



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 animale, 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: Au fost obtinute doua produse proteine alternative din surse animale. 1. Proteină din făina de melci și limacși: Caracterizarea chimică a produselor obtinute arată că aceste surse reprezintă o inovație remarcabilă în domeniul nutriției și biotehnologiei, oferind o alternativă sustenabilă și eficientă la sursele tradiționale de proteine. Făina de melci și limacși se distinge prin conținutul său ridicat de proteine, un profil unic de aminoacizi și un nivel scăzut de grăsimi. Aceste caracteristici, împreună cu prezența minimă a contaminanților precum HAP-urile și metalele grele, subliniază calitatea și siguranța acestor produse. 2. Proteină din făina de hepatopancreas: Hepatopancreasul melcilor, un organ complex cu funcții digestive și metabolice, emerge ca o sursă promițătoare de proteine și compuși bioactivi. Conform analizelor efectuate asupra produsului ME obtinut, proteina din hepatopancreas se remarcă prin profilul său bogat de aminoacizi și prezența altor compuși bioactivi, cum ar fi antioxidanții și acizii grași esențiali. Aceste caracteristici fac din hepatopancreas o resursă valoroasă pentru aplicații în nutriție și biotehnologie.	