

A.7.8 Sos de fructe, pomușoare și legume

Nume Companie/ Instituția	INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE
Adresă	R.Moldova, mun. Chișinău, or. Codru, str. Vierul, 59, MD 2070
Telefon	(0037322) 28-54-31
Titlul invenției	Sos de fructe, pomușoare și legume
Nr. Brevet Invenție	Nr. 6835 (AGEPI, Republica Moldova)
Autori	Cojucari Ludmila, Iușan Larisa, Terentieva Galina, Gordeeva Valentina
Persoană de contact	Rudoi Alexandru
E-mail	rudoi.alexandru@mail.ru
Descrierea invenției (max. 300 cuvinte)	<p>Invenția se referă la industria alimentară, și anume la sosuri de fructe, pomușoare și legume.</p> <p>Creșterea interesului consumatorilor în aprovizionarea cu alimente sănătoase, extinderea gamei de produse și optimizarea calității sale determină politica de creare a noilor produse naturale cu un conținut sporit de substanțe biologice active, concepute pentru utilizarea de materii prime de înaltă calitate, cu prezența acestor ingrediente biologice active în produsele alimentare. Materia primă este una din sursele care ne oferă produse cu valoarea nutritivă sporită. Prelucrarea materiei prime vegetale pentru a obține produse de înaltă calitate cu valoarea nutritivă și biologică sporită, cum ar fi un nou sortiment de produse conservate – sosuri de fructe, pomușoare și legume – una din soluțiile pentru această problemă.</p> <p>Sosurile sunt o parte integră a multor tipuri de alimente. Aceste produse joacă un rol important în alimentație. Sosurile atribuie bucatelor preparate: suculență, gust specific și aromă, suplimentează compoziția chimică a bucatelor de bază, sporind valoarea nutritivă, stimulează pofta de mâncare și contribuie la o digestie mai bună a produsului alimentar. Practic, sosurile sunt preparate folosind bulion, maioneză, piure de tomate etc. Astfel de produse culinare, cu o valoare energetică sporită, nu conțin micronutrienți necesari pentru dezvoltarea normală a organismului.</p> <p>Cu toate acestea, sosurile existente au mai multe dezavantaje: utilizarea ca agenți de îngroșare a amidonului și în calitate de acidifiant - acid ascorbic, citric și acetic.</p> <p>Problema soluționată în prezenta invenție constă în crearea unui sortiment larg de sosuri naturale de fructe-pomușoare-legume cu valoare biologică sporită.</p> <p>Sosul de fructe, pomușoare și legume, conține piure de morcov sau dovleac, piure de mere sau ziziphus sau piersici, piure de gutuie japoneză sau corcodușe sau țelină, zahăr tos, sare de uz alimentar, rădăcină de hrean mărunțită sau extract din rădăcină de hrean, mirodenii și condimente, pectină, apă.</p> <p>Utilizarea piureului de corcodușe, pomușoare, gutui japonez în rețetele de sosuri, exclude acidifierea lor cu acid ascorbic, citric sau acetic. Aciditatea produsului finit este asigurată de acizii organici naturali ai materiilor prime.</p>