

a 2004 0029

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria de conserve și poate fi utilizată la producerea pateurilor din materie primă vegetală.

Procedeul de producere a pateului din leguminoase include pregătirea legumelor, înmuierea leguminoaselor în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea cu abur timp de 20...40 min la presiunea de 1,5 atm și frecarea leguminoaselor. Se mărunțesc morcovul și ceapa, se prăjesc, se freacă și se amestecă cu leguminoasele frecate, zahăr, sare de bucătărie, piper negru, ardei roșu, coriandru și verdeață de pătrunjel, chinza, busuioc și apă. Amestecul se omogenizează până la obținerea consistenței de pireu, se efectuează tratarea termică la temperatura de 80...90°C, se preambalează, se astupă și se sterilizează.

Revendicări: 1