

**5.**

Denumirea invenției,  
în limba română

PROCEDOU DE OBTINERE A IAURTULUI CU PUDRĂ DE TOPINAMBUR (HELIANTHUS  
TUBEROSUS) /

## UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

Denumirea invenției, în engleză	PROCESS FOR OBTAINING YOGURT WITH JERUSALEM ARTICHOKE POWDER (HELIANTHUS TUBEROSUS)
Autor / autori	Aurica Chirsanova, Eugenia Covaliov, Vladislav Reșitca, Tatiana Capcanari, Alina Boiștean
Lucrare brevetată sau în curs de brevetare	Brevetul de invenție - decizie pozitivă AGEPI nr. 2269 din 2021.02.19 (Positive decision AGEPI nr. 2269 of 2021.02.19)
Scurtă prezentare, în limba română	Problemă pe care o rezolvă invenția constă în obținerea iaurtului cu pulbere de topinambur ( <i>Helianthus tuberosus</i> ), cu un conținut ridicat de inulină care se caracterizează printr-un efect prebiotic, stimulează creșterea microflorei bune, reducerea bacteriilor patogene și eliminarea compușilor periculoși. Procesul de obținere a iaurtului include: reconstituirea laptelui praf degresat, administrarea pulberii de topinabbur de 0,5...1,5% în raport cu masa laptelui degresat. Următorii pași au inclus amestecarea, filtrarea, pasteurizarea și răcirea amestecului la o temperatură de 40...47 ° C, însămânțarea cu culturi inițiale liofilizate pentru iaurt, ambalare, termostare la o temperatură de 42...45 ° C până la un pH valoare de 4,4...4,7, răcire la o temperatură de 2...6 ° C și maturarea iaurtului la această temperatură timp de 12 ore.
Scurtă prezentare, în limba engleză	The problem solved by the proposed invention is to obtain yogurt with Jerusalem artichoke powder ( <i>Helianthus tuberosus</i> ), with a high inulin content which is characterized by a prebiotic effect, which stimulates the growth of useful microflora, the reduction of pathogenic bacteria and the elimination of dangerous compounds. The process for obtaining yogurt includes: reconstituting skimmed milk powder, administration of Jerusalem artichoke powder in an amount of 0.5...1.5% in relation to the mass of skimmed milk. The next steps included mixing, filtering, pasteurization and cooling the mixture to a temperature of 40...47 ° C, seeding with lyophilized starter cultures for yogurt, packaging, thermostating at a temperature of 42...45 ° C to a pH value of 4.4...4.7, cooling to a temperature of 2...6 ° C and maturing the yogurt at this temperature for 12 hours.
Domeniul / domeniile de aplicabilitate	Produse și tehnologii alimentare - biosecuritate alimentară - prototip.
Distincții obținute la alte saloane	Medalie de bronz. The 25th International Exhibition of Inventions "INVENTICA 2021" Iași, România