



MD 1776 G2 2001.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **1776** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) **Int. Cl.⁷**: A 23 B 7/00

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: 99-0209 (22) Data depozit: 1999.07.20 (41) Data publicării cererii: 2001.03.31, BOPI nr. 3/2001	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2001.11.30, BOPI nr. 11/2001
(71) Solicitanți: NICOLAEVA Diana, MD; BONDARCIUC Lidia, MD; ȘLEAGUN Galina, MD (72) Inventatori: NICOLAEVA Diana, MD; BONDARCIUC Lidia, MD; ȘLEAGUN Galina, MD (73) Titulari: NICOLAEVA Diana, MD; BONDARCIUC Lidia, MD; ȘLEAGUN Galina, MD	

(54) **Procedeu de obținere a desertului de fructe conservat**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la domeniul industriei alimentare, și anume la procedeele de obținere a produselor de desert conservate pe baza prunelor uscate.

Procedeele includ prelucrarea prealabilă a prunelor uscate, scoaterea samburilor, umplerea lor cu miez de nucă, blanșarea prunelor umplute într-o soluție care conține hidrați de carbon de concentrația de 65...75% mas. la temperatura de 85...107°C timp de 10...15 min, așezarea lor în

2
ambalaj, umplerea ambalajului cu soluție alcoolică cu tăria de 16...55% vol. și închiderea ambalajului.

5
Rezultatul constă în sporirea valorii biologice, proprietăților gustative și de consum ale deserturilor de fructe conservate pe baza prunelor uscate.

10
Revendicări: 3

MD 1776 G2 2001.11.30

MD 1776 G2 2001.11.30

3

Descriere:

Invenția se referă la domeniul industriei alimentare, și anume la procedeele de obținere a produselor de desert conservate pe baza prunelor uscate.

5 Este cunoscut procedeul de obținere a desertului de fructe în vin conservat [1, 2].

Prunele sau vișinele uscate cu sâmburi se supun unei curățiri uscate, se spală, se blanșează în apă la temperatura de 98°C timp de 5...7 min, până la umiditatea de 30%.

10 Fructele pregătite se așază în borcane și se toarnă o soluție de vin, spirt și zahăr cu gradul alcoolului de 17,5% de volum, care constituie un amestec de vin sec sau alcoolizat cu spirt etilic rectificat și zahăr, la temperatura de 40...45°C și proporția fructe: sirop de 25:75. Borcanele cu produsul cu o capacitate de până la 1 dm³ se închid ermetic și se sterilizează la o temperatură de 85°C în timp de 10...20 min.

Dezavantajul procedeeului este că desertul obținut include fructe cu sâmburi, a căror prezență creează stări neplăcute la întrebuițarea desertului și reduce calitatea producției.

15 Produsul este supus sterilizării, ceea ce limitează sortimentul ambalajului de o capacitate până la 1 dm³, deci și folosirea în alimentația publică. Procesul sterilizării necesită folosirea unui utilaj special și consum de energie.

Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este îmbunătățirea calității produsului, micșorarea consumului de energie în producție.

20 Procedeul, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că prunele uscate se pregătesc preventiv, se așază în ambalaj, se toarnă o soluție, care conține alcool și se închid. Procedeul se caracterizează prin aceea că înainte de așezare în ambalaj, din prunele uscate se îndepărtează sâmburii, ele se umplu cu nucă și se blanșează în soluție care conține hidrați de carbon de concentrația 65...75% la temperatura de 85...107°C, timp de 10...15 min, tăria soluției alcoolice fiind de 16...55% vol.

Soluția alcoolică poate conține adăugător aromatizatori sau condimente.

25 Rezultatul constă în sporirea valorii biologice, proprietăților gustative și de consum ale deserturilor de fructe conservate pe baza prunelor uscate.

Sporirea valorii biologice și a proprietăților gustative și de consum ale produsului se asigură prin eliberarea prunelor de sâmburi și umplerea lor cu miez de nucă, precum și prin saturarea parțială a prunelor cu hidrați de carbon în timpul blanșării lor într-o soluție de hidrați de carbon.

30 Blanșarea prunelor umplute în sirop de concentrația 65...75% și temperatura de 85...107°C afară de saturare cu zahăr micșorează umiditatea și încărcătura microbiologică, asigură în combinație cu gradul soluției de 16% vol. stabilitatea la păstrare fără sterilizare adăugătoare, deci micșorarea cheltuielilor pentru obținerea desertului.

