

**255.**

<b>Organization</b>	Technical University of Moldova
<b>Patent / patent application title</b>	<b>PROCESS FOR PRODUCING YOGHURT WITH HIGH BIOLOGICAL VALUE</b>
<b>Authors</b>	POPESCU LILIANA, MD; GHENDOV-MOȘANU ALIONA, MD; STURZA RODICA, MD; PATRAȘ ANTOANELA, RO; LUNG ILDIKO, RO; OPRIȘ OCSANA-ILEANA, RO; SORAN MARIA-LOREDANA, RO.
<b>Patent / patent application N°</b>	<b>MD 1497 (13) Y from 28.02.2021</b>
<b>Description</b>	<p>Invenția se referă la industria laptelui, și anume la procedeul de fabricare a iaurtului cu valoare biologică înaltă. Procedeul, conform invenției, include standardizare laptelui, omogenizarea, pasteurizarea, răcirea până la temperatura de însămânțare, însămânțarea cu culturi starter pentru iaurt, fermentarea, răcirea iaurtului, administrarea unui extract hidroalcoolic de fructe de pădure, amestecarea, ambalarea, răcirea și maturarea iaurtului în camera frigorifică. Extractul hidroalcoolic de fructe de pădure administrat se obține la amestecarea pudrei de fructe de pădure cu soluție hidroalcoolică și extracția cu microunde, cu filtrarea și concentrarea ulterioară a extractului, iar în calitate de fructe de pădure se utilizează fructe de aronia sau cătină albă, sau măceș, sau păducel.</p> <p>The invention relates to the dairy industry, in particular to a process for producing yoghurt with high biological value. The process, according to the invention, comprises milk normalization, pasteurization, cooling, leavening with starter cultures for yoghurt, fermentation, introduction of a water-alcohol extract of berries, mixing, packaging, cooling and maturation of yoghurt. At the same time, a hidroalcoholic extract of berries is introduced, obtained by mixing berry powder with water-alcohol solution and microwave extraction followed by filtration and concentration, and as berries are used aronia or sea-buckthorn or rosehip, or hawthorn fruits.</p>
<b>Domain</b>	Dairy industry