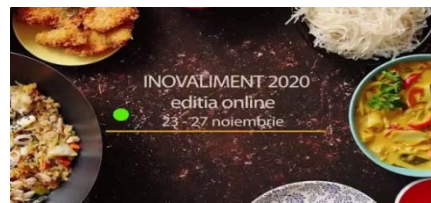


Primul Târg Internațional de Invenții și Inovații

din domeniul alimentar

INOVALIMENT

23-27 noiembrie 2020



BERRIES-BASED JAM FOR PEOPLE WITH DIABETES

DESERT GELIFICAT PE BAZĂ DE FRUCTE DE PĂDURE PENTRU DIABETICI ȘI PROCEDEU DE FABRICAȚIE

Patent application no. **A/00898**

Inventor: **Baston Octavian**

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

Corresponding author: octavian.baston@ugal.ro

Patent description

The proposed patent refers to the composition and manufacture method of a sweet and gelified food product, intended to be consumed by people with diabetes.

The dessert contains berries, sweeteners, pectin, citric acid and flavorings. Berries to be used are: blueberries, mulberries, strawberries, sea buckthorn, bitter cherries, wax cherries, strawberries, rosehips, cranberries, blackberries, sour cherries, raspberries. For the proposed invention can be use both fresh and frozen berries.

The sweeteners used are of polyol type: erythritol and xylitol, and the gelling ingredient used is pectin.

The recommended mode of manufacture is by heat treatment at atmospheric pressure.

Invenția se referă la producerea compoziției și a modului de fabricație a unui produs alimentar dulce, gelificat, destinat persoanelor care suferă de diabet zaharat.

Desertul gelificat conține fructe de pădure, îndulcitor, pectină, acid citric, aromă. Fructele de pădure propuse a fi utilizate sunt: afine, agude, căpșuni, cătină, cireșe amare, corcodușe, frați, măceșe, merișoare, mure, vișine, zmeură. Invenția propusă poate utiliza atât fructe proaspete, cât și fructe congelate.

Îndulcitorii utilizați sunt de tip polioli: eritritol și xilitol. Ingredientul utilizat pentru gelificare este pectina.

Modul de fabricație recomandat este prin tratare termică la presiune atmosferică.

Novelty

Superior use of berries
For diabetic people
Various jam colors and aroma
Quick preparation



Category

Fruit preserve
Jam



Technology description

Raw material mixing
Boiling I, II, III
Packaging
Cooling
Storage

