

VEGETABLE PASTE COMPOSITION BASED ON GREEN PEA AND HEMP POWDER COMPOZIȚIE DE PASTĂ VEGETALĂ PE BAZĂ DE MAZĂRE ȘI PUDRĂ DE CÂNEPĂ

A00124/2020

Istrati Daniela Ionela*, Pricop Eugenia Mihaela, Baston Octavian, Vizireanu Camelia

"Dunarea de Jos" University of Galati, Faculty of Food Science and Engineering, Domneasca Street, no. 111, Romania

*Corresponding author: daniela.istrati@ugal.ro

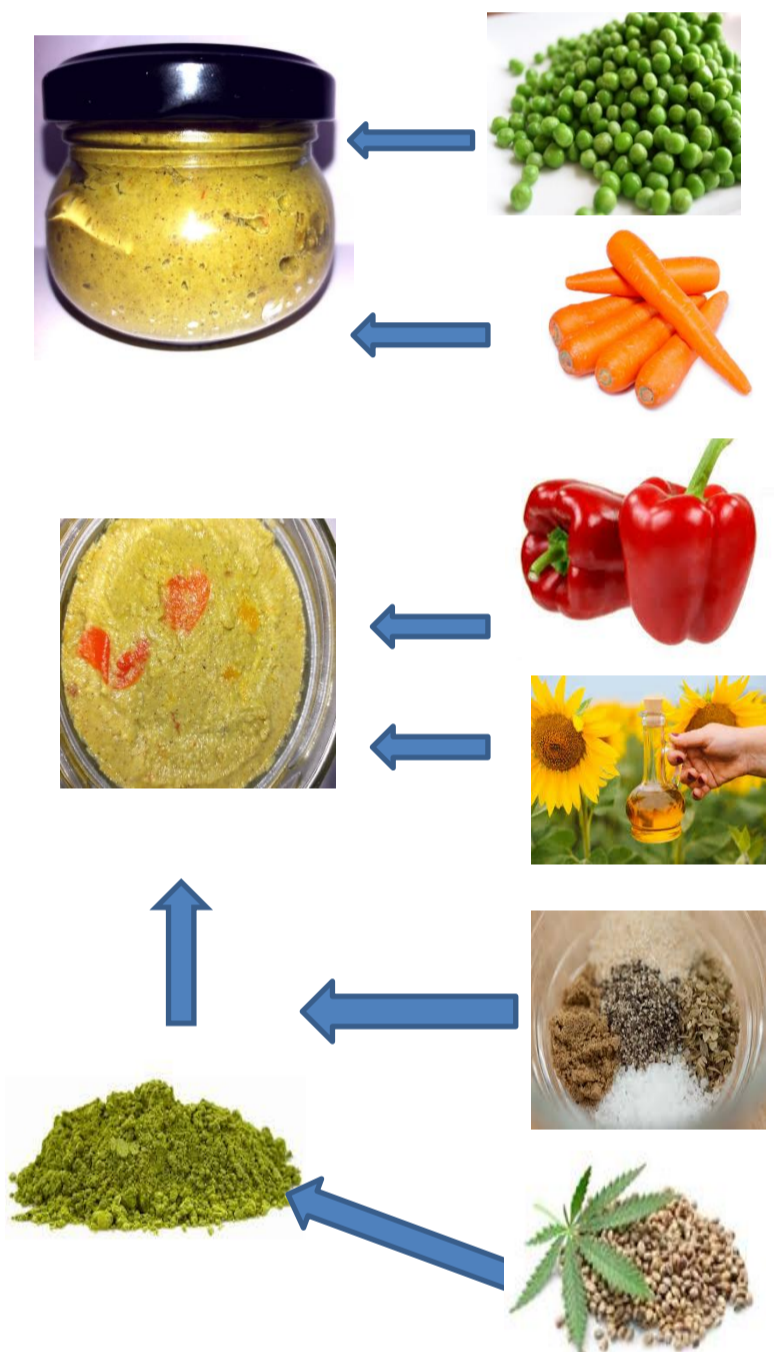
Patent description

The invention relates to a **food product** as vegetable spreadable paste, and its manufacturing process.

The **vegetable spreadable product** is composed only of vegetable raw materials such as pea, carrots, red bell peppers, vegetable fats and various spices to improve the biological and sensory characteristics.

The **technological process** is simple, contains a small number of ingredients, is acceptable as price and with increased nutritional, biological and sensory properties.

The **problem solved** by the present invention is the realization of a new assortment of tasty and healthy vegetable spreadable product without the addition of food additives and which can be consumed by all categories of consumers, including the vegetarians.



Descriere

Invenția se referă la un produs alimentar sub formă de pastă tartinabilă vegetală și la procesul său de fabricație.

Produsul tartinabil vegetal este obținut numai din materii prime vegetale, cum ar fi mazărea, morcovii, ardeii grași roșii, grăsimile vegetale și diferite condimente pentru a îmbunătăți caracteristicile biologice și senzoriale.

Procesul tehnologic este simplu, conține un număr mic de ingrediente, este acceptabil ca preț și cu proprietăți nutriționale, biologice și senzoriale crescute.

Problema rezolvată prin prezenta invenție este realizarea unui nou sortiment de produse vegetale gustoase și sănătoase fără aditivi alimentari și care pot fi consumate de toate categoriile de consumatori, inclusiv de vegetarieni.

Category

Brunch
Vegetable spread

100 % vegetarian and 100 % natural

Technology
description

Ingredients mixing
Packaging
Pasteurization
Conditioning

Novelty

Gluten free
No additives
Rich in fibers
High in protein
All essential amino acids

Nutritional value

	100 g	% RI
Energy	113 kcal	5.65
Fat	4.54	6.48
saturated fat	0.1	0.5
Carbohydrate	11.43	4.4
sugars	1.08	1.2
Dietary fiber	4.62	-
Protein	6.62	13.24
Salt	1.0	16.66

