



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

"Proteina alternativa din surse vegetale, ME"

| | |
|--|--|
| Domeniul de utilizare: <i>sanatate, industria alimentara</i> | |
| Tip: <i>Produs hardware</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: Doua produse, proteine alternative, ME, obtinute din surse vegetale. 1. Proteină din turte de oleaginoase: Proteinele sunt extrase din șrotul rămas după extracția uleiului din semințe de floarea soarelui, cânepă, in și dovleac. Analizele facute asupra produsului obtinut arată un conținut ridicat de proteine, grăsimi, carbohidrați și minerale, cu variații între diferite tipuri de făină. Făina de dovleac se remarcă prin cel mai înalt conținut de proteine și minerale. 2. Proteină din zaț de cafea și drojdie de bere epuizată: Analizele fizico-chimice facute asupra produselor au demonstrat ca aceste surse oferă oportunități pentru dezvoltarea de produse alimentare inovatoare și sustenabile. Făina din zaț de cafea și drojdie de bere epuizată prezintă un conținut ridicat de proteine, minerale și un profil de siguranță bun, cu niveluri scăzute de elemente toxice și HAP-uri (hidrocarburi aromatice policiclice). | |