



INSTITUTUL NATIONAL DE
CERCETARE – DEZVOLTARE PENTRU
OPTOELECTRONICA



Certificat nr.: AJAEU/09/11337

Str. Atomistilor Nr.409, C.P. MG-5, Cod 077125, Magurele - Ilfov, Telefon/Fax: 021.457.45.22, E-mail:inoe@inoe.inoe.ro, http://inoe.inoe.ro

FIȘĂ TEHNICĂ

"Metoda de obtinere a materiei prime sursa de proteina alternativa noua
(surse vegetale), ME"

Domeniul de utilizare: <i>sanatate, industria alimentara</i>	
Tip: <i>Procedura</i>	Brevete:
Status: <i>Nespecificat</i>	Data: <i>2023/12/08</i>
Proiectant: <i>INOE 2000 - Institutul de Cercetare pentru Instrumentatie Analitica Cluj-Napoca</i>	Executant: <i>INOE 2000 - Institutul de Cercetare pentru Instrumentatie Analitica Cluj-Napoca</i>

Date tehnice: Complex de 3 metode de obtinere a materiei prime din sursa de proteina alternativa noua (surse vegetale), ME, functie de sursa de materie prima. 1 Metoda de obtinere a făinii din turte de oleaginoase: Turtele de oleaginoase, rezultate din extracția uleiului din semințe precum soia, floarea-soarelui, rapiță, in și cânepă, sunt transformate în făină printr-un proces ce include curățarea, măcinarea, sitarea, depozitarea și controlul calității. Această făină este valoroasă în industria alimentară și cea a nutrețurilor, oferind o sursă bogată de proteine și fibre. 2. Metoda de obtinere a făinii din zaț de cafea: Zațul de cafea, colectat din cafenele, este transformat în făină printr-un proces de curățare, uscare, măcinare, sitare, depozitare și controlul calității. Făina de zaț de cafea este inovatoare, cu un profil nutrițional și aromatic interesant, având potențial în industria alimentară. 3. Metoda de obtinere a făinii din drojdie de bere epuizată: Drojdia epuizată, un produs secundar al fabricării berii, este transformată în făină printr-un proces de colectare, curățare, concentrare, uscare, măcinare, sitare, depozitare și controlul calității. Făina rezultată este valoroasă în industria alimentară și cea a nutrețurilor, fiind o sursă bogată de proteine, vitamine B și minerale.