



MD 2209 F2 2003.07.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 2209 (13) F2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 G 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 2002 0120 (22) Data depozit: 2000.09.15 (31) Nr.: 99119663 (32) Data: 1999.09.16 (33) Țara: RU (41) Data publicării cererii: 2002.11.30, BOPI nr. 11/2002</p>	<p>(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2003.07.31, BOPI nr. 7/2003 (85) 2002.04.15 (86) PCT/RU00/00367 2000.09.15 (87) WO 01/22831 2001.04.05</p>
<p>(71) Solicitant: OTKRYTOE AKTSIONERNOE OBSHCHESTVO "KONDITERSKAYA FABRIKA UDARNITSA", RU (72) Inventator: ANANIEVA Tatiyana Vasilievna, RU (73) Titular: OTKRYTOE AKTSIONERNOE OBSHCHESTVO "KONDITERSKAYA FABRIKA UDARNITSA", RU (74) Reprezentant: GLAZUNOV Nicolai, MD</p>	

(54) Procedeu de fabricare a bezelei și bezeza

(57) Rezumat:

1

Procedeu de fabricare a bezelei include pregătirea componentului de gelatinizare, prepararea siropului pe baza acestuia cu concentrarea lui ulterioară prin fierbere sub presiune, prepararea amestecului conform rețetei, asigurându-se viscozitatea de 0,9...2,3 Pa·s cu un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹ din umplutură, agent de spumare, sirop preparat și eventual aditivi alimentari. Amestecul conform rețetei se bate până la obținerea consistenței masei de bezeza, se fasonează din el prefabricatele, se structurează, se usucă prefabricatele obținute și se fasonează din ele articole aparte. Componentele compoziției conform rețetei se iau în următoarele cantități, % mas.:

agent de spumare (albuș de ou)	0,5...1,4
sirop	50...96
inclusiv component de gelatinizare	0,6...1,4
umplutură	restul.

În calitate de component de gelatinizare se poate folosi: I - geloză, II - pectină, III - geloză din furcellariu sau amestec de geloză cu gelozură (caraghin).

În primul caz în calitate de umplutură se folosește amestecul de cupaj din pireu de mere, în al doilea și în al treilea melasă. La producerea bezelei se pot folosi ca aditivi alimentari sare tampon, sirop invertit, aromatizatori

2

și coloranți. În procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de bezeza a cel puțin unui prefabricat se introduce sub presiune umplutura sub aspect de fiertură de fructe (jeleu de fructe) și/sau pastă de ciocolată, și/sau cremă de frișcă și lapte.

Pe suprafața produsului se poate aplica un material de finisare sub aspect de pudră de zahăr sau fărâmituri de napolitane, sau nuci mărunțite, sau glazură de ciocolată, de fondant sau de grăsime. Bezeaua conține unul sau cel puțin două prefabricate fasonate și structurate lipite între ele, executate în formă de figuri geometrice cu suprafață netedă sau reliefată, fabricate conform procedului revendicat. Bezeaua poate avea umplutură situată în cavitatea a cel puțin unui prefabricat al ei. Cavitatea cu umplutură poate fi executată fie în spațiul închis al prefabricatului de bezeza, fie deschisă de o parte a bezelei. Bezeaua poate fi acoperită cu un strat de material de finisare și/sau executată multicoloră.

Rezultatul constă în îmbunătățirea indicilor de calitate ai producției datorită păstrării viscozității la gradientul de viteză indicat și folosirii diferitelor componente de gelatinizare.

Revendicări: 20

MD 2209 F2 2003.07.31

MD 2209 F2 2003.07.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la cofetărie, și poate fi folosită în tehnologia fabricării articolelor bătute.

5 Se cunoaște un procedeu de fabricare a bezelei în ciocolată [1], care include prepararea gelatinei prin umflarea și spălarea ei ulterioară cu apă, prepararea siropului de zahăr și melasă prin amestecarea zahărului și melasei adăugându-se lactat de sodiu și gelatină, concentrarea prin fierbere a siropului de zahăr și melasă, a pireului de mere și a emulsiei din acid și esență, baterea amestecului obținut pentru obținerea masei de beza, structurarea ei și glazurarea prefabricatelor.

10 Se mai cunoaște un procedeu de fabricare a bezelei pe bază de pectină [2], care include prepararea materiei prime, prepararea siropului de zahăr, pectină și mere prin diluarea pectinei în apă la fierbere, adăugarea în ea a pireului de mere și a apei, amestecându-se ulterior, introducerea zahărului și a lactatului de sodiu și concentrarea prin fierbere a siropului sub presiunea vaporilor care încălzesc, prepararea amestecului conform rețetei prin adăugarea la siropul concentrat prin fierbere a melasei, albușului de ou, acidului, colorantului și esențelor, baterea amestecului conform rețetei până la obținerea masei de beza, fasonarea, răcirea și uscarea prealabilă.

15 Dezavantajele procedeelelor cunoscute constau în limitarea folosirii procedeelelor date numai pentru anumite tipuri de articole, calitatea insuficient de înaltă a produselor finite, în particular a structurii lor.

