

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la variante de muștar alimentar.

Este cunoscut muștarul care conține praf de muștar, ulei vegetal, sare, zahăr, acid acetic, mirodenii și apă [1]. Acest muștar însă are gust simplu și termen de păstrare redus.

Problema pe care o rezolvă invenția solicitată constă în extinderea sortimentului de muștar cu gust îmbunătățit și stabil la păstrare.

Muștarul propus conține, % mas.: praf de muștar 20,00...35,00, ulei vegetal 6,00...15,00, sare 1,00...3,00, zahăr 7,00...12,00, acid acetic de 80% 1,50...2,00, sare a acidului benzoic sau acidului sorbic în calitate de conservant 0,07...0,20, mirodenii 0,05...0,10 și apă, precum și: adaos de fructe sau legume 10,00...20,00 și maioneză 10,00...20,00 (varianta 1); adaos de fructe sau legume 10,00...20,00 (varianta 2); maioneză 10,00...20,00 (varianta 3).

În calitate de adaos de fructe sau legume se folosește suc sau pireu de fructe sau legume, sau fructe sau legume uscate și mărunțite.

Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului muștarului alimentar cu valoare biologică sporită și sporirea termenului de păstrare a acestuia.

Adaosul de fructe sau legume inclus în receptura muștarului ameliorează indicii gustativi și organoleptici ai produsului finit, iar conservantul face posibil de a spori rezistența bacteriologică a produsului finit și de a mări astfel termenul de păstrare a lui.

Maioneza adăugată în receptura muștarului înmoaie gustul iute al muștarului și permite astfel de a extinde sfera aplicării lui.

Materia primă utilizată pentru producerea muștarului trebuie să corespundă condițiilor documentației tehnice în vigoare.

Muștarul se prepară conform tehnologiei cunoscute prin amestecarea tuturor componentelor incluse în receptură.

Merele, gutuiile, corcodușele sau tkemaliile, tomatele, morcovul, ardeii grași, usturoiul separat sau în diverse combinații, pot fi incluse în receptură în calitate de adaosuri în formă de pireuri obținute după tehnologiile cunoscute, sau uscate și mărunțite, sau în formă de concentrate conservate aseptice (sucuri sau pireuri).

În calitate de conservant muștarul conține benzoat de sodiu sau sorbat de potasiu.

În calitate de mirodenii muștarul conține frunze de dafin, cuișoare și scorțișoară. În receptură ele se includ ca extract apos obținut prin opărirea amestecului de mirodenii cu apă clocotită în raportul 1:10, menținerea timp de 12...24 ore într-un vas ermetic și filtrarea ulterioară.

Cele mai preferențiale variante de realizare a invenției, % mas.:

Exemplul 1. Muștar cu mere și maioneză

praf de muștar	25,00
ulei vegetal	10,00
sare	2,00
zahăr	12,00
acid acetic de 80%	1,50
pireu de mere	15,00
maioneză	10,00
sorbat de potasiu	0,10
mirodenii	0,06
apă	24,34

Exemplul 2. Muștar cu maioneză și tkemali

praf de muștar	25,00
ulei vegetal	6,00
sare	1,80
zahăr	10,00
acid acetic de 80%	1,50
pireu de tkemali	15,00
maioneză	20,00
sorbat de potasiu	0,10
mirodenii	0,06
apă	20,54

Exemplul 3. Muștar cu mere

praf de muștar	30,00
ulei vegetal	15,00
sare	2,00
zahăr	11,00
acid acetic de 80%	1,80
pireu de mere	15,00
sorbat de potasiu	0,10
mirodenii	0,06
apă	25,04

Exemplul 4. Muștar cu gutui

praf de muștar	28,00
ulei vegetal	10,00
sare	2,00
zahăr	10,00
acid acetic de 80%	1,80
pireu de gutui	15,00
maioneză	15,00
sorbat de potasiu	0,10
mirodenii	0,06
apă	18,04

Exemplul 5. Muștar cu ardei grași

praf de muștar	30,00
ulei vegetal	15,00
sare	2,00
zahăr	11,00
acid acetic de 80%	2,00
pireu de ardei grași	20,00
benzoat de sodiu	0,07
mirodenii	0,06
apă	19,87

Exemplul 6. Muștar cu maioneză

praf de muștar	35,00
ulei vegetal	6,00
sare	1,80
zahăr	10,00
acid acetic de 80%	1,50
maioneză	20,00
sorbat de potasiu	0,10
mirodenii	0,06
apă	25,54

Muștarul obținut conform invenției solicitate se caracterizează prin gust și aromă fine și originale. Termenul de păstrare al produsului finit constituie 6 luni.