Octavian BASTON, Octavian BARNA

Număr: RO 135191 A2; RO BOPI 9/2021; a 2020 00125.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar de tip dulceață îmbogățită cu sâmburi comestibili destinat persoanelor care depun efort fizic intens. Produsul, conform invenției, este constituit din dulceață de vișine, miez de nucă și ghimbir.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Compoziție de pastă vegetală din mazăre și pudră proteică de cânepă și procedeu de obținere

Inventatori: Octavian BASTON, Eugenia Mihaela PRICOP, Daniela Ionela ISTRATI, Camelia VIZIREANU

Număr: RO 135189 A2; RO BOPI 9/2021; a 2020 00124.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar de tip pastă vegetală tartinabilă destinat industriei conservelor vegetale. Produsul, conform invenției, este constituit din piure de mazăre, morcovi, ardei gras, ceapă, pudră proteică de cânepă, suc de lămâie, ulei vegetal, sare, usturoi pudră, coriandru.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Metodă de frăgezire a cărnii în vederea obținerii unor produse tradiționale

Inventatori: Aurel SIMION, Petru ALEXE, Diana Ionela POPESCU

Număr: 134084/30.12.2020

Scurtă descriere: Invenția se referă la o metodă de frăgezire a produselor tradiționale românești.

Sos cu ciuperci fără gluten și lactoză și procedeu de fabricație

Inventator: Octavian BASTON

Număr: RO 135190 A2; RO BOPI 9/2021; a 2020 00123.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar de tip sos destinat persoanelor cu intoleranță la lactoză și gluten. Produsul este constituit din ciuperci comestibile, lapte de soia, ulei de floarea soarelui, vin alb sau apă, ceapă, zeama de lămâie, drojdie fulgi, piper, muștar, usturoi, sare, amidon.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Gem din duche (*Morus*) și procedeu de fabricație

Inventator: Octavian BASTON, Eugenia Mihaela PRICOP

Număr: RO 135033 A2; RO BOPI 6/2021; a 2019 00899.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs alimentar gelifiat de tip gem. Procedeuul constă în etapele de: preparare soluție zahăr, preparare piure de duche, amestecarea pectinei cu zahăr, omogenizarea piureului de duche cu acid citric și zahăr, adăugarea amestecului de pectina și zaharoză, adăugarea de aromă, rezultând un produs zaharos gelifiat.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro, Mihaela.Pricop@ugal.ro

Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici cu gutuie (*Cydonia*)

Inventator: Eugenia Mihaela PRICOP, Camelia VIZIREANU, Gabriela IORDĂCHESCU, Octavian BASTON

Număr: RO 135096 A2; RO BOPI 7/2021; a 2019 00900.

Scurtă descriere: Invenția se referă la o compoziție de aluat pentru biscuiți fără conținut de gluten. Compoziția, conform invenției, este constituită din făină de orez, făină de năut, amidon, grăsime vegetală hidrogenată, zahăr, pulbere de gutuie, apă și afânător.

Contact: Mihaela.Pricop@ugal.ro

Ingrediente multifuncționale pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă galbenă și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora

Inventatori: Ștefania Adelina MILEA, Gabriela RÂPEANU, Gabriela Elena BAHRIM, Oana CRĂCIUNESCU, Rodica TATIA, Anca OANCEA, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 134735 A2; RO BOPI 2/2021; a 2019 00471.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a unor ingrediente multifuncționale co-microîncapsulate prin liofilizare pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă galbenă (*Allium cepa* L.), maltodextrină, pectină, proteine și peptide din zer și bacterii probiotice. Ingredientul se obține din proteine din zer, hidrolizate proteice din zer, maltodextrină și pectină și bacterii lactice. Ingredientele microîncapsulate conțin peptide din zer.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Gem fortifiat cu miez de sâmburi grași și procedeu de fabricație

Inventator: Octavian BASTON

Număr: RO 135192 A2; RO BOPI 9/2021; a 2020 00126.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar de tip gem îmbogățit cu sâmburi comestibili destinat persoanelor care depun efort fizic intens. Produsul, conform invenției, este constituit din gem de vișine, miez de nucă și ghimbir, având valoare nutritivă îmbunătățită.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Cultură starter artizanală, produs liofilizat din granulele de chefir din lapte

