



MD 2443 F1 2004.05.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 2443⁽¹³⁾ F1
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/20, 3/00

(12) BREVET DE INVENȚIE

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
<p>(21) Nr. depozit: a 2002 0221 (22) Data depozit: 2002.09.06</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.05.31, BOPI nr. 5/2004</p>
<p>(71) Solicitanți: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD; INSTITUTUL DE GENETICĂ AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A REPUBLICII MOLDOVA, MD</p> <p>(72) Inventatori: CELAC Valentin, MD; NICOLAEVA Diana, MD; LINDA Ludmila, MD; JUC Vera, MD</p> <p>(73) Titulari: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD; INSTITUTUL DE GENETICĂ AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A REPUBLICII MOLDOVA, MD</p>	

(54) Procedeu de producere a conservelor din năut în sos de tomate

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, și
anume la producerea conservelor din năut în sos de
tomate.

Procedeul de producere a conservelor din năut
în sos de tomate include curățarea năutului,
înmuiera lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea în
apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului
de tomate după ce se efectuează astuparea și
sterilizarea produsului obținut. Sosul de tomate

2
care se toarnă deasupra năutului conține pastă de
5 tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper aromat,
frunze de busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de
țelină.

Revendicări: 1

10

MD 2443 F1 2004.05.31

MD 2443 F1 2004.05.31

3

Descriere:

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

5 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.

10 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.

15 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.

20 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.

25 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.

30 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 lărgiște sortimentul de conserve din culturi leguminoase.

35

MD 2443 F1 2004.05.31

4

(57) Revendicare:

5 Procdeul de producere a conservelor din năut în sos de tomate, care include pregătirea năutului, înmuierea lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea în 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 fiind luate în următorul raport, % de masă:

	năut	54,0...55,0
	sos de tomate, conținând:	
10	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
15	frunze de cimbru	0,1
	frunze de dafin	0,1
	frunze de busuioc	0,1
	tulpini de țelină	0,1.

20

(56) Referințe bibliografice:

1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО Агропромиздат, 1987, с. 164-166

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria