

## BREVETE ÎNREGISTRATE ÎN PERIOADA 2015-2020

### Brevete acordate

Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr./Hotarare OSIM
<b>2020</b>			
1	Procedeu si instalatie tehnologica pentru obtinerea nectarului probiotic din dovleac si produsul astfel obtinut	Moraru Dana, Popa Corneliu, Georgescu Luminita, Borda Daniela, Segal Rodica, Bleoanca Iulia	OSIM nr. 130817/30.06.2020
2	Compoziție de aluat pentru biscuiți aperitiv aglutenici	Bolea Carmen, Vizireanu Camelia, Burluc Romulus Marian, Istrati Daniela	BI nr. 132131/27.11.2020
<b>2018</b>			
1	Spreadable Vegetable product and process for preparing the same/ Produs vegetal tartinabil și procedeul de obținere a acestuia	Pătrașcu, Livia; Aprodu, Iuliana; Vasilean, Ina; Neculau, Marian	RO131180-A0 2016-393347.

### Depunerea documentatiei CBI la organisme internationale

Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr. inregistrare CBI
<b>2019</b>			
1.	Produse lactate fermentate functionalizate prin adaos de compozite microincapsulate pe baza de extracte antocianice din subproduse rezultate de la valorificarea visinelor	Oancea, Ana Maria; Bahrim, Gabriela Elena; Vasile, Aida Mihaela; Râpeanu, Gabriela; Stănciuc, Nicoleta	State Agency for Intellectual Property of the Republic of Moldova, 2110/10.04.2019

### Depunerea documentatiei CBI la organisme nationale

Nr. crt.	Titlu brevet	Inventator(i)	Nr. inregistrare CBI la OSIM
<b>2020</b>			
1.	Metodă de frăgezire a cărnii în vederea obținerii unor produse tradiționale	Simion Aurel, Petru Alexe, Diana Ionela Popescu	134084/30.12.2020
2.	Compoziție de pastă vegetală pe bază de mazăre și pudră de cânepă	Istrati Daniela Ionela, Pricop Eugenia Mihaela, Baston Octavian, Vizireanu Camelia	A00124/ 2020

3.	Băutură nealcoolică probiotică fermentată din sorg germinat și procedeul de obținere a acesteia	Istrati, Daniela, Vizireanu, Camelia, Furdui, Bianca, Constantin, Oana Emilia, Buruiană, CT, Mișu, DC, Blaga (Costea), Georgiana V, Dinică, Rodica Mihaela	A/00765/ 23.11.2020
4.	Dulceață fortifiată cu miez de sâmburi și procedeul de fabricație	Barna Octavian, Baston Octavian	A/00125/05.03.20 20
5.	Gem fortifiat cu miez de sâmburi grași și procedeul de fabricație	Baston Octavian	A/00126/05.03.20 20
6.	Sos cu ciuperci fără gluten și lactoză și procedeul de fabricație	Baston Octavian	A/00123/05.03.20 20
<b>2019</b>			
1.	Folie biodegradabilă pe bază de sânge animal și procedeul de obținere al acestuia	Alexe, Petru; Cercel Floricel; Stroiu, Mariana	A 00290/15.05.2019
2.	Ingredient multifuncțional pe bază de extracte microîncapsulate din orez negru și lavandă pentru utilizări în industria alimentară	Anghel, Larisa; Dermengiu, Nicoleta Eugenia; Marian Eugeniu; Stoica, Dimitrie; Dima ,Cristian; Stoica, Maricica; Stănciuc, Nicoleta	A/00466 / 30.07.2019
3.	Cultură starter artizanală, produs liofilizat din granulele de chefir din lapte.	Bahrim, Gabriela Elena; Cotârleț, Mihaela; Vasile, Aida Mihaela	A/00421/05.08.20 19
4.	Desert gelificat pe bază de fructe de pădure pentru diabetici și procedeul de fabricație	Baston, Octavian	A/00898/2019
5.	Gem din duche (morus) și procedeul de fabricație	Baston, Octavian; Pricop, Eugenia Mihaela	A/00899/2019
6.	Compoziție de aluat pentru biscuiți aglutenici cu gutuie (Cydonia)	Baston, Octavian; Pricop, Eugenia Mihaela; Iordăchescu, Gabriela; Vizireanu, Camelia	A/00900/17.12.20 19
7.	Ingrediente naturale cu funcționalitate multiplă pe bază de extracte antocianice din coji de vinete și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora	Condurache, Nina Nicoleta; Bahrim, Gabriela Elena; Râpeanu Gabriela; Stănciuc Nicoleta	A/00481/01.08.20 19
8.	Băutură destinată persoanelor cu dislipidemie	Dumitru, Caterina Nela; Vizireanu, Camelia	A/00742 /14.11.2019
9.	Dressing vegan îmbogățit în compuși biologic activi din flori de crăiță	Garnai, Maria Cristiana; Mihalcea, Liliana; Vizireanu, Camelia	A/00624/4.10.201 9

