

# JELEU PE BAZĂ DE PUDRĂ DE PSYLLIUM ȘI SUC DE FRUCTE, COMPOZIȚIE ȘI PROCES DE OBȚINERE

Carmen Rodica POP, Ancuța-Mihaela ROTAR, Anamaria POP, Liana Claudia SALANȚĂ, Vlad MUREȘAN, Lăcrămioara Alina NISTOR  
USAMV Cluj-Napoca

Cerere de brevet de invenție (CBI): [A00967/27.11.2018](#)

Invenția se referă la realizarea unor noi produse de cofetărie de tip jeleu, ce sunt obținute din fructe (suc de fructe, pudră de fructe), utilizând un nou agent de gelifiere, pudra de psyllium (*Plantago ovate*), înlocuind agentul de gelifiere (pectina sau gelatina) din rețeta standard a produsului. Aspectul inovativ constă în utilizarea unui procent de 8% pudră de psyllium în vederea obținerii unui jeleu cu un conținut ridicat de fibre.

**Domeniul de aplicabilitate:** Industria alimentara, cofetărie  
CBI este o parte a rezultatelor activităților realizate în cadrul proiectului de cercetare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1349.



# SALAM CU ALGE, COMPOZIȚIE ȘI PROCES DE OBȚINERE

## DESCRIEREA INVENȚIEI

Carmen Rodica POP, Ancuța-Mihaela ROTAR, Dan Claudiu SĂLĂGEAN, Liana Claudia SALANȚĂ, Andrei BORȘA, Lăcrămioara Alina NISTOR

Cerere de brevet de invenție (CBI): A00966/27.11.2018

Invenția se referă la un produs din carne de tip salam fortifiat, obținut prin înlocuirea parțială a proteinei animale și a grăsimii saturate cu pudră de alge marine brune și îmbogățirea cu compuși bioactivi a acestei game sortimentale. Aspectul inovativ constă în utilizarea a 15% pudră alge marine brune. Produsul astfel obținut se caracterizează printr-un conținut proteic ridicat.

**Domeniul de aplicabilitate:** Industria alimentară, unități de procesare carne, CBI este o parte a rezultatelor activităților realizate în cadrul proiectului de cercetare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1361.

