

Invenția se referă la industria alimentară, în special la producerea condimentelor cu folosirea muștarului praf.

Este cunoscut condimentul pe bază de muștar praf ce conține muștar praf, ulei vegetal, sare, zahăr, acid acetic, mirodenii și apă [1]. Acest condiment se caracterizează un gust picant, acru și exagerat de astringent.

O atenuare neesențială a gustului condimentului cu muștar praf și realizează prin includerea în rețetă a unui component din legume sau fructe (pastă de tomate, piure de fructe, sucuri, fructe și legume uscate mărunțite). Pe lângă modificarea indicilor organoleptici includerea în rețetă a componentului din fructe sau legume permite extinderea sortimentului de condimente de muștar.

Se mai cunoaște condimentul cu muștar praf ce conține următoarele componente luate în raport masic, kg: muștar praf – 80,0...84,2; ulei vegetal – 50,0...52,1; zahăr – 120,0...122,4; sare – 20,0...20,4; acid acetic calculat pentru concentrația de 80% – 10,0...10,2; pastă de tomate calculată pentru conținutul substanțelor uscate de 30% – 200,0...210,3; amidon modificat – 25,0...25,5; piper negru – 0,30...0,31; ienibahar – 0,30...0,31; cuișoare – 0,30...0,31; stabilizator – 1,50...1,53; apă – până la 1000 kg [2].

Este de asemenea cunoscut condimentul cu folosirea muștarului praf conținând componentele în următorul raport, în % mas.: muștar praf – 20...35; ulei vegetal – 6...15; sare – 1...3; zahăr – 7...12; acid acetic de 80% – 1,5...2,0; adaos de fructe sau legume – 10...20; conservant (sare a acidului benzoic sau sorbic) – 0,07...20,00; mirodenii – 0,05...0,10; apă – restul [3].

Condimentele descrise, indiferent de apariția în gustul și aroma lor a unor nuanțe specifice condiționate de includerea adaosurilor, au un gust picant și acru caracteristic tradițional.

În ultimul timp preferințele gustative ale populației s-au modificat, fapt dovedit de popularitatea înaltă a ketchupului. Tot mai răspândită devine și seria indiană de condimente – chatni, care se caracterizează printr-un gust contrastant, astringent, în special dulce, picant și puțin acru.

Problema pe care o rezolvă prezența invenției este crearea condimentelor cu caracteristici gustative principale noi pe baza materiei prime tradiționale.

Condimentul propus conține muștar praf, sare, acid acetic, componente lipidice, glucidice și gustativ-aromate, conservant și apă. În calitate de component lipidic se folosește unt, în calitate de component glucidic – miere naturală, în calitate de component gustativ-aromate – produs al prelucrării boabelor de cacao sau de cafea, în calitate de conservant – acid lactic de 40%, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % mas.: muștar praf – 8,0...10,0; unt – 10,0...15,0; sare – 1,0...3,0; miere – 9,0...17,0; acid acetic de 80% – 1,0...2,0; produse de la prelucrarea boabelor de cacao sau cafea – 15...30; acid lactic – 1,25...7,5; apă – restul.

Condimentul include componentele de bază ce asigură gustul picant și acru: muștar praf, sare, acid acetic. Gustul dulce este asigurat prin includerea în rețetă a mierii naturale. Faptul că acest produs are un gust foarte dulce permite de a-l introduce într-o cantitate egală cu cantitatea de zahăr din soluția cea mai apropiată ținând cont de conținutul substanțelor uscate. Pudra de cacao, ciocolata și pudra de cafea măcinate constituie componentul ce determină proprietățile gustative și aromatice de bază ale condimentului.

Utilizarea în componența condimentelor pe bază de muștar a sucurilor, piureurilor și pastelor de legume și fructe necesită folosirea în compoziție a unui conservant pentru asigurarea termenelor de păstrare. În invenție în calitate de conservant este utilizat acidul lactic care, spre deosebire de acizii benzoic și sorbic propuși în soluția cea mai apropiată, nu este toxic. Mai mult decât atât, acidul lactic le conferă produselor un gust fin.

Utilizarea în calitate de component lipidic a untului în loc de ulei vegetal conduce la sporirea caracteristicilor organoleptice ale condimentului, gustul untului în mare parte armonizează cu gustul de cacao și cafea.