Inventatori: Gabriela Elena BAHRIM, Mihaela COTÂRLEȚ, Aida Mihaela VASILE

Număr: RO 134734 A2; RO BOPI 2/2021; a 2019 00482.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere, prin liofilizare, a unei culturi starter multiplă de microorganisme (bacterii și drojdii), derivată din microbiota naturală a granulelor artizanale de chefir de lapte, pentru obținerea de alimente fermentate și nutraceutice funcționale, în două variante tehnologice de liofilizare. Cultura liofilizată își păstrează proprietățile fermentative după 3 luni de păstrare în condiții de refrigerare. Prin utilizare în concentrații reduse 0,2%, cultura prezintă potențial fermentiv similar cu o concentrație de 2% granulă proaspătă.

Contact: Gabriela.Bahrim@ugal.ro

Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora

Inventatori: Nina Nicoleta CONDURACHE, Gabriela Elena BAHRIM, Gabriela RÂPEANU, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 134736 A2; RO BOPI 2/2021; a 2019 00481.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unor procedee de obținere și funcționalizare a unor compuși biologic activi naturali prin extracție și co-microîncapsulare, utilizând tehnica de liofilizare a unui extract antocianic din coji de vinete (*Solanum melongena* L.), carboximetilceluloză, pectină, proteine și peptide din zer ca materiale de încapsulare și bacterii lactice. Cele trei variante de ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă conțin compuși biologic activi și exploatează potențialul nutritiv și biologic al proteinelor și peptidelor din zer. Microparticulele conțin bacterii lactice cu potențial probiotic.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Ingrediente naturale pe bază de antociani din struguri încapsulate în hidrogeluri din proteine din zer pentru utilizări în industria alimentară

Inventatori: Ștefania Adelina MILEA, Gabriela RÂPEANU, Gabriela Elena BAHIM, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 134737 A2; RO BOPI 2/2021; a 2019 00470.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a unor hidrogeluri multifuncționale microîncapsulate prin gelifiere termică a compușilor biologic activi din extractul din pieliță de struguri (*Fetească neagră*) și proteine din zer în două variante tehnologice, cu și fără reticulare enzimatică. Hidrogelurile microîncapsulate conțin antociani și proteine din zer, recunoscute pentru activitatea lor biologică și funcțională.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Compoziție de pastă vegetală din mazăre și pudră proteică de cânepă și procedeu de obținere

Inventatori: Daniela Ionela ISTRATI, Eugenia Mihaela PRICOP, Octavian BASTON, Camelia VIZIREANU

Număr: RO 135189 A2; RO BOPI 9/2021; a 2020 00124.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar de tip pastă vegetală tartinabilă destinat industriei conservelor vegetale. Produsul, conform invenției, este constituit din piure de mazăre, morcovi, ardei gras, ceapă, pudră proteică de cânepă, suc de lămâie, ulei vegetal, sare, usturoi pudră, coriandru.

Contact: Daniela.Istrati@ugal.ro

Băutură nealcoolică probiotică fermentată din sorg germinat și procedeul de obținere

Inventatori: Daniela Ionela ISTRATI, Camelia VIZIREANU, Bianca FURDUI, Oana Emilia CONSTANTIN, Cristian Teodor BURUIANĂ, Dan Comsin MIȘU, Georgiana BLAGA (COSTEA), Rodica Mihaela DINICĂ

Număr: RO 135696 A2; RO BOPI 5/ 2022; a 2020 00765.

Scurtă descriere: Invenția se referă la o băutură nealcoolică probiotică fermentată obținută din făină de sorg germinat și procedeul de obținere a acesteia. Băutura, conform invenției, este destinată pentru toate categoriile de consumatori, inclusiv persoanele care suferă de disbacterioze din cauze multiple sau de intoleranță la gluten (enteropatie glutenică sau boala celiacă).

