

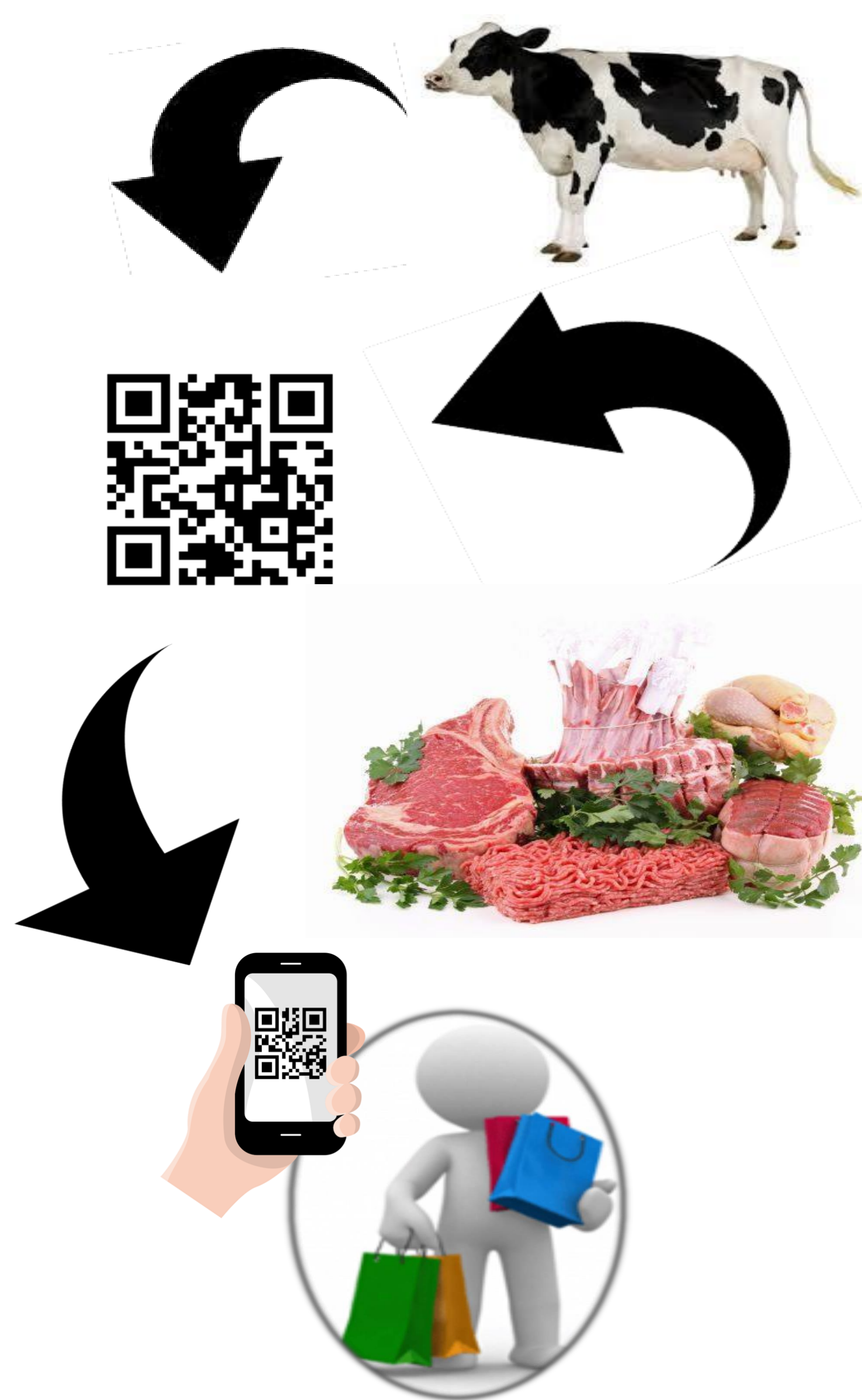
SISTEM DE TRASABILITATE DIGITALĂ ÎN INDUSTRIA CĂRNII

Borșa Andrei, Căzan Ionuț Călin, Cuibus Lucian

Teodora Coldea, Chiș Simona

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, INOVA TT SRL

Cerere de brevet de invenție (CBI): 489263 din 05.12.2017



Invenția se referă la un Procedeu digital de trasabilitate digitală în timp și spațiu, cu rol de a asigura transparența și gestiunea în procesele de aprovizionare a materiilor prime și auxiliare, de fabricare a produselor finite, de comercializare a acestora în industria cărnii.

