

Invenția se referă la industria de alimentară și anume la producerea conservelor de gustare din năut.

Este cunoscut procedeul de preparare a conservelor de gustare din culturi leguminoase, ce legumelor, include sortarea, curățirea, spălarea, blanșarea, prăjitul, ambalarea, turnarea soluției, astuparea, ermetică și sterilizarea [1].

Însă procedeul obișnuit limitează asortimentul conservelor de gustare din legume, fiind utilizate doar legumele tradiționale cu un conținut scăzut de substanțe proteice.

Problema pe care o rezolvă prezenta este lărgirea asortimentului conservelor de gustare și sporirea valorii lor nutritive.

Procedeul de realizare a conservelor de gustare din năut, conform invenției, constă în sortarea, curățitul năutului, morcovului și a cepei, înmuierea năutului în apă la o temperatură de 50...60°C timp de 1,5...2 ore, blanșarea lui cu aburi timp de 15...40 min, răcirea în apă, tăierea, prăjirea cepei și morcovului, amestecarea năutului cu legumele prăjite, cu praf din frunze de cimbru și cu zahăr, încălzirea amestecului până la temperatura de 75...80°C, preambalarea și turnarea soluției, conținând sare de bucătărie și apă, astuparea și sterilizarea produsului obținut. Ingredientele sunt introduse în următorul raport, % masă:

năut	45,0...50,0
morcov	10,0
ceapă	10,0
praf din frunze cimbru	0,3...0,5
sare de bucătărie	3,0
zahăr	3,0
apă	restul.

Rezultatul invenției constă în lărgirea asortimentului conservelor de gustare cu un conținut sporit de proteine, calități gustative plăcute și aspect de marfă excelent.

Exemplu. Boabele de năut se curăță de impurități, se spală. Ceapa și morcovul se curăță și se taie. Morcovul și ceapă se taie în bucățele, și se prăjesc la temperatura uleiului de 130°C. Boabele de năut se înmoaie în apă la temperatura de 60°C timp de 2 ore, până ce volumul lor sporește de 1 ori, apoi se spală în apă curgătoare. Apoi se efectuează se blanșează năutului cu aburi timp de 15 min, după ce boabele se răcesc în apă, se aleg de coji și se amestecă cu morcovul și ceapă prăjite, se adaugă zahărul, praf din frunze de cimbru, se amestecă, apoi se încălzesc până la temperatura de 75°C. Amestecul obținut preambalează, deasupra amestecului obținut se toarnă un lichid, conținând sare de bucătărie și apă. Produsul obținut se astupă și sterilizează. Ingredientele sunt introduse în următorul raport, % masă:

năut	45,0
ceapă	10,0
morcov	10,0
praf din frunze cimbru	0,5
sare de bucătărie	3,0
zahăr	3,0
apă	restul.

Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

Năutul utilizat în calitate de materie primă vegetală contribuie la lărgirea sortimentului conservelor de gustare și la majorarea valorii lor nutritive.