

# Primul Târg Internațional de Invenții și Inovații

## din domeniul alimentar

### INOVALIMENT

23-27 noiembrie 2020



## MULBERRY (*MORUS*) JAM PRODUCTION

### GEM DIN DUDE (*MORUS*) ȘI PROCEDEU DE FABRICAȚIE

Patent application no. A/00899

Inventor: Baston Octavian  
Pricop Eugenia Mihaela

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

Corresponding author: [octavian.baston@ugal.ro](mailto:octavian.baston@ugal.ro)

### Patent description

The proposed invention relates to the recipe for the manufacture of mulberry (*Morus*) jam.

The compositions of the jam include: mulberry fruit (genus *Morus*), sugar, water, pectin, citric acid, flavor.

The jam can be made from white mulberry (*Morus alba*, L.) or red mulberry (*Morus rubra*, L.) or black mulberry (*Morus nigra*, L.) fruits. Also, the used fruits can be fresh, frozen or processed (as piuree).

The jam making technology is made by boiling at atmospheric pressure, and is presented in function of fruit species and condition.

Invenția se referă la rețeta de fabricație a gemului din fructe de dud din genul *Morus*.

Gemul se poate fabrica din fructe proaspete sau congelate de: dud alb (*Morus alba*, L.) sau de dud roșu (*Morus rubra*, L.) sau de dud negru (*Morus nigra*, L.).

În compoziția a gemului intră: fructe de dud (genul *Morus*), zahăr, apă, pectină, acid citric, aromă. Gemul poate fi produs și din piureul obținut din fructe proaspete sau congelate.

Se prezintă tehnologia de fabricație a gemului în mai multe variante de utilizare a fructelor, prin fierbere la presiune atmosferică.

#### Novelty



Superior use of fresh mulberries  
Various jam colors and aroma  
Minimal fruit waste



#### Category

Fruit preserve  
Jam



#### Technology description

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

