

257.

Organization	Technical University of Moldova
Patent / patent application title	MAYONNAISE
Authors	TATIANA CAPCANARI, CRISTINA POPOVICI, DANIELA PALADI, OLGA DESEATNICOVA
Patent / patent application N°	<i>Patent № MD-317</i>
Description	<p>Cercetarea este dedicată elaborării tehnologiei de obținere a emulsiilor alimentare de tip maioneză cu valoare biologică sporită din amestec de uleiuri vegetale de floarea-soarelui și semințe de struguri. Obiectivele cercetării prevăd elaborarea compoziției lipidice pentru obținerea emulsiilor alimentare de tip maioneză cu raporte chilibrat al acizilor grași polinesaturați ω-3 și ω-6; argumentarea condițiilor optime de obținere a extractelor naturale cu potențial antioxidant sporit. Au fost stabiliți parametrii fizico-chimici, microstructura și proprietățile reologice în procesul păstrării, precumși indiciorganolepticie mulsiilor elaborate.</p> <p>The research is devoted to elaborate the technology of obtaining food emulsions such as mayonnaise with increased biological value from the mixture of vegetable oils of the sunflower and grape seed. The research objectives include the elaboration of the fat composition for obtaining food emulsions such as mayonnaise with a balanced ratio of the polyunsaturated fatty acids ω-3 and ω-6; the argumentation of the optimal conditions for obtaining of the natural extracts with high antioxidant. During this experiment, physicochemical, basic quality properties as well as microstructure and rheological behavior in terms of storage and sensory evaluation of mayonnaises was performed.</p>
Domain	Food products and technologies – food bio-security