

Invenția se referă la industria alimentară, în particular, la producerea pateurilor din material primă vegetală.

Este cunoscut procedeul de producere a conservelor din materie primă vegetală care include separarea, inspectarea, spălătul, blanșarea, trecerea prin sită, amestecul componentilor rețetei, ambalarea, astuparea ermetică și sterilizarea [1].

Însă pentru pregătirea producției se utilizează un sortiment limitat de legume: tomate, bostănei, bostan, piper dulce la care conținutul de proteine nu depășește 2,0% și sunt de o valoare biologică scăzută din cauza conținutului mic de aminoacizi esențiali.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în sporirea valorii biologice și nutritive a produsului, lărgirea sortimentului de conserve din materie primă vegetală.

Problema pusă se soluționează prin procedeul de producere a pateului din linte (varianta 1), include pregătirea legumelor, fierberea lintei, omogenizarea ei până la obținerea consistenței de piure, mărunțirea și prăjirea morcovului și a cepei, frecarea acestora, amestecarea pireului de linte cu ceapa cu morcovul frecate, cu sarea de bucătărie, apa zahărul și cu praful de coriandru, isop, rozmarin, marghiran, piper negru și de ardei roșu, omogenizarea și tratarea termică a amestecului până la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

linte	50,0...70,0
ceapă	15,0...25,0
morcov	15,0...20,0
zahăr	0,3...0,5
sare de bucătărie	1,3...2,0
coriandru	0,08...0,2
isop	0,07...0,2
rozmarin	0,05...0,1
marghiran	0,1...0,2
piper negru	0,06...0,09
ardei roșu	0,04...0,08
apă	restul.

Procedeul de producere a pateului din linte (varianta 2), include pregătirea legumelor, fierberea lintei, omogenizarea până la obținerea consistenței de piure, mărunțirea și prăjirea cepei, frecarea ei, amestecarea pireului de linte cu ceapa frecată, consumă, sare de bucătărie, apă, zahăr și praf de coriandru, isop, rozmarin, marghiran, piper negru și de ardei roșu, omogenizarea și tratarea termică a amestecului până la temperatura de 80...90°C, preambalarea astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

linte	50,0...70,0
ceapă	15,0...25,0
curcumă	1,0...1,5
zahăr	0,3...0,5
sare de bucătărie	1,3...2,0
coriandru	0,08...0,2
isop	0,07...0,2
rozmarin	0,05...0,1
marghiran	0,1...0,2
piper negru	0,06...0,09
ardei roșu	0,04...0,08
apă	restul.

Procedeul solicitat permite a produce conserve "Pateu de linte" ce posedă gust original, culoare și aromă plăcut, cu valoare biologică și nutritivă înaltă datorită prezentei proteinelor cu conținutul înalt în aminoacizi esențiali, hidrați de carbon, grăsimi, B-caroten, vitamine grupa B, săruri minerale (calciu, potasiu ș.a.).

Procedeul se efectuează în modul următor: semințele mature de linte se separă, se inspectează, se spală, se fierb și se omogeniza zapina la obținerea pireului. Ceapa și morcovul se sortează, se curăță, se spală, se mărunțesc, se prăjesc în ulei și se freacă. Sarea de bucătărie și zahărul se cerne prin separatorul cu magnet.

Ingredientele se cântăresc în conformitate cu rețeta și se amestecă la mașina de amestecat. Amestecul se încălzește până la temperatura 80...90°C, se ambaleză, se astupă ermetic și se sterilizează.

Ingredientele sunt luate în următorul raport. % de masă:

linte	50,0...70,0
ceapă	15,0...25,0
morcov	15,0...20,0
sau	
curcuma	1,0...1,5
zahăr	0,3...0,5
sare de bucătărie	1,3...2,0
coriandru	0,08...0,2
isop	0,07...0,2
rozmarin	0,05...0,1
măhiran	0,1...0,2

pipër negru	0,06...0,09
pipër roșu	0.04...0,08
apă	restul.

Exemplu 1. Semințele de linte pregătește se fierb, se omogenizează până la obținerea pireului. Ceapă curățită și spălată se mărunțește în bucățele de 20 mm, se prăjește până la culoarea aurie și se freacă. În pireul din linte se introduce ceapă, sare de bucătărie, apa, curcuma și praf de coriandru, isop, rozmarin, măhiran, pipër roșu și pipër negru. Apoi amestecul se trece prin mașină de amestecat până la obținerea omogene masei de pateu. Masa se încălzește până la temperatura 80°C, se preambalează în borcane, se astupa ermetic și se sterilizează.

După sterilizare, borcanele se răcesc în autoclav până la temperatura de 35°C, se spală, se usucă și se transferă la depozit.

Ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

linte	70,0	coriandru	0,2
ceapă	25,0	isop	0,2
zahăr	0,5	rozmarin	0,1
sare de bucătărie	2,0	măhiran	0,2
curcuma	1,5	pipër negru	0,09
apă	restul	ardei roșu	0,08

Exemplu 2. Lintea și alte ingrediente se prepară ca și în exemplul 1.

Ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

linte	70,0
ceapă	25,0
morcov	20,0
zahăr	0,5
sare de bucătărie	2,0
coriandru	0,2
isop	0,2
rozmarin	0,1
măhiran	0,2
pipër negru	0,09
pipër roșu	0,08
apă	restul.

Procedul permite a produse conserve de calitate, deoarece lintea, după conținutul caloric nu cedează diferitor feluri de carne, este bogată în proteina cu aminoacizi esențiali, vitamine, hidrați de carbon și zahăr.

Curcuma îi dă pateului o culoare verde originală, iar morcovului – o culoare aurie.