

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria conservelor și poate fi utilizată la producerea pateurilor.

Este cunoscut procedeul de producere a pateului din ficat conform căruia ficatul se curăță, se tăie în bucăți, se blanșează la fierberea apei timp de 25 min, se spală în apă apoi se rece, se amestecă cu ceapă, apoi se trece prin cuter, se adaugă creier blanșat amestecat cu grăsime, condimente, zeamă de carne, totul se amestecă până la obținerea unei mase omogene, apoi se ambalează, se ermetic și se sterilizează [1].

Este cunoscut procedeul de producere a cremei din năut care include pregătirea năutului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea lui cu aburi la o presiune de 1,8 atm timp de 15013340 min, mărunțirea și prăjirea cepei, amestecarea năutului cu ceapa, a praful din frunze de busuioc și rozmarin, sarea de bucătărie și cu zaharul, omogenizarea și tratarea termică a amestecului, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut [2].

Însă asortimentul produselor din culturi leguminoase este limitat.

Problema pe care o rezolvă invenția este lărgirea asortimentului de produse, îmbunătățirea calității produsului finit prin majorarea calității nutritive și a valorii biologice.

Problema pusă se soluționează prin aceea că în calitate de materie primă vegetală se utilizează semințele culturilor leguminoase (năut, bob, mazăre, fasole comună, fasole de lima și linte). Semințele sunt separate, sortate, spălate, muiate în apă la 15...20°C timp de 8...15 ore, se blanșează cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min, sunt frecate până la căpătarea unui pireu, se introduce ceapă și morcov prăjit, fărmițați, ficat fărmițat, sare de bucătărie, zahăr, apă, piper negru, piper roșu, rozmarin, măghiran, busuioc, cimbru, coriandru, chimen, isop, leuștean. Ingredienței se amestecă până la căpătarea masei omogene de pateu, se încălzește până la 30...90°C timp de 20 min, se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează.

Rezultatul invenției: lărgirea sortimentului de conserve, majorarea calității lor pe seamă îmbunătățirii valorii alimentare, deoarece, leguminoasele în combinație cu ficatul și condimentele sunt sursă de proteine valoroase, vitamine grupul B, PP, E, a substanțelor minerale (caliu, fosfor, fie ș.a.).

Condimentele incluse în pateu (maghiran, cimbru, rozmarin, isop, coriandru, busuioc, leuștean, chimen) îi oferă produsului un gust și o aromă, originale.

Procedeul se efectuează în felul următor: semințele de culturi leguminoase se separă, se inspectează, se spală, apoi se înmoaie în apă la temperatura de 15...20°C timp de 8...15 ore. Semințele se spală în apă curgătoare, apoi se blanșează cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min și după aceasta se fărâmițează.

Morcovul se mărunțește și se prăjește până la culoare aurie și consistență moale, apoi se fărâmițează.

Ficatul (de porcină, bovină, ovină etc.) se curăță, se spală, se sortează, se înlătură vasele sanguine, nodurile, pelicula și se spală în apă curgătoare, se taie în bucățele și se blanșează apă timp de 20...30 min la temperatura 80...100°C, apoi se fărâmițează.

Verdeața (de măghiran, isop, cimbru, rozmarin, busuioc, coriandru, leuștean) se moaie timp de 20...30 min se inspectează, se sortează, se spală și se mărunțește.

Semințe, ficat, morcov, ceapă, sarea de bucătărie, piperul negru și ardeiul roșu, apa (fiartă și răcită) până la temperatura camerei și verde condimentelor se amestecă cu ajutorul cutterului. Procedeul de amestec se repetă de 7...8 ori și se transmite la încălzit la temperatura de 80...90°C, apoi se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează la temperatura de 120°C.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

Se produc 3 feluri de pateuri din semințe de năut, bob și mazăre. Ele se curățate, se inspectează, se spală, se înmoaie în apă la temperatura de 20°C timp de 12 ore. Apoi semințele se spală în apă curgătoare și se prelucrează cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 30 min până devin moi și se trec prin cuter cu diametru ochiurilor sitei de 3,0 mm.

Ficatul preparat se taie în bucăți (50...100)și se blanșează la temperatura de 80...100°C timp de 30 min, apoi se trece prin cuter cu diametrul ochiurilor de 3,0 mm.

Morcovul curățat și spălat se tăie în bucățele cu grosimea 15...20 mm și se prăjește până la culoare aurie. Ceapa se curăță, se spală, se taie și se prăjește.

Componentele sunt luate în următorul raport, % de masă:

pentru pateu de năut cu ficat,	
năut	40,0
morcov	15,0
ceapă	15,0
sare de bucătărie	0,8
ficat	20,0
piper negru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05

verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

pentru pateu de mazăre cu ficat,	
mazăre	45,0
morcov	20,0
ceapă	20,0
sare de bucătărie	1,5
ficat	25,0
piper negru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

pentru pateu de bob cu ficat,	
bob	40,0
morcov	15,0
ceapă	15,0
sare de bucătărie	0,8
ficat	25,0
piper negru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

Componentele fărâmițate și frecate din semințe, ficat, ceapă, morcov, apă, sare de bucătărie și condimente se trec prin cuter până la obținerea unei paste omogene. Amestecul obținut se încălzește până la temperatura de 90°C, se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează.

Exemplul 2

Pateul se prepară din fasolea comună și fasolea de lima. Procesul de preparare și operațiunile de pregătire a materiei prime sunt analogice cu cele din exemplul 1.

Componentele sunt luate în următorul raport, % de masă:

fasole	40,0
morcov	20,0
ceapă	20,0
sare de bucătărie	1,2
ficat	20,0
piper negru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

Exemplul 3

Pateu din linte cu ficat. Semințele se înmoaie în apă la temperatura de 15°C de 8 ore. Celelalte operațiuni și regimuri sunt analogice exemplului 1. Pentru prepararea pateului din linte cu ficat componentele se iau în următorul raport, % de masă:

linte	40,0
morcov	15,0
ceapă	15,0
sare de bucătărie	0,8
ficat	20,0
piper negru	0,01
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.