

Prezentare succintă a rezultatelor obținute în cadrul proiectului *Noi bauturi functionale pe baza de fructe cu impact asupra sanatatii consumatorilor, contract nr. 92/2016*

In urma derularii proiectului 92/2016 s-au realizat 3 tehnologii si 3 produse.

Tehnologiile sunt reprezentate prin: tehnologia de extractie a pectinei din tescovina de mere, pretratata prin blansare, spalata, macinata, utilizand doua metode prietenoase pentru mediu: autoclavarea si extractia cu acid citric; tehnologia de extractie a oligozaharidelor pectice din pectina de mere, prin hidroliza enzimatica a pectinei de mere folosind doua enzime diferite (Celluclast 1,5L si Pectinex ULTRA AFP) in doua etape succesive; tehnologia de obtinere a probioticelor microincapsulate prin incorporarea probioticelor in solutie de alginat de sodiu prin metoda extruderii folosind doua procedee: prin picurare cu seringă si prin pulverizare si aplicarea unui coating de chitosan.

Produsele obtinute sunt: suc de mere continand polifenoli extrasi din tescovina de struguri negri si vitamina C, cu care polifenolii sunt sinergici; suc de mere continand prebiotice (oligozaharide pectice), probiotice microincapsulate in matrice de alginat de sodiu cu coating de chitosan si vitamina C; suc de mere continand probiotice microincapsulate in matrice de alginat de sodiu cu coating de chitosan si vitamina C.

