

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de producere a conservelor din legume cu carne. Este cunoscut procedeu de producere a conservelor din legume cu utilizarea diferitelor materii prime: legume proaspete (dovlecei, vinete, tomate, ardei grași etc.), soia, fasole, mazăre, mirodenii (frunze de dafin, piper negru, ienibahar etc.), carne (de bovine, de pasăre, de porcine etc.).

Procedeu include: sortarea, curățarea materiei prime, spălarea, blanșarea, amestecarea componentilor, prăjirea, preambalarea, turnarea lichidului, astuparea ermetică și sterilizarea [1].

Însă legumele ce se utilizează la prepararea conservelor conțin o cantitate mică de substanțe proteice și aminoacizi esențiali pentru activitatea vitală a organismului.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea asortimentului de produse, îmbunătățirea calitativă a produsului pe contul majorării valorii lui nutritive.

Esența invenției constă în aceea că procedeu de producere a conservelor din legume și carne, ce include pregătirea legumelor și a cărnii, amestecarea lor, adăugarea sării și a mirodeniilor în amestecul obținut, preambalarea în borcane, turnarea zemei de carne, astuparea ermetică și sterilizarea.

Noutatea invenției constă în aceea că în calitate de materie primă vegetală se utilizează semințe mature de năut (*Cicer arietinum L.*) cu adaos de carne, apoi în amestec se introduc mirodeniile (chimen, cimbru, leuștean) și se toarnă zeama de carne în care a fost blanșată carnea.

Rezultatul invenției constă în lărgirea asortimentului de conserve, îmbunătățirea calitativă a produsului, deoarece năutul împreună cu carnea prezintă o sursă de substanțe proteice valoroase, conține vitamine din grupa B, substanțe minerale etc.

Mirodeniile folosite conferă conservelor calități gustative și miros originale.

Procedeu de efectuează în modul următor: semințele de năut se aleg de impurități, se spală, se înmoaie în apă la temperatura de 20...25°C timp de 1,5...2,0 ore, apoi se spală în apă curgătoare, se blanșează cu aburi timp de 15...40 min, se răcesc, se controlează și se amestecă cu celelalte componente. Carnea se prepară după tehnologia obișnuită.

Sarea de bucătărie și mirodeniile se cern și se supun separării magnetice.

Componentele se amestecă minuțios, se adaugă mirodeniile (chimen, cimbru, leuștean), amestecul obținut se preambalează în borcane, apoi se toarnă zeama de carne la temperatura de 75°C. Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

Componentele se iau în raportul următor, % mas.:

năut	43
carne	15
sare de bucătărie	2
chimen	0,1
cimbru	0,1
leuștean	0,2
zeamă de carne	restul.

Procedeu elaborat permite de a produce conserve de calitate superioară cu proprietăți nutritive și gustative valoroase.