



MD 1643 G2

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **1643** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) **Int. Cl.⁷**: A 23 B 7/00

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) **Nr. depozit:** 99-0210
(22) **Data depozit:** 1999.07.20

(43) **Data publicării hotărârii de
acordare a brevetului pe
răspunderea solicitantului:**
2001.04.30, BOPI nr. 4/2001

(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 prune conservat**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedeul de obținere a produsului de desert conservat pe baza prunelor uscate.

Procedeul propus include umplerea prunelor uscate umectate fără sămburi cu miez de nucă, așezarea lor într-un recipient, turnarea siropului, ce conține alcool, la temperatura de 75...107°C, cu concentrația substanțelor uscate solubile de

2
66...74% determinate refractometric, și închiderea ermetică.

5
Rezultatul invenției constă în reducerea posibilității zaharisirii produsului în timpul păstrării lui.

Revendicări: 5

10

MD 1643 G2

MD 1643 G2

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedeul de obținere a produsului de desert conservat pe baza prunelor uscate.

5 Este cunoscut următorul procedeul de obținere a desertului conservat de fructe: prunele sau vișinele uscate cu sămburi se supun curățării uscate, se spală, se blanșează la temperatura de 98°C timp de 5...7 min, până la obținerea umidității lor de 30%. Fructele pregătite se așază în borcane cu capacitatea maximă de 1 dm³ și se toarnă o soluție de vin, spirt și zahăr la temperatura de 40...45°C și proporția fructe : sirop de 25:75 fracții masice. Siropul conține de la 14 până la 23% de zahăr și un amestec de vin sec sau alcoolizat cu alcool etilic rectificat și se caracterizează prin conținutul alcoolului de 14...16% mas. Borcanele cu 10 produs se închid ermetic și se sterilizează la o temperatură de 85°C timp de 10...20 min [1].

Dezavantajele acestui procedeul sunt următoarele:

– desertul obținut include: fructe cu sămburi, a căror prezență creează unele stări neplăcute la 15 întrebuițarea desertului, reduce calitatea produsului, un conținut ridicat de alcool depășind 10% mas., ceea ce nu poate fi suportabil pentru fiecare consumator, și conținutul scăzut al fructelor care constituie mai puțin de 40% de la masa netă;

– desertul este supus sterilizării, ceea ce are ca rezultat un consum considerabil de energie și limitează 20 sortimentul ambalajului.

Este cunoscut de asemenea următorul procedeul de obținere a produsului de desert conservat.

20 Prunele uscate se supun curățării uscate, se spală, se blanșează la temperatura de 95...100°C timp de 5...10 min, până la umiditatea de 28...30%, se lasă pe 12...24 h, se scot sămburii și se umplu cu miez de nucă.

Fructele umplute se usucă până la umiditatea lor de mai puțin de 21% la temperatura maximă de 80°C, se așază în borcane și se toarnă miere naturală lichefiată prealabil la temperatura de 30...35°C [1].

Dezavantajele acestui produs sunt următoarele:

25 Prunele uscate cu nucă sunt supuse unui tratament termic adăugător - uscării, ceea ce sporește consumul de energie și favorizează oxidarea grăsimii nucilor. Produsul este predispus la zaharisire din cauza concentrației sporite a zaharurilor în miere, ceea ce înrăutățește aspectul lui de marfă și scade comoditatea întrebuițării. Caracteristica produsului - conform prescripției tehnice (TY 10 MCCP 03.632.6-90. 1990. Консервы. Чернослив с орехом и медом).

30 Problema pe care o rezolvă invenția solicitată este îmbunătățirea calității desertului de prune și lărgirea cercului de consumatori.

Procedeul, conform invenției, înlătură dezavantajele menționate mai sus prin aceea că include umplerea 35 prunelor uscate fără sămburi cu umiditatea de 28...30% cu miez de nucă, așezarea lor într-un recipient, turnarea siropului și închiderea. Noutatea invenției constă în aceea că pentru turnare se utilizează siropul care conține alcool cu concentrația substanțelor uscate solubile de 66...74% determinate refractometric la temperatura de 75...107°C. Totodată siropul se pregătește folosind zahăr, miere, melasă de amidon, sirop de fructoză și glucoză, suc din fructe concentrat sau amestecurile lor.

40 Conform procedeului propus, siropul care conține alcool se pregătește folosind băuturi alcoolice, alcool etilic, băuturi răcoritoare din sucuri de fructe slab alcoolice, extracte alcoolice din plante sau amestecurile lor cu conținutul de alcool în sirop până la 12% mas. și poate conține suplimentar un aromatizator, cum ar fi unele extracte alcoolice sau infuzii din plante aromatice.

Tăria siropului se aduce până la conținutul de alcool maxim de 12% mas.

Rezultatul invenției constă în reducerea posibilității zaharisirii produsului în timpul păstrării lui.

45 Temperatura siropului la turnare de 75...107°C și siropul care conține alcool asigură efectul necesar de conservare a produsului finit și păstrarea lui pe termen lung. Aceasta face posibil de a elimina procesul de uscare a prunelor umplute până la umiditatea maximă de 21% sau sterilizarea produsului finit, ceea ce înseamnă micșorarea cheltuielilor pentru obținerea lui.

