



MD 2470 F1 2004.06.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 2470 (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 0222 (22) Data depozit: 2002.09.06</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.06.30, BOPI nr. 6/2004</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 de gustare din năut

(57) Rezumat:

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

Procedeul de producere a conservelor de
gustare din năut include pregătirea năutului, mor-
covului și a cepei, înmuierea năutului în apă la
temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2 ore, blan-
șarea lui cu aburi timp de 15...40 min și răcirea în
apă, tăierea și prăjirea cepei și a morcovului,

2
amestecarea năutului cu legumele prăjite, cu praf
din frunze de cimbru și cu zahăr, încălzirea ames-
tecului până la temperatura de 75...80°C, preamba-
larea și turnarea deasupra amestecului obținut a
unui lichid conținând sare de bucătărie și apă,
astuparea și sterilizarea produsului obținut.

10 Revendicări: 1

MD 2470 F1 2004.06.30

MD 2470 F1 2004.06.30

3

Descriere:

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

5 Este cunoscut procedeul de preparare a conservelor de gustare din culturi leguminoase, ce include sortarea, curățirea, spălarea, blanșarea, prăjirea, ambalarea, turnarea soluției, astuparea ermetică și sterilizarea legumelor [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 invenție este lărgirea asortimentului conservelor de gustare și sporirea valorii lor nutritive.

10 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.

20 *Exemplu.* Boabele de năut se curăță de impurități, se spală. Ceapa și morcovul se curăță și se taie. Morcovul și ceapa se taie în bucățele, 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 se dublează apoi se spală în apă curgătoare. După aceasta se efectuează blanșarea năutului cu aburi, timp de 15 min, după ce boabele se răcesc în apă, se aleg de coji și se amestecă cu morcov și ceapă prăjită, se adaugă zahăr, praf din frunze de cimbru, se amestecă, apoi se încălzesc până la temperatura de 75°C. Amestecul obținut se preambalează, deasupra amestecului obținut se toarnă un lichid, conținând sare de bucătărie și apă. Produsul obținut se astupă și se 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.

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

MD 2470 F1 2004.06.30

4

(57) Revendicare:

5 Procedeu de producere a conservelor de gustare din năut, care include pregătirea năutului, morcovului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C, timp de 1,5...2 ore, blanșarea lui cu aburi timp de 15...40 min, răcirea în apă, tăierea și prăjirea cepei și a 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 deasupra amestecului obținut a unui lichid conținând sare de bucătărie și apă, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată, ingredientele fiind luate în următorul raport, % de masă:

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

20

(56) Referințe bibliografice:

1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, Агропромиздат, 1987, с. 154.155

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

UNGUREANU Mihail