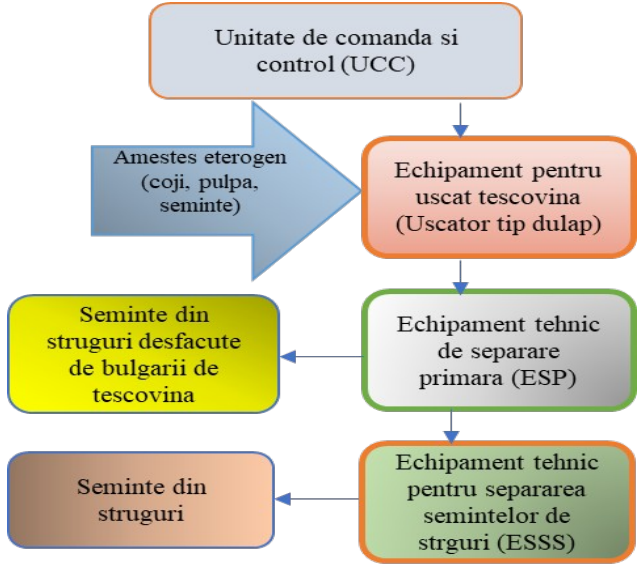
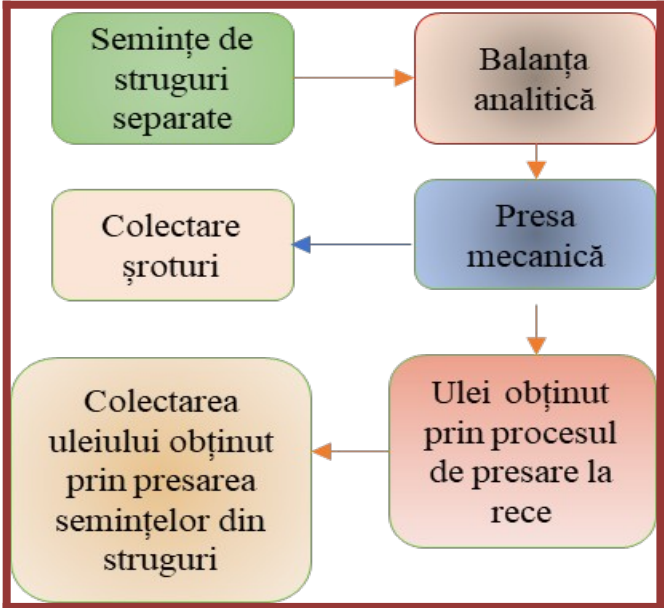


5.3.Tehnologii omologate: **2**

Nr. Crt.	Contract de cercetare / Contract comercial Beneficiar	Rezultat	Termen raportare / Predare (luna)	Date tehnice	Domeniu de utilizare
1.	<p>Cercetări privind fortifierea produselor alimentare cu ingrediente funcționale obținute din subproduse vinicole</p> <p>Contract cercetare: 2PS/28.08.2019 CD: 782/2019-2020</p> <p>Autoritatea contractantă: MCI</p> <p>Beneficiar: INSTITUTUL NATIONAL DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE București</p> <p>Acord de colaborare: 752/03.07.2019</p>	<p>Omologare tehnologie:</p> <p>Tehnologie de separare a semințelor de struguri din tescovina</p> <p>Număr dosar: 66</p>	<p>Decembrie 2019</p>	<p>Caracteristici tehnice / funcționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitate de lucru:..... până la 600 [kg/h]; - puterea instalată:..... 7,5 [kW]; - lățimea de lucru a sitelor:... 600 [mm]; - dimensiuni de gabarit: <ul style="list-style-type: none"> - Lungime:..... 2750 [mm]; - Lățime:..... 1400 [mm]; - Înălțime:..... 2700 [mm] <p>Cantitatea de semințe obținută din tescovina (din diferite soiuri de struguri) variază între 27-49% (pentru o trecere la 3 frecvențe diferite).</p>  <pre> graph TD UCC[Unitate de comanda si control (UCC)] --> Uscator[Echipament pentru uscat tescovina (Uscator tip dulap)] Amestec[Amestec eterogen (coji, pulpa, seminte)] --> Uscator Uscator --> ESP[Echipament tehnic de separare primara (ESP)] ESP --> Seminte1[Seminte din struguri desfacute de bulgarii de tescovina] ESP --> ESSS[Echipament tehnic pentru separarea semintelor de strguri (ESSS)] ESSS --> Seminte2[Seminte din struguri] </pre>	<p>Utilizată pentru separarea semințelor de struguri din amestecul eterogen (coji, pulpă, semințe), în vederea obținerii ingredientelor funcționale necesare fortifierii alimentelor.</p>

Nr. Crt.	Contract de cercetare / Contract comercial Beneficiar	Rezultat	Termen raportare / Predare (luna)	Date tehnice	Domeniu de utilizare
2.	<p>Cercetări privind fortifierea produselor alimentare cu ingrediente funcționale obținute din subproduse vinicole</p> <p>Contract cercetare: 2PS/28.08.2019 CD: 782/2019-2020</p> <p>Autoritatea contractantă: MCI</p> <p>Beneficiar: INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU BIORESURSE ALIMENTARE București</p> <p>Beneficiar: ACADEMIA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI SILVICE - ASAS</p> <p>Acord de colaborare: 752/03.07.2019</p>	<p>Omologare tehnologie:</p> <p>Tehnologie de obținere a ingredientului funcțional «ulei din semințe de struguri»</p> <p>Număr dosar: 67</p>	Decembrie 2019	<p>Caracteristici tehnice / funcționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - putere motor:..... 7,5 kW; - turație:..... 8,9 rot/min; - tensiune alimentare:..... 380 V; - capacitate maximă de lucru:.... 150 kg/h; - lungime:..... 2.330 mm; - lățime:..... 560 mm; - înălțimea preseii (cu/fără coșul de alimentare):...1.300 mm; - înălțimea preseii (cu coșul de alimentare):....1700/1300 mm <p>Procentul obținut din ingredientul funcțional „ulei din semințe de struguri” variază între 8-10% (acesta fiind influențat și de cantitatea tescovinei înainte de uscare).</p>  <pre> graph TD A[Semințe de struguri separate] --> B[Balanța analitică] B --> C[Presă mecanică] C --> D[Colectare șroturi] C --> E[Ulei obținut prin procesul de presare la rece] E --> F[Colectarea uleiului obținut prin presarea semințelor din struguri] </pre>	<p>Utilizată pentru obținerea ingredientului funcțional „ulei din semințe de struguri” în vederea valorificării subproduselor vinicole.</p>