Eliminarea proceselor de uscare sau sterilizare reduce la minim tratamentul termic al produsului, deci se micșorează oxidarea grăsimii nucilor și sporește valoarea biologică a produsului.

50 Includerea alcoolului în sirop reduce posibilitatea zaharisirii produsului în timpul păstrării lui și ca rezultat mărește comoditatea întrebuițării.

Prin combinarea următoarelor componente: substanțe zaharoase și alcool din surse diferite, prune uscate, nuci și posibil aromatizatori, de preferință în formă de extracte alcoolice sau infuzii din plante aromatice creează buchetul perfect al gustului și aromei.

55 Concentrația alcoolului în sirop de până la 12% mas. permite încălzirea soluției până la temperatura de 75...107°C eliminând pierderile de alcool prin evaporare și asigură conținutul redus de alcool în produsul finit, ceea ce permite lărgirea cercului de consumatori.

MD 1643 G2

4

Concentrația optimă a substanțelor uscate solubile de 66...74% în siropul cu conținut de alcool asigură cele mai înalte proprietăți ale produsului (conținutul minim de alcool, eliminarea zaharisirii, gustul și aspectul exterior plăcut, consistența tare a fructelor).

5 Exemple concrete de executare

Exemplul 1. Prunele uscate fără sămburi se lasă timp de 3...5 min în apă fierbinte, apoi se umple cu miez de nucă în raportul: 1/4 fracții de miez de nucă pentru un fruct.

10 Fructele umplute se așază compact în borcanul de sticlă (cu capacitatea de 1,5 dm³) până la gâtul borcanului și se toarnă siropul pregătit cu temperatura de 95°C, se închide ermetic.

15 Pentru pregătirea siropului se iau 100 părți masice de vin de struguri alcoolizat cu conținutul alcoolului de 17% de volum și 163 părți masice de miere, se amestecă, se încălzește până la 30...40°C și se dizolvă treptat zahăr tos până la obținerea concentrației de substanțe uscate solubile de 70% determinate refractometric. Concentrația alcoolului în siropul pregătit constituie 2,4...4,1% mas. Siropul se încălzește până la temperatura de 105°C și se îndreaptă pentru turnare.

Exemplul 2. Pentru obținerea desertului conservat se folosesc prunele uscate preventiv până la umiditatea de 20%.

20 Prunele uscate se spală, se blanșează în apă fierbinte până la umiditatea de 30%, se îndepărtează sămburii și se umple cu miez de nucă. Prunele umplute se așază câte 90,0 g în borcanele de sticlă (cu capacitatea de 0,2 dm³) și se toarnă siropul pregătit cu temperatura de 90...95°C, se închide ermetic.

25 Pentru pregătirea siropului (pentru un borcan) se iau 39,9 g de vin natural de struguri cu conținutul alcoolului 9% de volum, 4,90 g de extract alcoolic din frunze de busuioc (*Ocimum basilicum*) cu conținutul de alcool de 24% volum, se amestecă, se încălzește până la 50...60°C și se dizolvă treptat 95,2 g de zahăr tos. Siropul pregătit se aduce până la temperatura de 105°C, se filtrează și se îndreaptă pentru turnare.

Prunele umplute constituie 40...60% de la masa netă a desertului finit, fracția masică a zaharurilor în proba medie constituie 50...55%, a alcoolului 1...4% mas.

Desertul de prune obținut prin procedeul solicitat se caracterizează prin calitatea și valoarea biologică înalte, conținutul scăzut de alcool.

30 Tratamentul în regim moale și combinarea componentelor selectate creează buchetul perfect al gustului și aromei. Produsul este destinat comerțului cu amănuntul în alimentația publică și este competitiv pe piața mondială.

MD 1643 G2

5

(57) Revendicări:

- 5 1. Procedeu de obținere a desertului de prune conservat, care include umplerea prunelor uscate umectate fără sămburi cu miez de nucă, așezarea lor într-un recipient, turnarea siropului cu conținut de alcool și închiderea ermetică, **caracterizat prin aceea că** pentru turnare se utilizează siropul la temperatura de 75...107°C, care conține până la 12% mas. de alcool cu concentrația substanțelor uscate solubile de 66...74% determinate refractometric.
- 10 2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** siropul care conține alcool se pregătește folosind alcool etilic, băuturi alcoolice, băuturi răcoritoare din sucuri de fructe slab alcoolice, extracte alcoolice din plante sau amestecurile lor.
- 15 3. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** siropul se pregătește folosind zahăr, miere, melasă de amidon, sirop de fructoză și glucoză, suc din fructe concentrat sau amestecurile lor.
4. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** siropul conține suplimentar un aromatizator.
- 20 1. 5. Procedeu, conform revendicării 4, **caracterizat prin aceea că** în calitate de aromatizator se folosesc extracte alcoolice sau infuzii din plante aromatice.

(56) Referințe bibliografice:

1. ТУ 10 МССР 03.632.8-90 Консервы. Десерты фруктовые в вине. Технические условия

Șef Secție: CRASNOVA Nadejda

Examinator: NADIOJCHINA Natalia

Redactor: CANȚER Svetlana