

INOVALIMENT

editia online
23-27 noiembrie

Băutură destinată persoanelor cu dislipidemie

Caterina Dumitru*, Camelia VIZIREANU

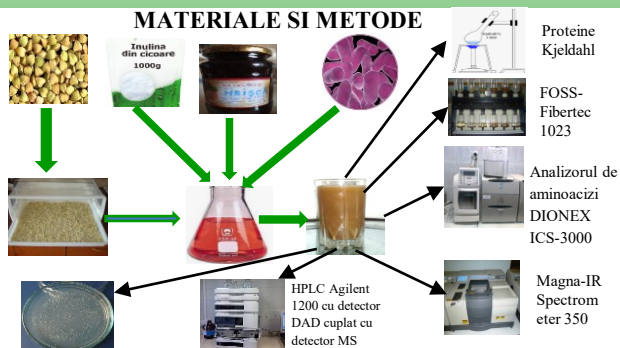
"Dunărea de Jos" University of Galati, Faculty of Food Science and Engineering, Domnească Street, 111, RO-800201, Galati, Romania

*Corresponding author, e-mail: caterina.dumitru@ugal.ro

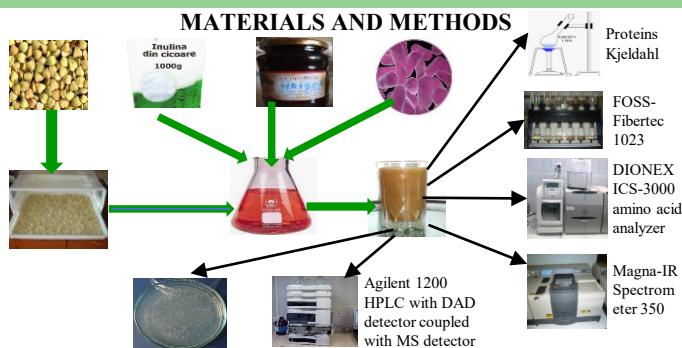
INTRODUCERE: Obiectivul acestei invenții îl reprezintă realizarea, prin procesul de germinare și optimizare a fermentației, a unui aliment funcțional pe bază de pseudocereale, și anume hrișca, cu potențiale efecte benefice în dislipidemie, supraponderabilitate/obezitate, celiachie, constipație. Prin germinare, combinată cu fermentare, valoarea biologică și funcțională a hrișcii crește.

INTRODUCTION: The object of this invention is to achieve, through the process of germination and optimization of fermentation, a functional food based on pseudocereals, such as buckwheat, with potential beneficial effects in dyslipidemia, overweight / obesity, celiac disease, constipation. Through the combination of germination and fermentation, the biological and functional value of buckwheat increases.

MATERIALE SI METODE



MATERIALS AND METHODS



REZULTATE ȘI DISCUȚII

Parametru	Băutura fermentată
Substanța uscată, g/100mL	15 ± 0,682
Proteine, g/100mL	0,534 ± 0,056
Glucide totale, g/100mL	14,229
Glucide reducătoare, g/100mL	7,78 ± 0,525
Glucide nereducătoare, g/100mL	6,449
Amidon, g/100mL	1,578 ± 0,670
Fibre totale, g/100mL	4,571
Valoarea calorică, kcal /100 mL	39,6
Flavonoide, mg/100mL	433
<i>Lactobacillus plantarum</i> , ufc/mL	10 ⁸

CONCLUZII: A rezultat o băutură fermentată pe bază de hrișcă germinată, îmbogățită cu inulină și miere de hrișcă. A rezultat un produs sinbiotic, cu conținut mare de antioxidanți și *Lactobacillus plantarum*.

RESULTS AND DISCUSSIONS

Parameter	Fermented drink
Dry substance content, g/100mL	15 ± 0,682
Proteins, g/100mL	0,534 ± 0,056
Total carbohydrates, g/100mL	14,229
Reducing carbohydrates, g/100mL	7,78 ± 0,525
Non-reducing carbohydrates, g/100mL	6,449
Starch, g/100mL	1,578 ± 0,670
Dietary fiber, g/100mL	4,571
Caloric value, kcal /100 mL	39,6
Flavonoids, mg/100mL	433
<i>Lactobacillus plantarum</i> , ufc/mL	10 ⁸

CONCLUSIONS: The result was a fermented drink based on germinated buckwheat, enriched with inulin and buckwheat honey. This is a symbiotic product, with a high content of antioxidants and *Lactobacillus plantarum*.