

s 2020 0065

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de fabricare a iaurtului cu valoare biologică înaltă. Procedeu, conform invenției, include standardizarea laptelui, pasteurizarea, răcirea, însămânțarea cu culturi starter pentru iaurt, fermentarea, administrarea unui extract hidroalcoolic de fructe de pădure, amestecarea, ambalarea, răcirea și maturarea iaurtului. Totodată se administrează un extract hidroalcoolic de fructe de pădure obținut la amestecarea pudrei de fructe de pădure cu soluție hidroalcoolică și extracția cu microunde, cu filtrare și concentrare ulterioară, iar în calitate de fructe de pădure se utilizează fructe de aronia sau cătină albă, sau măceș, sau păducel.

Revendicări: 1