Contact: Daniela.Istrati@ugal.ro

Compoziție de iaurt cu preparat de fructe din familia *Maleae*

Inventatori: Octavian BASTON, Octavian BARNA, Eugenia Mihaela PRICOP

Număr: RO 135967 A2; RO BOPI 9/2022; a 2021 00099.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un aliment funcțional pe bază de iaurt și preparat de fructe din familia *Maleae*. Compoziția iaurtului cu fructe din familia *Maleae*, conține iaurt și preparat din fructe. Preparatul din fructe se obține prin osmoconcentrare cu ajutorul zaharozei cristaline sau al altor îndulcitori sub formă cristalină, cum sunt eritritolul sau xilitolul. Preparatul de fructe este realizat din fructe: mere, pere, gutui și se prezintă ca o soluție vâscoasă cu conținut de bucăți de fructe. Produsul obținut este un aliment funcțional, cu un conținut redus de glucide și fără aport de glucoză sau fructoză exogenă, fără aport de coloranți sau arome sintetice. În plus, aportul de prebiotice (fructele) și probiotice (microorganismele din iaurt) îmbunătățesc microbiota intestinală.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Bere cu valoare adăugată obținută prin adaos de extract din pieliță de struguri roșii

Inventatori: Daniela SEREA, Georgiana HORINCAR, Gabriela RÂPEANU, Iuliana APRODU, Gabriela - Elena BAHRIM, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 137558 A2; RO-BOPI 7/2023; a 2022 00006.

Scurtă descriere: Invenția vizează obținerea unei beri cu valoare adăugată, prin încorporarea extractului obținută din pielița strugurilor roșii (Băbească neagră). Astfel, utilizarea extractului din pielițele strugurilor roșii ca ingredient funcțional în bere sau alte matrici alimentare precum sucuri, pireuri sau nectaruri de fructe reprezintă un înlocuitor natural al antioxidanților și coloranților sintetici.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Biscuiți aglutenici pentru diabetici cu valoare adăugată obținuți prin adaos de pieliță liofilizată de struguri roșii

Inventatori: Daniela SEREA, Georgiana HORINCAR, Gabriela RÂPEANU, Gabriela - Elena BAHRIM, Iuliana APRODU, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 137807 A2; RO BOPI 12/2023; a 2022 00297.

Scurtă descriere: Invenția vizează obținerea unui sortiment de biscuiți cu valoare adăugată, prin încorporarea pielitei liofilizate obținută din pielița strugurilor roșii (Băbească neagră). Suplimentarea produsului cu pieliță liofilizată a condus la obținerea unui produs cu valoare adăugată prin aportul semnificativ de compuși antioxidanți naturali și culoare îmbunătățită.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Sos de iaurt cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de ceapă roșie (*Allium cepa* L.) - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Florina STOICA, Doina Georgeta ANDRONOIU, Gabriela RAPEANU, Iuliana APRODU, Gabriela Elena BAHIM, Nicoleta STĂNCIUC, Constantin CROITORU

Număr: RO 137638 A2; RO BOPI 9/2023; a 2022 00131.

Scurtă descriere: Invenția se bazează pe descrierea unui procedeu de obținere a unui sos cu valoare adăugată, prin încorporarea pudrei obținută din extract antocianic din coji de ceapă roșie (*Allium cepa* L.) microîncapsulat. Pudra microîncapsulată reprezintă o sursă de antioxidanți naturali ce contribuie la îmbunătățirea culorii produsului și la creșterea conținutului de proteine.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Bezele cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Silvia LAZAR (MISTRIANU), Gabriela RAPEANU, Iuliana APRODU, Nicoleta STANCIUC, Nina Nicoleta CONDURACHE (LAZAR), Oana Emilia CONSTANTIN

Număr: RO 137635 A2; RO BOPI 9/2023; a 2022 00132.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a unor bezele cu valoare adăugată prin adaosul de pudră din coajă de sfeclă roșie cu funcționalitate ridicată, în special activitate antioxidantă. Bezelele conțin pudră de albuș, apă caldă, zahăr pudră și pudră din coji de sfeclă roșie contribuie la îmbunătățirea culorii și aromei. Utilizarea pudrei din coji de sfeclă roșie ca ingredient funcțional reprezintă o valoroasă alternativă pentru antioxidanții și coloranții de sinteză chimică.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Maioneză cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Silvia LAZĂR (MISTRIANU), Gabriela RÂPEANU, Georgiana HORINCAR, Doina Georgeta ANDRONOIU, Nicoleta STĂNCIUC, Oana Emilia CONSTANTIN