35 Eliminarea procesului de sterilizare permite folosirea ambalajului de capacitate diferită (inclusiv mai mult decât 1 dm³), deci lărgirea sferei consumatorilor, inclusiv de alimentație publică.

Exemplul 1

Prunele uscate se trec prin site cu diametrul orificiilor de 10...12 mm, se sortează, se calibrează. Se alege calibrul de 110...132 bucăți într-un kg, se spală și se blanșează cu apă fierbinte la temperatura de 95...100°C timp de 10 min până la umiditatea de 30%.

40 Prunele blanșate se separă de apă și se lasă pentru refacere pe 24 de ore, după aceea se scot sâmburii manual prin tăierea fructului. Prunele fără sâmburi se umplu cu miez de nucă în raport de 1/4 fracție a miezului de nucă la un fruct. Prunele umplute se blanșează în sirop de zahăr cu fracția masică a zahărului de 70% la temperatura de 95°C timp de 10...15 min, în raportul fructe:sirop de 1:1,5.

Apoi fructele se îndepărtează de sirop cu ajutorul sitelor și se așază în borcane cu capacitatea de 3 dm³.

45 Prunele ambalate se acoperă cu brandy sau altă băutură analogică cu tăria alcoolică de 40% vol., în care prealabil se poate dizolva 0,05% vanilină sau adăuga 0,25% de scorțișoară. Ambalajul cu produsul se închide. Prunele umplute constituie în produsul finit 45...65% de la masa netă. Frația masică de alcool etilic constituie 10...15%.

Exemplul 2

50 Prunele pregătite și ambalate conform exemplului 1 se acoperă cu distilat de vin cu tăria alcoolică de 55% vol., în care în prealabil poate fi adăugată o oarecare soluție de aromatizator potrivit de tip natural identic, spre exemplu, soluție de busuioc în cantitate de 0,3 g la 1 l.

Ambalajul cu produsul se închide. Prunele umplute constituie în produsul finit 45...65% de la masa netă, iar fracția masică de alcool este 16...21%.

55

MD 1776 G2 2001.11.30

4

Exemplul 3

5 Prunele uscate fără sâmbure se lasă timp de 5 min în apă fierbinte, se separă de apă și se umplu cu miez de nucă, apoi se blanșează în siropul de concentrația 71% la temperatura de 95...98°C timp de 10...12 min. Pentru pregătirea siropului de folosește zahăr tos și melasă de amidon în proporția 80:20 părți.

Fruitele pregătite se așază compact în borcanul de sticlă și se acoperă cu vin roșu de desert cu tăria alcoolică de 16% vol., spre exemplu, de tip Cahor, care în prealabil se filtrează și se pasteurizează.

10 Receptura pentru borcanul de tip III-58-200 este: prune pregătite 100...130 g -vin 100...70 g.

După închiderea și păstrarea produsului timp de două săptămâni cantitatea prunelor ajunge până la 60%. Frația masică de alcool în produsul finit constituie 3...8% (mas).

15

(57) Revendicări:

1. Procedeu de obținere a desertului de fructe conservat care include prelucrarea prealabilă a prunelor uscate, așezarea lor în ambalaj, turnarea soluției alcoolice și închiderea ambalajului, **caracterizat prin aceea că** înainte de așezarea în ambalaj din prunele uscate se scot sâmburii, se umplu prunele cu miez de nucă și se blanșează în soluție de hidrați de carbon de concentrația de 65...75% mas. la temperatura de 85...107°C timp de 10...15 min, tăria soluției alcoolice fiind de 16...55% vol.

20

2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în soluția alcoolică se introduc suplimentar aromatizatoare.

25

3. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în soluția alcoolică se introduc suplimentar condimente.

(56) Referințe bibliografice:

1. Временная технологическая инструкция по производству консервов “Фруктовые десерты в вине”, утв. Генеральным директором НПО “Нектар” 20 февраля 1990г.
2. ТУ 10 МССР 03.632.8-90 “Консервы. Десерты фруктовые в вине”. Технические условия

Șef Secție:

CRASNOVA Nadejda

Examinator:

ȘURGALSCHI Ecaterina

Redactor:

CANȚER Svetlana