Rezultatul constă în formarea unui gust netradițional, contrastant, în special dulce, picant și puțin acru.

Condimentul se prepară în modul următor. Cantitatea necesară de muștar praf se amestecă cu soluția de sare și se menține un timp pentru fermentare. Se amestecă cantitatea necesară de miere cu o cantitate mică de apă caldă. Untul se menține la temperatura de $27\pm 2^{\circ}\text{C}$, până la obținerea unei paste care poate fi ușor amestecată. În pasta obținută prin amestecare se adaugă o cantitate necesară de pudră de cacao sau cafea. Cafeaua mai întâi se macină, apoi se cerne printr-un sită cu ochiurile de 0,01. Amestecarea continuă până la obținerea unei paste omogene. Dacă pentru prepararea condimentului se folosește ciocolată, ea se răzuiește în prealabil, se topește pe o baie de apă, fiind amestecată periodic, sau într-un dulap termostatic la temperatura de $70\pm 2^{\circ}\text{C}$, apoi se lasă pentru a se răci ușor și se amestecă cu untul până la formarea unei paste omogene. În amestecul de muștar și sare, prin amestecare, se introduce amestecul de unt și de miere, se adaugă acizii acetic și lactic și apa. Amestecul se omogenizează și se îmbuteliază.

Exemplul 1. Muștarul praf în cantitate de 10 kg se moaie în 25 dm^3 de apă, în care sunt dizolvate 3 kg de sare. Mierea în cantitate de 15 kg se amestecă ca 7 dm^3 de apă încălzită până la $30\pm 2^{\circ}\text{C}$ până la obținerea unei mase omogene. Untul în cantitate de 12 kg se menține la temperatura de $27\pm 2^{\circ}\text{C}$ până la obținerea unei paste care poate fi ușor amestecată, apoi se amestecă cu 15 kg de pudră de cacao, cernută prealabil, până la o stare omogenă. În amestecul de muștar și sare, prin agitare, se introduce amestecul de unt și miere, se adaugă 2 kg de acid acetic de 80% sau de o altă concentrație calculată față de cea de 80%, 5 kg de acid lactic de 40% și 6 dm^3 de apă. Amestecul se agită, se omogenizează și se debitează la îmbuteliere. Randamentul produsului – 100 kg.

Exemplul 2. Muștarul praf în cantitate de 9 kg se moaie în 23 dm^3 de apă, în care sunt dizolvate 2 kg de sare. Mierea în cantitate de 17 kg se amestecă cu 9 dm^3 de apă încălzită până la $30\pm 2^{\circ}\text{C}$ până la obținerea unei mase omogene. Untul în cantitate de 15 kg se menține la temperatura de $27\pm 2^{\circ}\text{C}$ până la obținerea unei paste care poate fi ușor amestecată, apoi se amestecă până la o stare omogenă cu 20 kg de pudră de cafea măcinată și cernută prealabil. În amestecul de muștar și sare, prin agitare, se introduce amestecul de unt și miere, se adaugă 1,5 kg de acid acetic de 80% sau de o altă

concentrație calculată față de cea de 80%, 1,25 kg de acid lactic de 40% și 2,25 dm³ de apă. Amestecul se agită, se omogenizează și se îmbuteliază. Randamentul produsului – 100 kg.

Exemplul 3. Muștarul praf în cantitate de 8 kg se moaie în 20 dm³ de apă, în care este dizolvat 1 kg de sare. Mierea în cantitate de 9 kg se amestecă cu 5 dm³ de apă încălzită până la 30±2°C până la obținerea unei mase omogene. Untul în cantitate de 10 kg se menține la temperatura de 27±2°C până la obținerea unei paste care poate fi ușor amestecată, apoi se amestecă până la o stare omogenă cu 30 kg de ciocolată răzuită și topită prealabil. În amestecul de muștar și sare, prin agitare, se introduce amestecul de unt și miere, se adaugă 1,0 kg de acid acetic de 80% sau de o altă concentrație calculată față de cea de 80%, 7,5 kg de acid lactic de 40% și 8,5 dm³ de apă. Amestecul se agită, se omogenizează și se îmbuteliază. Randamentul produsului – 100 kg.

Condimentul propus reprezintă un produs omogen dens de culoare maro, cu gust picant și aromă specifică de cacao sau cafea.