10.	Ingrediente naturale pe baza de antociani din struguri incapsulate in hidrogeluri din proteine din zer pentru utilizari in industria alimentara	Milea Ștefania-Adelina, Râpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Stănciuc Nicoleta	A/00470/01.08.2019
11.	Ingrediente multifuncționale pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă galbenă și bacterii lactice co-microîncapsulate și aplicații ale acestora	Milea Ștefania-Adelina, Râpeanu Gabriela, Bahrim Gabriela Elena, Oana Craciunescu, Rodica Tatia, Anca Oancea, Stănciuc Nicoleta	A/00471/07.08.2019
<b>2018</b>			
1.	Parizer din carne de porc cu cătină, fără nitrit	Stoica, Maricica; Alexe, Petru; Mihalcea, Liliana; Dima, Cristian	A/00353/18.05.2018
2.	Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de carboxihemoglobină (COHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne.	Alexe, Petru; Stoica, Maricica; Dima, Cristian	A/01105/13.02.2018
3.	Colorant pe bază de cătină și sânge în vederea reducerii nitritului rezidual, pentru industria cărnii	Alexe, Petru; Stoica, Maricica; Dima, Cristian	A/00352/18.05.2018
4.	Procedeu de obținere a unui colorant sub formă de pulbere, pe bază de nitrozohemoglobină (NOHb), pentru utilizarea la obținerea preparatelor comune din carne	Alexe, Petru; Stoica, Maricica; Dima, Cristian	A/01102/13.02.2018
5.	Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (II).	Dima, Cristian; Stoica, Maricica; Alexe, Petru	A/01104/13.02.2018
6.	Obținerea unui colorant natural lichid, pe bază de nitrozohemoglobină (I).	Stoica, Maricica, Dima, Cristian; Alexe, Petru	A/01103/13.02.2018
7.	Obținerea de filme comestibile pe bază de proteine miofibrilare aflate în sisteme reologice complexe	Cercel Floricel; Alexe, Petru; Stroiu, Mariana	A00343/2018
8.	Ingrediente microîncapsulate pe bază de extracte flavonoidice din coji de ceapă și peptide bioactive din zer cu funcționalitate ridicată pentru utilizări în industria alimentară	Milea, Ștefania Adelina; Mihalcea, Lilian; Bahrim, Gabriela Elena; Râpeanu, Gabriela; Stănciuc, Nicoleta	OSIM A30564,27.11.2018
9.	Procedeu de obținere a unui produs fermentat din leguminoase germinate și produsul astfel obținut.	Patrașcu, Livia; Vasilean Ina; Aprodu, Iuliana	A00314/08.05.2018
10.	Ingrediente microîncapsulate pe bază	Condurache, Nina	OSIM

Contact: [decanat.sia@ugal.ro](mailto:decanat.sia@ugal.ro), [secretar.sia@ugal.ro](mailto:secretar.sia@ugal.ro)