Număr: RO 137273 A2; RO-BOPI 2/2023; a 00384/13.09.2021

Scurtă descriere: Invenția vizează descrierea unui procedeu de obținere a maionezei cu valoare adăugată, prin încorporarea pudrei obținută din cojile de sfeclă roșie, o sursă importantă de antioxidanți, coloranți și de aromă. Prin dezvoltarea produsului se stabilește și o direcție de valorificare a subproduselor din sfeclă roșie prin identificarea unei noi surse de antioxidanți, coloranți naturali care pot fi folosiți în scopul obținerii unor produse alimentare sănătoase, naturale, contribuind la creșterea calității vieții.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Sos pe bază de maioneză cu adaos de pudră din extract de cătină microîncapsulat- produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Diana ROMAN, Gabriela RÂPEANU, Nina Nicoleta CONDURACHE (LAZĂR), Nicoleta STĂNCIUC, Iuliana APRODU, Gabriela Elena BAHRIM

Număr: RO 137435 A2; RO BOPI 5/2023; a 2021 00657.

Scurtă descriere: Invenția descrie procedeul de obținere al unui sos pe bază de maioneză cu valoare adăugată, prin încorporarea pudrei obținută prin încapsularea extractului de cătină. Sosul se obține din următoarele ingrediente: ulei de floarea soarelui, praf de gălbenuș de ou, sare, și pudră din extract microîncapsulat din fructe de cătină, care reprezintă sursa de antioxidanți naturali ce conferă protecție împotriva oxidării și contribuie la îmbunătățirea culorii și aromei.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Sos pentru deserturi cu adaos de pudră microîncapsulată din extract antocianic din coji de vinete (*Solanum melongena* L.) – produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Nina Nicoleta CONDURACHE (LAZĂR), Gabriela RÂPEANU, Nicoleta STĂNCIUC, Doina Georgeta ANDRONOIU, Gabriela Elena BAHRIM

Număr: RO 137318 A2; RO BOPI 3/2023; a 2021 00532.

Scurtă descriere: Obiectul prezentei invenții îl constituie realizarea unui procedeu de obținere a sosului pentru deserturi cu valoare adăugată, prin încorporarea pudrei cu extract din cojile de vinete (*Solanum melongena* L.). Invenția propusă se individualizează prin utilizarea pudrei din coji de vinete ca sursă de fibre, antioxidanți și coloranți naturali în obținerea unui sos cu valoare adăugată. Invenția contribuie la susținerea economiei circulare prin valorificarea subproduselor rezultate în urma industrializării vinetelor.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Baton functional pe bază de soriz germinat, miere de hrișcă, fructe deshidratate și păstură și procesul de obținere a acestuia

Inventatori: Georgiana BLAGA, Camelia VIZIREANU, Daniela ISTRATI, Iuliana APRODU, Daniela BORDA

Număr: RO 137213 A2; RO BOPI 1/2023; a 2021 00435.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un produs alimentar funcțional de tip baton obținut din făină de soriz germinat, fructe deshidratate, miere de hrișcă, păstură și procedeul de obținere a acestuia. Invenția, cu aplicabilitate în industria alimentară în general, se referă la obținerea produselor alimentare funcționale de tip baton din cereale. Produsul, conform invenției, este destinat consumului alimentar pentru toate categoriile de consumatori, inclusiv persoanele care suferă de intoleranță la gluten.

Contact: Camelia.Vizireanu@ugal.ro

Gustare pe bază de morcov cu adaos de bacterii lactice

Inventatori: Nicoleta STĂNCIUC, Mihaela TURTURICĂ, Carmen Alina BOLEA, Gabriela Elena BAHIRM;
Mihaela COTĂRLEȚ, Bogdan DUMITRACHE BRATOVEANU.

Număr: RO 137212 A2; RO BOPI 1/2023; a 2021 00407.

