Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria de conserve şi poate fi utilizată la producerea pateurilor din materia primă vegetală.
Este cunoscut procedeul de producere a conservelor din materie primă vegetală care include pregătirea ei, blanşarea, prăjitul, trecerea prin sită. amestecarea componenților rețetei, ambalarea, astuparea ermetică şi sterilizarea [1].
Însă pentru pregătirea producției se utilizează un sortiment limitat de legume: tomate, bostanei, bostan, piper dulce la care conținutul de proteine nu depăşeşte 2,0%, dispunând de o valoare biologică scăzută din cauza conținutului mic de aminoacizi esențiali.
Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea sortimentului de conserve, majorarea valorii biologice, nutritivei şi gustative.
Pentru realizarea problemei puse se propune un procedeu de producere a pateului din leguminoase, care include pregătirea legumelor, înmuierea în apă a semințelor mature de năut sau de mazăre, sau de bob, sau de fasolea la temperatura de 50…60°C timp de 1,5…2,0 ore, blanşarea cu aburi timp de 20…40 min la presiunea de 1,5 atm, frecarea leguminoaselor, mărunțirea, prăjirea şi frecarea morcovului şi cepei, amestecarea leguminoaselor şi a legumelor frecate cu zahăr, sare de bucătărie, piper negru, ardei roşu, coriandru şi verdeață de pătrunjel, chinza, busuioc şi apă, precum şi