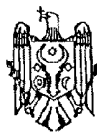


REPUBLICA MOLDOVA



(19) **Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală**

(51) **Int. Cl.:** Int.Cl. A23G 3/00 (2006.01)

(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2004 0171 (13) A (22) Data depozit: 2004.07.07 (41) Data publicării cererii: 2006.01.31, BOPI nr. 1/2006	
(71) Solicitant: ANDREEV Valeriu, MD (72) Inventator: ANDREEV Valeriu, MD	

(54) **Procedeu de fabricare a produsului de cofetărie pe bază de nucă și miere de albine**

(57) **Rezumat:**

1

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedeele de fabricare a produselor de cofetărie.

Procedeu propus constă în aceea că conținutul în produs a miezului de nucă fărâmițat și prăjit este mărit până la 60...65%, conținutul mierii de albine naturale – până la 25%, iar conținutul zahărului este micșorat până la 10...15%. La prepararea produsului solicitat în zahărul topit și încălzit înainte de caramelizare (gradul de întunecare mediu), iar apoi răcit până la temperatura de 80°C se introduce miere de albine, concentrată preliminar prin evaporare într-o instalație de vid la temperatura de 70°C până la umiditatea de 6%, având temperatura de 60...70°C. Compoziția obținută se amestecă și în ea se introduce miezul de nucă prăjit prealabil la o temperatură

2

5 de până la 95°C, curățat de coajă și mărunțit până la 3...5 mm, având temperatura de 70°C. Masa se amestecă, se tratează termic cel puțin 5 min la temperatura de 70°C, apoi se răcește. Bomboanele formate se acoperă cu glazură de ciocolată și se împachetează ermetic în ambalaj pelicular de o singură folosință.

10 Rezultatul invenției constă în aceea că produsul de cofetărie propus posedă proprietăți dietetice, gustative și nutritive mai înalte, totodată se distinge printr-o asimilare ușoară, o soliditate mai mică și un termen de păstrare mai îndelungat.

15 Revendicări: 1

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria