

D 44 UTILIZAREA COJILOR DE NUCI IN FERMENTAREA OȚETULUI / USING NUTSHELLS IN VINEGAR FERMENTATION

Autori: Alina BOIȘTEAN, Aurica CHIRSANOVA, Rodica SIMINIUC, Boris GĂINĂ

Brevet de scurtă durată: MD 1517(13)Y din 30.04.2021

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria alimentară și, în special, la o metodă de fermentare acetică a oțetului de vin alb folosind un substrat din coji de nuci și alune. În metoda propusă, conform invenției, cojile sunt spălate și uscate la o temperatură de $T = + 32 \pm 2^{\circ}\text{C}$ timp de 48 de ore. Care se acoperă cu cultura starter care constă din oțet de vin crud, într-un raport de 1: 3, timp de 48 de ore la o temperatură de $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$, pentru a inocula bacteriile acetice pe suprafața substratului. După macerare, substratul este drenat și înlocuit cu vin alb într-un raport de 1: 4 pentru a efectua fermentarea acetică.

Work description: The invention relates to the food industry and in particular to a method of acetic acid fermentation of white wine vinegar using a substrat from walnut and hazelnut shells. In the proposed method, according to the invention, the shells is washed and dried at a temperature of $T=+32\pm 2^{\circ}\text{C}$ for 48 hours. The resulting filler is soaked in a starter culture in a ratio of 1: 3, which consists of raw wine vinegar, for 48 hours at a temperature of $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$, to implant the acetic bacteria on the substrat surface. After aging, the substrat is drained and replaced with white wine in a ratio of 1: 4 to carry out acetic acid fermentation.

Importanța socio-economică sau tehnică: S-a efectuat cercetări științifice privind optimizarea tehnologiei de obținere a oțetului din vin alb autohton de înaltă calitate prin valorificarea materiei prime autohtone și utilizarea produselor secundare agroalimentare (coji de nuci grecești și coji de alune) în calitate de substrat pentru inocularea bacteriilor acetice și mărirea suprafeței de contact cu produs fermentat.