Invenția utilizează un cod bidimensional QR (Quick Response) în permanență actualizat cu date specifice fiecărui actor din lanțul agroalimentar.

Materializarea procedurii se realizează printr-o platformă tip client-server pentru implementarea procedurilor, o aplicație cu rol specific fiecărui actor și o etichetă inteligentă care conferă produsului un ID digital și va indica prin scanare originea acestuia, date de fabricație, detalii privind compoziția și întregul lanț alimentară.

Domeniul de aplicare: industria cărnii, industria alimentară în general. CBI este un livrabil al proiectului PN-III-P2-2.1-CI-2017-0782, contract nr. 131CI/10.10.2017: "Trasabilitate digitală în industria cărnii".

SISTEM DE TRASABILITATE DIGITALĂ BAZAT PE TEHNOLOGIA BLOCKCHAIN ȘI COD QR CU APLICABILITATE ÎN INDUSTRIA LACTATELOR, INDUSTRIA ALIMENTARĂ ÎN GENERAL

Borșa Andrei, Jimborean Mirela Anamaria, Căzan Ionuț Călin,

Chiș Maria Simona, Cuibus Lucian

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, INOVA TT SRL

Cerere de brevet de invenție (CBI): A/01042 din 04.12.2018

Invenția se referă la un procedeu de trasabilitate digitală în spațiu și timp în industria lactatelor ce utilizează un cod bidimensional QR Dinamic în permanență actualizat cu date specifice fiecărui actor din lanțul agro-alimentar, înlanțuite în sistem tip blockchain. Invenția este însoțită de un mijloc și produs tip platformă client-server cu rolul de a asigura gestiunea și transparența în aprovizionarea cu materie primă și auxiliară, fabricarea alimentelor, schimbul și consumul acestora și a reduce resursele necesare pentru implementare la beneficiar în industria lactatelor. Acesta eticheta oferă informații în ambele sensuri, atât pentru consumator cât și pentru producător.

Domeniul de aplicabilitate: Industria lactatelor, industria alimentară. CBI este o parte a rezultatelor activităților realizate în cadrul proiectului de cercetare PN-III-P2-2.1-CI-2018-0996

Se generează cod QR pentru fiecare produs

Codul QR se printează pe eticheta produsului

Prin scanarea codului QR se obțin informații despre produsul respectiv



Cine, când, cum, unde produce materia primă

Cine, când, cum, unde procesează materia primă

Cine, când, cum, unde distribuie produsul

Cine, când, cum, unde comercializează produsul

PANDIȘPAN VEGAN INOVATIV CU REZIDUURI DE FRUCTE ȘI LEGUME

Borșa Andrei, Borșa Alexandra Raluca, Man Simona,

Botoș Daniel Sebastian, Pop Carmen Rodica

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Prima Automobile Srl

Cerere de brevet de invenție (CBI): A/01041 din 04.12.2018



Prezenta invenție se referă la o metodă nouă de preparare a unui produs de patiserie de tip pandișpan, reinventată utilizând doar ingrediente de origine vegetală și încorporând în matrice reziduuri de fructe și legume pentru asigurarea structurii, a caracteristicilor senzoriale și îmbunătățirea valorii nutriționale. Astfel, ouăle se înlocuiesc cu un amestec de apă și semințe de înmăcinate, în echivalent, drojdia se înlocuiește cu praf de copt, făina se înlocuiește în diferite procente cu resturi de fructe și legume provenite de la procesarea acestora din urmă pentru diverse băuturi proaspăt stoarse.

Produsul dezvoltat, denumit "vegapan", poate fi utilizat ca atare sau ca și bază în dezvoltarea unor produse de patiserie funcționale, ce pot valorifica sute de kg de resturi de fructe și legume rămase zilnic după obținerea fresh-urilor, resturi ce în condiții normale sunt aruncate.

Domeniul de aplicabilitate: Industria preparatelor de patiserie și cofetărie. CBI este o parte a rezultatelor activităților realizate în cadrul proiectului de cercetare PN-III-P2-2.1-CI-2018-1374