

PROCEDEU DE OBTINERE A POLIFENOLILOR DIN TESCOVINA DE STRUGURI

Rodica STURZA, dr. hab., prof. univ.; Aliona GHENDOV-MOȘANU, dr., conf. univ.; Elena CRISTEA, dr.; Antoanela PATRAȘ, dr., conf. univ.

Scopul:

Accelerarea procesului de extracție și mărirea randamentului de polifenoli extrași din tescovina de struguri, stabilizarea și ameliorarea culorii extractului.

Brevete:
nr. 825 Z MD
din 2015,
nr. 1136 Z MD
din 2017

Soluție:

Tescovina umedă de struguri este pretrată cu curent electric alternativ, extragerea polifenolilor se efectuează cu soluția apoasă de etanol, apoi se filtrează, se adaugă clorura de calciu pentru stabilizarea și ameliorarea culorii extractului și concentrarea acestuia prin evaporare pe rotovapor, obținându-se un extract de polifenoli sub forma de pastă, cu activitatea antioxidantă înaltă.

Avantaje:

- ✓ micșorarea numărului de operații;
- ✓ reducerea timpului de obținere extractului;
- ✓ randamentul minimum de polifenoli extrași constituie 86%;
- ✓ micșorarea cantității și costului al substanței adăugate pentru stabilizarea și ameliorarea culorii extractului.

Stadiul:

Prototip semi-industrial.

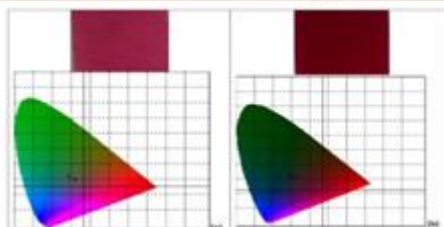
Struguri de poamă



Tescovina de struguri



Stabilizarea și ameliorarea culorii extractului din tescovina de struguri



Bomboane de tip jeleu



Mase de cofetărie



Bomboane de tip marshmallow