Scurtă descriere: Invenția se referă la o gustare pe bază de morcov cu adaos de culturi lactice, cu activitate antioxidantă ridicată, și la un procedeu de obținere a acesteia. Gustarea este de tip chips, are formă neregulată cu grosimea de 2 mm, iar uscarea rondelilor are loc la temperatura de 150°C timp de 20 minute, urmată de răcire până la temperatura camerei de 25°C pentru a asigura supraviețuirea bacteriilor lactice, imersarea chips - urilor în cultura de bacterii lactice, uscarea chips - urilor cu bacterii lactice la o temperatură de 37°C timp de 12 ore, ambalarea acestora în pungi din folie și depozitarea la o temperatură cuprinsă între 15...20°C la o umiditate relativă de maxim 65%, ferite de lumină.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Biscuiți aglutenici cu adaos de șroturi din fructe și procedeu de obținere

Inventatori: Liliana MIHALCEA, Adelina Ștefania MILEA, Nicoleta STĂNCIUC

Număr: RO 137683 A0; RO-BOPI 10/2023; a 2023 00199.

Scurtă descriere: Invenția se referă la biscuiți aglutenici cu adaos de șroturi obținute după extracția cu CO₂ supercritic. Biscuiții conform invenției sunt obținuți din făină de ovăz, făină de orez, făină de porumb galben, șroturi de fructe (în procente variabile), unt, fulgi de ciocolată fără zahăr (sortiment pentru copii), fructoză, apă și agent de afânare. Biscuiții obținuți au un conținut ridicat de fibre alimentare (14%) și de proteine (11.79%) fiind destinat tuturor categoriilor de consumatori.

Contact: Liliana.Gitin@ugal.ro

Alviță cu adaos de pudră din coji de sfeclă roșie - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Silvia LAZAR (MISTRIANU), Doina Georgeta ANDRONOIU, Gabriela RAPEANU, Nicoleta STANCIUC, Georgiana HORINCAR

Număr: RO 137944 A2; RO-BOPI 2/2024; a 2022 00518.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a alviței cu valoare adăugată prin încorporarea pudrei obținute din coaja sfecele roșii, cu potențial antioxidant, colorant și de aromă. Utilizarea pudrei obținute din cojile de sfeclă roșie a vizat substituirea aditivilor sintetizați chimic cu antioxidanți și coloranți naturali, prezenți în cojile de sfeclă roșie.

Contact: Gabriela.Rapeanu@ugal.ro

Brioșe cu adaos de pudră de morcov - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Silvia LAZAR (MISTRIANU), Doina Georgeta ANDRONOIU, Gabriela RAPEANU, Nicoleta STANCIUC, Georgiana HORINCAR

Număr: a 2023 00325.

Scurtă descriere: Invenția se referă la descrierea unui procedeu de obținere a brioșelor cu adaos de pudră de morcov (2,5 – 5%), compoziția fiind formată din ouă, unt de cocos, sare, zahăr brun, făină de orez, afânător. Produsul finit are un conținut de lipide de 42%, 6% proteine, 3% fibre insolubile și maxim 21% glucide.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Procedeu de fabricație a peștelui (sp. Alburnus) sărat și produsul astfel obținut

Inventatori: Octavian BASTON

Număr: RO 137942 A0; RO-BOPI 2/2024; a 2023 00531.

Scurtă descriere: Invenția se referă un procedeu de fabricație a unui produs alimentar sub formă de semiconservă din pește specia Alburnus, cu aplicații în domeniul bunurilor alimentare de larg consum și al Ho.Re.Ca. produsul finit este obținut prin sărare uscată și umedă, urmată de uscarea fileurilor de pește timp de 4 – 10 ore la o temperatură de 10°C.

Contact: Octavian.Baston@ugal.ro

Vafe aglutenice cu ados de șroturi din fructe și procedeu de obținere

Inventatori: Liliana MIHALCEA, Nicoleta STĂNCIUC, Oana Emilia CONSTANTIN, Leontina GRIGORE-GURGU

Număr: RO 138558 A2; RO-BOPI 1/2025; a 2023 00369.

