



MD 2624 F1 2004.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) 2624 (13) F1
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/20, 3/00

(12) BREVET DE INVENȚIE

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
<p>(21) Nr. depozit: a 2004 0034 (22) Data depozit: 2004.02.09</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.12.31, BOPI nr. 12/2004</p>
<p>(71) Solicitant: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD</p> <p>(72) Inventatori: LINDA Ludmila, MD; SUNIȚA Tudor, MD; IORGA Eugen, MD; SARANDI Tatiana, MD; SOBOLEVA Inessa, MD</p> <p>(73) Titular: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD</p>	

(54) Procedeu de producere a pateului din linte (variante)

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, în particular, la producerea pateurilor din materie primă vegetală.

Procedeu de producere a pateului din linte, conform variantei 1, include pregătirea legumelor, fierberea linte și omogenizarea ei până la obținerea consistenței de pireu. Apoi se taie morcov și ceapă, se prăjesc și se freacă, se amestecă pireul de linte cu ceapa și morcovul frecate, cu sare de bucătărie, apă, zahăr și cu praf de coriandru, isop, rozmarin,

2
5 maghiran, piper negru și de ardei roșu. După aceasta se efectuează omogenizarea și tratarea termică a amestecului la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut.

10 În procedeu de producere a pateului din linte, conform variantei 2, în loc de morcov se utilizează curcumă.

Revendicări: 2

MD 2624 F1 2004.12.31

MD 2624 F1 2004.12.31

Descriere:

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

5 Este cunoscut procedeul de producere a conservelor din materie primă vegetală care include separarea, inspectarea, spălatul, blanșarea, trecerea prin sită, amestecul componentelor 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.

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

15 Problema pusă se soluționează prin procedeul de producere a pateului din linte (variante 1), care 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 ceapă și morcov frecat, cu sare de bucătărie, apă, zahăr și cu praful de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, 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:

lințe	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
maghiran	0,1...0,2
piper negru	0,06...0,09
ardei roșu	0,04...0,08
apă	restul.

20 Conform variantei 2 a procedurii de producere a pateului din linte în componența pateului în loc de morcov se utilizează curcumă în cantitate de 1,0...1,5% de masă.

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

25 Procedeul se realizează în modul următor: semințele mature de linte se separă, se inspectează, se spală, se fierb și se omogeniza până 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.

30 Ingredientele pateului solicitat se cântăresc în conformitate cu rețeta și se amestecă în omogenizator. Amestecul se încălzește până la temperatura 80...90°C, se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează.

35 Exemplu 1. Semințele de linte se fierb, se omogenizează până la obținerea pireului. Ceapa și morcovul curățite și spălate, se mărunțește în bucățele de 20 mm, se prăjește și se freacă. În pireul din linte se introduce ceapă și morcov prăjite, sare de bucătărie, apă, și praf de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, ardei roșu și de piper negru. Apoi amestecul se trece prin omogenizator până la obținerea unei mase omogene de pateu. Masa se încălzește până la temperatura 80°C, se preambalează în borcane, se astupă ermetic și se sterilizează.

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

Ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

lințe	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

MD 2624 F1 2004.12.31

4

maghiran	0,2
piper negru	0,09
ardei roșu	0,08
apă	restul.

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
zahăr	0,5
sare de bucătărie	2,0
curcumă	1,5
coriandru	0,2
isop	0,2
rozmarin	0,1
maghiran	0,2
piper negru	0,09
ardei roșu	0,08
apă	restul

5 Procedul permite de a produce conserve de calitate, deoarece lintea, după conținutul caloric, nu cedează cărnii, este bogată în proteina cu aminoacizi esențiali, vitamine, hidrați de carbon și zahăr.

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

10

MD 2624 F1 2004.12.31

5

(57) Revendicări:

- 5 1. Procedeu de producere a pateului din linte care include pregătirea legumelor, fierberea linteii, omogenizarea ei până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea și prăjirea morcovului și a cepei, frecarea acestora, amestecarea pireului de linte cu ceapa și morcovul frecate, cu sarea de bucătărie, apa, zahărul și cu praful de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, piper negru și de ardei roșu, omogenizarea și tratarea termică a amestecului la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și
- 10 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 |
| 15 sare de bucătărie | 1,3...2,0 |
| coriandru | 0,08...0,2 |
| isop | 0,07...0,2 |
| rozmarin | 0,05...0,1 |
| maghiran | 0,1...0,2 |
| 20 piper negru | 0,06...0,09 |
| ardei roșu | 0,04...0,08 |
| apă | restul. |
- 25 2. Procedeu de producere a pateului din linte, care include pregătirea legumelor, fierberea linteii, omogenizarea până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea și prăjirea cepei, frecarea ei, amestecarea pireului de linte cu ceapa frecată, curcumă, sarea de bucătărie, apa, zahărul și praful de coriandru, isop, rozmarin, maghiran, piper negru și de ardei roșu, omogenizarea și tratarea termică a amestecului la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:
- | | |
|-------------------|-------------|
| 30 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 |
| 35 isop | 0,07...0,2 |
| rozmarin | 0,05...0,1 |
| maghiran | 0,1...0,2 |
| piper negru | 0,06...0,09 |
| ardei roșu | 0,04...0,08 |
| 40 apă | restul. |

(56) Referințe bibliografice:

1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО, Агропромиздат, 1987, с. 156-158

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria