

3.

Denumirea invenției, în limba română	UTILIZAREA COJILOR DE NUCI IN FERMENTAREA OȚETULU
Denumirea invenției, în engleză	USING NUTSHELLS IN VINEGAR FERMENTATION
Autor / autori	BOIȘTEAN Alina; CHIRSANOVA Aurica; SIMINIUC Rodica; GAINA Boris
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Brevet nr: MD 1517(13)Y din 30.04.2021
Scurtă prezentare, în limba română	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 $T = + 32 \pm 2$ ° 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 ± 2 ° 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
Scurtă prezentare, în limba engleză	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

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

	<p>a temperature of $T=+32\pm 2$ ° 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 ± 2 ° 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</p>
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Agriculture and Food Industry scară mică
Distincții obținute la alte saloane	Medalie de argint, EUROINVENT 2021, 13th European Exhibition of Creativity and Innovation Iasi, Romania, 20-21 May 2021