

s 2017 0126

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a amestecului de grăsimi tartinabile pe bază de smântână dulce.

Procedeul, conform invenției, include amestecarea grăsimii vegetale cu un conținut de acizi grași polinesaturați ω -3 și ω -6 de 75%, a laptelui degresat pasteurizat și a emulgatorului la temperatura de 55...65°C, răcirea emulsiei obținute și a smântânii dulci pasteurizate până la temperatura de 3...7°C, amestecarea acestora cu maturarea ulterioară în decurs de 2...4 h, baterea amestecului până la formarea unor boabe cu textură de unt, după care boabele se spală și se omogenizează.

Revendicări: 3