Str. Domnească nr. 111, Cod poștal 800201  
 Galați, România

Tel.: +40 336 130 177  
 Fax: +40 236 460 165

	de extracte antocianice din coji de vinete și peptide bioactive din zer cu funcționalitate ridicată pentru utilizări în industria alimentară	Nicoleta; Bahrim, Gabriela Elena; Râpeanu Gabriela; Stănciuc Nicoleta	A25042/5.10./2018
11.	Procedeu pentru obținerea înghețatei din zer concentrat și fructe	Borda, Daniela; Bleoancă, Iulia; Popa, Ana Georgiana; Chirilă, Ana Maria; Popa, C.	OSIM A00820, 22.10.2018
<b>2017</b>			
1.	Compozitie de aluat pentru biscuiti aperitiv aglutenici	Bolea, Carmen Alina ; Vizireanu, Camelia; Burluc, Romulus Marian ; Istrati Daniela Ionela	OSIM - A/00158/ 15.03.2017
2.	Appetizing biscuits with sea buckthorn extract obtained by extraction with supercritical fluids and appetizing biscuits with sea buckthorn extract micro-encapsulated in whey proteins and technologies for their production	Stănciuc, Nicoleta; Mihalcea, Liliana; Râpeanu, Gabriela	OSIM - A/00289/2017
3.	Produs lactat tip desert pe bază de concentrat proteic din zer și cătină albă și tehnologie de obținere	Ursache Florentina Mihaela; Botez, Elisabeta; Stănciuc, Nicoleta; Andronoiu, Doina Georgeta; Nistor, Oana Viorela; Turturică, Mihaela; Râpeanu, Gabriela	OSIM - A/00045/2017
4.	Brioșe cu extract de cătină microîncapsulat în proteine din zer și tehnologie de obținere a acestora	Ursache Florentina Mihaela; Stănciuc, Nicoleta; Botez, Elisabeta; Andronoiu, Doina Georgeta; Nistor, Oana Viorela; Dumitrașcu, Loredana; Râpeanu, Gabriela	OSIM A/00509/2017
5.	Procedeu de obținere a unei băuturi fermentate limpezi slab alcoolice din soia germinată și băutura astfel obținută	Patrașcu, Livia; Aprodu, Iuliana; Vasilean, Ina; Banu Iuliana	OSIM. - A 00164/20.03.2017
6.	Parizer din carne de porc cu șrot de cătină fără adaos de nitrit	Mihalcea, Liliana; Stoica, Maricica; Dima, Cristian; Alexe, Petru	OSIM – A/01169 / 22.12.2017
7.	Obținerea filmelor comestibile/biodegradabile din proteine	Cercel, Floricel; Alexe, Petru; Stroiu, Mariana	OSIM - A/00242/2017

Contact: [decanat.sia@ugal.ro](mailto:decanat.sia@ugal.ro), [secretar.sia@ugal.ro](mailto:secretar.sia@ugal.ro)

Str. Domnească nr. 111, Cod poștal 800201  
 Galați, România

Tel.: +40 336 130 177  
 Fax: +40 236 460 165

miofibrilare			
2016			
1.	Ingredient vegetal pentru reformularea lipidica a carnii si procedeu de obtinere a acestuia	Botez, Elisabeta; Mocanu, Gabriel Dănuț; Nistor, Oana Viorela; Andronoiu, Oana Georgeta	OSIM A00802 din 12.02.2016
2.	Obținerea pâinii echilibrata nutrițional in proteine	Cercel, Floricel; Alexe, Petru; Burluc, Romulus Marian	Notificare OSIM 602/14.11.2016
3.	Aluat pentru prajitura aglutenica si procedeu pentru fabricarea acesteia	Istrati, Daniela; Vizireanu, Camelia; Cretu, Alexandra Andreea; Condurache, Nina Nicoleta; Pacularu, Burada Bogdan	CBI 698/06.12.2016
4.	Tinctura pentru ameliorarea simptomelor de menopauza si procedeu de obtinere al acesteia	Zinica, Gerghina (Aldea); Vizireanu, Camelia; Borda, Daniela	CBI 697/06.12.2016
2015			
1.	Mașină de spălat cu funcționare continuă pentru fructele mari din familia curcubitaceae	Popa, Corneliu; Moraru, Dana Iulia; Georgescu, Luminița Anca; Borda, Daniela; Segal, Rodica; Bleoancă, Iulia Lidia	OSIM A/00744/03.10.2014 Notificare OSIM 42191/27.10.2015
2.	Mașină de divizat în sferturi fructele mari din familia curcubitaceae	Popa, Corneliu; Moraru, Dana Iulia; Georgescu, Luminița Anca; Segal, Rodica; Vlad, Daniel Viorel; Bleoancă, Iulia Lidia; Borda, Daniela	OSIM A/00743/03.10.2014 +notificare Declaratie c8667/03.08.2015 Notificare OSIM 42190/27.10.2015
3.	Procedeu și instalație tehnologică pentru obținerea nectarului probiotic din dovleac și produsul astfel obținut	Moraru, Dana Iulia; Popa, Corneliu; Georgescu, Luminița Anca; Borda, Daniela; Segal, Rodica; Bleoancă, Iulia Lidia	OSIM A/00742/03.10.2014+ notificare Notificare OSIM 42866_29.10.2015 Notificare 1052483_23.12.2015