

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea conservelor din năut în sos de tomate.

Este cunoscut procedeul de producere a conservelor din leguminoase, bunăoară din soia, care include prepararea materiei prime, înmuierea, blanșarea, răcirea cu apă, ambalarea, turnarea sosului de tomate, care conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper negru sau roșu, usturoi și acid acetic după care urmează astuparea și sterilizarea [1].

Însă sortimentul conservelor din culturi leguminoase este limitat.

Problema pe care o rezolvă invenția dată este de a lărgi sortimentul de produse din culturi leguminoase și de a majora valoarea biologică și calitățile gustative ale lor.

Problema se rezolvă prin aceea că se propune un procedeu de producere a conservelor din năut în sos de tomate, care include pregătirea năutului, înmuierea lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea cu apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului de tomate, astuparea și sterilizarea produsului obținut. Totodată sosul de tomate care se toarnă deasupra năutului conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper aromat, frunze de busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de țelină. Ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

sos de tomate, conținând:

pastă de tomate cu conținutul

substanțelor uscate de 8%      40,4...40,6

sare de bucătărie                    1,8...2,0

zahăr                                    1,5...1,8

piper aromat                         0,2

frunze de cimbru                    0,1

frunze de dafin                      0,1

frunze de busuioc                  0,1

tulpini de țelină                    0,1.

Procedeul propus asigură producerea conservelor de năut în sos de tomate ce posedă gust original, culoare și aromă plăcută. Valoarea biologică a produsului este înaltă, deoarece semințele de năut conțin 18,5...28,7% de proteine, 46,4...47,9% de amidon, 6,2...7,5% de grăsimi. Sosul de tomate împreună cu ingredientele incluse oferă produsului un gust picant, plăcut și o aromă fină.

Exemplu de realizare a invenției.

Procedeul, conform invenției, se efectuează în modul următor: semințele de năut se aleg, înlăturând cele sfărâmițate și afectate, se spală, se înmoaie în apă la temperatura de 20°C timp de 12 ore, se spală în apă curgătoare, se blanșează cu aburi timp de 15 min până ce devin moi, apoi încă o dată se răcesc, se ambalează și se toarnă deasupra lor sosul de tomate. Sosul de tomate se prepară în mod obișnuit: în pasta cu conținutul substanțelor uscate de 8% la fierbere se introduc zahărul, piperul aromat, frunzele de cimbru, de dafin, de busuioc. La sfârșitul fierberii se adaugă sare de bucătărie. Ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

năut                                      55,0

sos de tomate, conținând:

pastă de tomate                    40,6

sare de bucătărie                    2,0

zahăr                                    1,8

piper aromat                         0,2

frunze de cimbru                    0,1

frunze de dafin                      0,1

frunze de busuioc                  0,1

tulpini de țelină                    0,1.

Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

Utilizarea semințelor de năut în calitate de materie primă vegetală asigură producerea unor conserve cu un conținut bogat de proteine, cu gust și aromă originală și lărgeste sortimentul de conserve din culturi leguminoase.