

Tehnologii de minimă procesare a legumelor ecologice în scopul obținerii unor produse inovative sănătoase - EcoLegDry



Andreea Barbu, Violeta Alexandra Ion, Andrei Petre, Mihai Frîncu, Aurora Dobrin, Monica Badea, Nela Dragomir, Nicoleta Defta, Viorica Lagunovschi-Luchian, Liliana Bădulescu

Deshidratarea și liofilizarea sunt unele dintre tehnologiile de minimă procesare acceptate în agricultura ecologică.



Scopul proiectului este acela de a obține chipsuri din legume ecologice, îmbogățite cu plante aromatice, prin tehnologii de minimă procesare.



Obiective specifice:

- Evaluarea gradului de conștientizare și acceptanță a consumatorilor față de chipsurile din legume;
- Dezvoltarea și optimizarea tehnologiilor de deshidratare pentru legumele ecologice;
- Îmbogățirea chipsurilor din legume ecologice prin aplicarea pudrelor liofilizate obținute din plante aromatice
- Creșterea vizibilității prin diseminare și comunicare



Rezultate obținute:

- ✓ Tehnologie de minimă procesare prin liofilizare pentru a obține chipsuri din legume ecologice îmbogățite cu pudre din plante aromatice,
- ✓ Tehnologie de minimă procesare prin deshidratare pentru a obține chipsuri din legume ecologice îmbogățite cu pudre din plante aromatice liofilizate,
- ✓ Chipsuri inovatoare de legume ecologice cu o calitate nutrițională ridicată,
- ✓ Diseminarea la scară largă a rezultatelor proiectului în comunitățile științifice naționale/internaționale și părțile interesate.

Contact

Director proiect: CS III dr. ing. Andreea Barbu

Email: andreea.stan@qlab.usamv.ro

Telefon: +40 769 716 512

Website: <https://www.usamv.ro/index.php/ro/cercetare/competitie-interna-proiecte-cercetare-2021#contact>

ACKNOWLEDGEMENT: This work was supported by a grant of the University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, project number 2021-0031/14.07.2021, acronym EcoLegDry, within IPC 2021.

Salonul Internațional de
Invenții INVENTICA

Ediția a 26-a, 22-24 iunie 2022,
Iași, România