Scurtă descriere: Invenția se referă la vafe aglutenice pe bază de făinuri aglutenice și șroturi din fructe și la un procedeu de obținere a acestora. Vafele conform invenției sunt constituite din făină de ovăz, făină de porumb și șroturi de fructe (măceș și cătină) obținute de la extracția cu CO₂ supercritic, alături de ouă și unt. După maturarea aluatului se realizează turnarea în matrițe încălzite electric, vafele fiind coapte timp de 2 – 3 min. După coacere, vafele sunt modelate sub formă de con, apoi răcite, ambalate și depozitate la o temperatură cuprinsă între 18...20°C. Vafele aglutenice cu adaos de șroturi de fructe au un conținut de fibre alimentare de 17% și un conținut de substanțe proteice de 16%.

Contact: Liliana.Gitin@ugal.ro

Procedeu de obținere al unui produs de panificație fără gluten pe bază de leguminoase, pseudocereale și metabiotice

Inventatori: Bogdan PĂCULARU BURADA, Gabriela Elena BAHRIM

Număr: RO 138610 A2; RO-BOPI 2/2025; a 2023 00440.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs de panificație fără gluten, pe bază de leguminoase, pseudocereale și un bioingredient obținut prin fermentare în condiții controlate, produsul de panificație fiind destinat persoanelor care au incapacitatea organismului de a metaboliza în mod corespunzător glutenul. Procedeu de obținere conform invenției constă în substituirea amestecului de făinuri aglutenice cu aluat acid fără gluten obținut prin fermentare cu tulpini selecționate de bacterii lactice cu potențial probiotic. Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs cu parametrii texturali îmbunătățiți, cu un conținut ridicat de polifenoli și flavonoide cu rol antioxidant, după digestia gastro-intestinală simulată *in vitro*.

Contact: Gabriela.Bahrim@ugal.ro

Salată de icre de crap cu adaos de pudră de morcov - produs cu valoare adăugată și tehnologia de obținere

Inventatori: Florina-Genica ONCICĂ, Gabriela RÂPEANU, Florina STOICA, Doina Georgeta ANDRONOIU, Nicoleta STĂNCIUC, Oana Emilia CONSTANTIN

Număr: RO 138825 A2; RO-BOPI 5/2025; a 2023 676

Scurtă descriere: Invenția se referă la o salată din icre de crap cu adaos de pudră de morcov – produs cu valoare adăugată și la un procedeu de obținere a acesteia. Procentul de pudră de morcov a fost de maxim 12% raportată la cantitatea de icre, astfel încât compoziția să fie uniformă din punct de vedere al culorii și texturii. Produsul finit se dozează la borcan și se depozitează în condiții de refrigerare la o temperatură cuprinsă între 0...4°C.

Contact: Nicoleta.Stanciuc@ugal.ro

Sos vegetal cu peptide din drojdia de bere și compuși biologic activi din fructe de Aronia și procedeu de obținere a acestuia

Inventatori: Loredana DUMITRAȘCU, Iuliana APRODU, Mihaela CĂLIN, Mihaela TURTURICĂ

Număr:RO-BOPI 10/2025; a 2024 00155.

Scurtă descriere: Invenția se referă la un sos vegetal cu peptide din drojdia de bere epuizată și compuși biologic activi din fructe de aronia, care se poate utiliza pentru salate, fripturi sau brânzeturi, și la un procedeu de obținere a acestuia. Sosul vegetal conform invenției cuprinde următoarele ingrediente: muștar, bulion de roșii, pastă de susan, suc concentrat de rodie, pudră pe bază de conjugate din peptide de drojdie și dextran, și perete celular de drojdie în calitate de material de încapsulare și compuși biologic activi din extract de aronia și zahăr.

Contact: Loredana.Dumitrașcu@ugal.ro



CENTRUL INTEGRAT DE CERCETARE, EXPERTIZĂ ȘI TRANSFER TEHNOLOGIC ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ
FACULTATEA ȘTIINȚA ȘI INGINERIA ALIMENTELOR

Galați, Strada Domnească, 111, Campusul Științei

bioaliment@ugal.ro

Bioaliment
TehnIA

<https://www.unicer.ugal.ro/index.php/en/about-tehnia>