



Primul Târg Internațional de Invenții și Inovații

din domeniul alimentar INOVALIMENT

23-27 noiembrie 2020



FORTIFIED FRUIT CONSERVE WITH KERNELS AND MANUFACTURING PROCESS

DULCEAȚĂ FORTIFIATĂ CU MIEZ DE SÂMBURI ȘI PROCEDEU DE FABRICAȚIE

Patent application no. A/00125

Inventor: Barna Octavian
Baston Octavian

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

Corresponding author: octavian.barna@yahoo.com

Patent description

EN: The proposed invention relates to the recipe for the manufacture of fortified conserve with kernels. The product is made from fruit conserve, nuts kernels and spices. The conserve is produced from a single species of fresh or canned fruit such as: blueberries, gooseberries, apricots, strawberries, cherries, currants, cherry plum, quinces, blackberries, green nuts, pears, peaches, plums, grapes, cherries, raspberries. As kernel can be use the hazelnut, pistachio, walnut or almond. Spices can be added alone or in a mixture of up to two. The product is intended for the people who exert intense physical effort and need a high energy intake.

RO: Invenția se referă la rețeta de fabricație a dulceații fortificate cu miez de sâmburi. Dulceața se produce dintr-o singură specie de fruct proaspăt sau conservat: afine, agrișe, caise, căpșuni, cireșe, coacăze, corcodușe, gutui, mure, nuci verzi, pere, piersici, prune, struguri, vișine, zmeură. În compoziția produsului intră: dulceață din fructe, miez de sâmburi și plante condimentare. Miezul de sâmburi care poate fi utilizat este de la alun, fistic, nucă, migdal. Plantele condimentare pot fi adăugate singure sau în amestec de câte maximum două. Produsul este destinat persoanelor care depun efort fizic intens și au nevoie de aport energetic ridicat..

