Invenția se referă la industria alimentară, şi anume la un procedeu de producere a conservelor din năut (Fabaceae).
Se cunoaşte procedeul de producere a conservelor din leguminoase (soia) ce constă în curățarea fructelor, controlarea, spălarea, înmuierea pentru umflare la temperatura de 20…25°C timp de 8…20 ore, spălarea în apă curgătoare, fierberea timp de 10 min, după care apa se varsă, se toarnă din nou apă rece şi proaspătă şi se aduce până la fierbere, această operație se repetatâ de patru ori, răcirea în apă, se repetă controlarea după care urmează ambalarea, turnarea marinadei, astuparea şi sterilizarea [1].
Însă, asortimentul de conserve din plante leguminoase (Fabaceae) este redus.
Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în lărgirea asortimentului de conserve din plante leguminoase şi majorarea calității produsului finit.
Pentru a mări asortimentul de conserve din plante leguminoase au fost utilizate semințe mature de năut (Cicer arietinum L.). Procedeul de producere a conservelor din năut include operațiile următoare: curățarea semințelor de impurități, înmuierea lor în apă la temperatura de 50...60ºC în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece, blanşarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă, ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei soluții apoase, care conține sare de bucătărie şi zahăr, ermetizarea şi sterilizarea. Ingredientele se iau în următorul raport, % mas:

năut	45...65
sare de bucătărie	3
zahăr	3
apă	restul

Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului conservelor din culturile păstăioase cu calitate nutritivă îmbunătățită datorită conținutului înalt de proteine, amidon şi grăsimi în semințele de năut.
Produsul obținut se utilizează ca fel de mâncare aparte sau, cu diferite sosuri, ca garnitură la bucatele din carne, în salate înlocuind mazărea verde etc.
Năutul (Cicer arietinum L.) aparține familiei de plante Fabaceae, este o plantă economic avantajoasă cu potențialul de producție a boabelor de 40 q/ha. Semințele de năut conțin 18,5…28,7% de proteină, 46…47,9% de amidon, 6,2…7,5% de ulei.
Procedeul de producere a conservelor din năut se efectuează în modul următor: semințele de năut se curăță de impurități, se înlătură semințele fărâmițate, se spală şi se înmoaie în apă la temperatura de 50…60°C timp de 1,5…2,0 ore. Apoi se spală cu apă rece şi se fierb timp de 15…40 min, după aceasta se răcesc cu apă, se efectuează al doilea control, alegându-se semințele fărâmițate.
Semințele de năut se ambalează, se toarnă deasupra lor o soluție având următoarea componență, %:

năut	65
sare se bucătărie	3
zahăr	3
apă	restul

Borcanele se astupă ermetic şi se sterilizează.