

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca



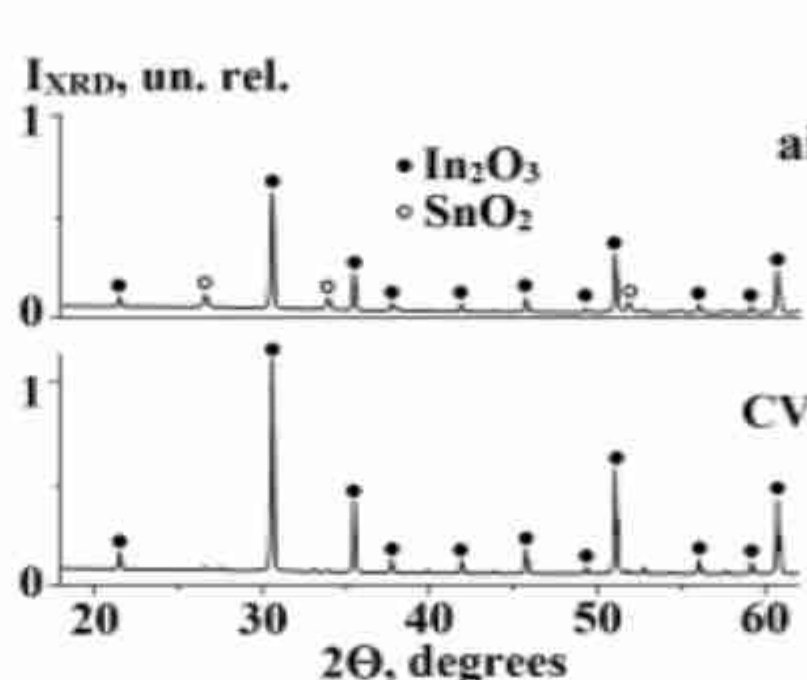
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE
ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA



FACULTATEA DE ȘTIINȚA ȘI TEHNOLOGIA ALIMENTELOR

Procedeu de obținere a unui băuturi pe bază de malț și suc de fructe

Liana C. Salanță, Maria Tofană, Carmen R. Pop
-Brevet de invenție nr. 133387-



Invenția se referă la un procedeu de obținere a unei băuturi funcționale din malț și suc de fructe.

Procedeu, conform invenției, constă în măcinarea malțului cu o moară cu valțuri, amestecarea măcinișului constituit din 50% făinuri, 30% grișuri și 20% coji cu apă, în raport de 1:3, plămădirea-zaharificarea plămezii rezultate, urmată de separarea mustului de malț de borhotul de malț, concentrarea și sterilizarea prin fierbere a mustului de malț, din care se separă la rece sedimentul, după care acesta se amestecă cu suc de fructe de tip mere, piersici și struguri, în raport malț concentrat : suc de fructe de 15:85, 30:70 și 45:55. Amestecul este pasteurizat la 72°C, timp de 30 s, rezultând o băutură care este apoi răcită și îmbuteliată, produsul având un conținut de polifenoli totali cuprins între 36,45–75,73 mg/100 ml, 0,18–0,55% proteine, 7,5–14 mg/100 ml vitamina C și o activitate antioxidantă DPPH (% inhibiție) între 10,36–22,75%.

Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca; Tel: +40-264-596.384;Fax: +40-264-593.792.
Email: decanat.sta@usamvcluj.ro; www.ingineriealimentara.usamvcluj.ro



Salonul Internațional al Cercetării Științifice, Inovării și Invenții
PRO INVENT,
ediția a XXII-a, 15-17 octombrie 2025, CLUJ-NAPOCA



Identificarea și studiul de noi varietăți de alun, dezvoltarea unui produs horticol nou pentru piața internă și europeană

Claudiu Bunea¹, Daniel Avram², Eugenia Hârșan¹, Gabriela Maria Roman¹, Andreea Bunea¹, Lehel Lukacs¹, Adrian Macri¹, Monica Harța¹, Peter Somsai¹, Doina Clapa¹, Orsolya Negrușier¹

Unitatea elaboratoare: UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

Proiect de cercetare Contract finantare nr. 161A0000011861300005/2021

Autorii: Claudiu Bunea¹, Daniel Avram², Eugenia Hârșan¹, Gabriela Maria Roman¹, Andreea Bunea¹, Lehel Lukacs¹, Adrian Macri¹, Monica Harța¹, Peter Somsai¹, Doina Clapa¹, Orsolya Negrușier¹

1 - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară
2 - Transilvania Agricultură C.A. Cooperativă Agricolă Cluj-Napoca

Abstract: The project identified new hazelnut varieties in the high-favorability area, with a high degree of adaptation to weather factors, with potential for use as food supplements. As a result, five new hazelnut selections are being homologated, adapted to climate change, with good resistance to disease and pest attacks. The fruits have high nutritional value. A food supplement derived from hazelnut shells was formulated for animal feeding. Genetic tests were carried out. By using precision fruit growing techniques and promoting new hazelnut selections, the profitability of production farms is increased

Descrierea lucrării: Proiectul a identificat peste 25 de varietăți de alun din zona de înaltă favorabilitate (HNV) varietăți de alun cu grad ridicat de adaptare la factorii meteo, cu potențial de utilizare pentru suplimente alimentare. Ca urmare sunt în curs de testare și omologare, cu perspectiva de brevetare, cinci selecții noi de alun, adaptate schimbărilor climatice, cu rezistență bună la atacul bolilor și dăunătorilor. Fructele au valoare nutritivă ridicată. S-a formulat un supliment alimentar provenit din coaja alunelor destinat hrănirii oilor și porcilor. S-a realizat amprentarea genetică cu 10 perechi de primeri SSR la 11 genotipuri de alun provenit din flora spontană și considerate ca fiind cu potențial de selecție de noi genotipuri valoroase la alun. Rezultatele sunt parte din lucrări științifice în curs de publicare. Prin utilizarea tehnicilor din pomicultura de precizie și promovarea noilor selecții de alun se crește rentabilitatea fermelor de producție.



Domeniul de aplicabilitate: infiintare de plantatii de *Corylus Avellana* cu soiuri noi, ferme horticole, alimentar, cosmetica, sanatare, utilizarea cojii alunelor in formularea de suplimente alimentare in hrana animalelor datoriti continutului in acizi organici.

Varietățile care sunt în curs de omologare: se aplică în Transilvania Agricultură C.A. Cooperativă Agricolă Cluj-Napoca și în cadrul laboratoarelor de ameliorare din cadrul Universității de Științe Agricole și Medicină Veterinară Cluj-Napoca.

Distincții obținute la alte saloane de invenție: Nu

Domeniul AGRICULTURĂ HORTICULTURĂ, Clasa de exponate K

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca



UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ DIN CLUJ-NAPOCA
Calea Mănăstur 3-5, 400372, Cluj-Napoca
Tel: 0264-596.384, Fax: 0264-593.792
www.usamvcluj.ro



PREPARAT DIN CARNE DE BIVOL ROMÂNESC ȘI CARNE DE PORC DIN RASA MANGALIȚA DE TIP SALAM



Invenție în curs de brevetare



Eugen Claudiu JURCO*, Grigore ONACIU*, Lucian CUIBUS**, Maria Cristina COLCIAR***, Alex CUIBUS*, Simona Gabriela JURCO*

*Laboratorul de Bunăstarea Animalelor și Managementul Producțiilor, FZB Cluj-Napoca
**Departamentul Știința Alimentelor, FSTA Cluj-Napoca
*** Serviciul de Procesare a Produselor de Origine Vegetală și Animală, USAMV Cluj-Napoca

