



MD 2394 F1 2004.03.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2394** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) **Int. Cl.**⁷: A 23 L 1/20

(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 0224 (22) Data depozit: 2002.09.06</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.03.31, BOPI nr. 3/2004</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**(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de producere a conservelor din năut.

Procedeu de producere a conservelor din năut include operațiile următoare: curățarea semințelor de impurități, înmuierea lor în apă la temperatura de 50...60°C în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece, blanșarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă, ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei soluții apoase, care conține sare de bucătărie și

2
zahăr, ermetizarea și sterilizarea. Ingredientele se iau în următorul raport, % mas:

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

10
Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului conservelor din culturile păstăioase cu calitate nutritivă îmbunătățită datorită conținutului înalt de proteine, amidon și grăsimi în semințele de năut.

Revendicări: 1

MD 2394 F1 2004.03.31

MD 2394 F1 2004.03.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de producere a conservelor din năut (*Fabaceae*).

5 Se cunoaște 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 h, spălarea în apă curgătoare, fierberea timp de 10 min, după care apa se varsă, se toarnă din nou apă rece și proaspătă și se aduce până la fierbere (această operație se repetă de patru ori), răcirea în apă, se repetă controlarea după care urmează ambalarea, turnarea marinadei, astuparea și sterilizarea [1].

Însă, asortimentul de conserve din plante leguminoase (*Fabaceae*) este redus.

10 Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în lărgirea asortimentului de conserve din plante leguminoase și 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...60°C în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece, blanșarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă, ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei soluții apoase, care conține sare de bucătărie și zahăr, ermetizarea și sterilizarea. Ingredientele se iau în următorul raport, % mas:

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

Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului conservelor din culturile păstăioase cu calitate nutritivă îmbunătățită datorită conținutului înalt de proteine, amidon și grăsimi în semințele de năut.

25 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.

30 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 și se înmoaie în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 h. Apoi se spală cu apă rece și 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
35	sare de bucătărie	3
	zahăr	3
	apă	restul.

Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

40