20 Cel mai apropiat după esența sa de procedeu revendicat este procedeu [3] care include prepararea componentului de gelatinizare – gelozei, prin umflarea ei, prepararea siropului pe baza lui cu concentrarea ulterioară prin fierbere sub presiune, prepararea amestecului conform rețetei din umplutură, agent de spumare și sirop preparat, baterea continuă a lui până la obținerea consistenței unei mase de beza, fasonarea din ea a prefabricatelor, structurarea, uscarea prefabricatelor obținute și fasonarea din ele a unor articole aparte.

25 Dezavantajele procedeelelor cunoscute și ale produsului, conform acestui procedeu, constau în imposibilitatea asigurării unei structuri și consistențe uniforme stabile a produsului, precum și dificultățile ce țin de respectarea aceleiași forme pentru fiecare prefabricat.

30 Problema pe care o rezolvă prezenta invenție este înlăturarea dezavantajelor menționate și sporirea indicatorilor de calitate a produsului, atât în ceea ce privește proprietățile mecanice și de structură, cât și în ceea ce privește forma lui și extinderea posibilității de aplicare a procedeelelor pentru fabricarea bezelei cu orice component de gelatinizare.

35 Procedeu de fabricare a bezelei, conform invenției, include pregătirea componentului de gelatinizare, prepararea siropului pe baza acestuia cu concentrarea lui ulterioară prin fierbere sub presiune, prepararea amestecului conform rețetei din umplutură, agent de spumare, siropul preparat și eventual aditivi alimentari, baterea continuă până la obținerea consistenței masei de beza, fasonarea din ea a prefabricatelor, structurarea, uscarea prefabricatelor obținute și fasonarea din ele a unor articole, totodată amestecul conform rețetei se prepară asigurându-se o viscozitate de 0,9...2,3 Pa·s cu un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹, componentele compoziției conform rețetei fiind luate în următoarele cantități (% mas.):

40	agent de spumare	0,5...1,4
	sirop	50...96
	inclusiv component de gelatinizare	0,6...1,4
	umplură	restul.

45 În calitate de component de gelatinizare se folosește geloză, care se pregătește prin umectare până la umflare, pentru prepararea siropului pe bază de geloză în calitate de componente se folosesc melasa și o parte de zahăr, în cadrul fabricării amestecului conform rețetei se introduce a doua parte de zahăr, aditivi alimentari în formă de acid alimentar și aromatizator, în calitate de umplură se folosește un amestec de cupaj din pireu de mere, în calitate de agent de spumare se folosește albuș de ou, raportul zahărului folosit pentru prepararea siropului către cel folosit pentru prepararea amestecului conform rețetei se selectează în limitele 0,92...1,06, structurarea prefabricatelor se realizează la temperatura de 18...25°C timp de cel puțin 2 ore, uscarea se efectuează la temperatura de 34...38°C până la 6 ore, componentele amestecului conform rețetei fiind luate în următoarele cantități (% mas.):

50	geloză	0,8...1,1
	melasă	12...14
	amestec din pireu de mere	33...38
	albuș de ou	0,5...1,1
55	acid alimentar	0,5...0,7
	aromatizator	0,01...0,15
	zahăr	restul.

Totodată, în stadiul de concentrare prin fierbere a siropului în el poate fi introdusă suplimentar o sare tampon în cantitate de 0,03...0,15% din masa totală de sirop, iar în amestecul de cupaj pot fi introduse

MD 2209 F2 2003.07.31

4

reziduurile recuperabile în cantitate de 5...20% mas. din masa totală de amestec conform rețetei, și/sau o sare tampon în cantitate de 0,04...0,3% mas. din masa totală de amestec, conform rețetei, sau poate fi introdusă suplimentar pectină și/sau praf de mere în cantitate de 0,05...0,25 % mas. din masa totală de amestec, conform rețetei.

5 În calitate de component de gelatinizare se folosește pectină, care se pregătește prin amestecarea ei cu pireu de mere și apă, la prepararea siropului pe bază de pectină în calitate de componente se folosesc zahăr tos și o sare tampon, în amestecul conform rețetei se introduc eventual aditivi alimentari sub aspect de aromatizator și acid alimentar, în calitate de umplutură se folosește melasă, iar în calitate de agent de spumare se folosește albuș de ou, uscarea prefabricatelor realizându-se la temperatura de 65...67°C timp de 10 7...10 min, iar componentele amestecului conform rețetei se iau în următoarele cantități (% mas.):

pireu de mere	18,0...20,0
pectină	1,0...1,2
sare tampon	0,2...0,4
melasă	5,0...7,0
15 albuș de ou	0,7...0,9
aromatizator	0,01...0,15
acid alimentar	0,5...0,7
zahăr	restul.

La prepararea pectinei pot fi introduse suplimentar preparate de potasiu în cantitate de 0,01...0,5% mas. din masa totală de amestec, conform rețetei.

20 În calitate de component de gelatinizare se folosește geloză din furcelariu sau amestecul ei cu gelozură (caraghin), care se pregătește prin umflare în apă curgătoare, pentru prepararea siropului pe baza ei în calitate de componente se folosesc zahăr, o parte de melasă și o sare tampon, pentru prepararea amestecului conform rețetei în calitate de umplutură se folosește a doua parte de melasă, iar în calitate de agent de spumare se folosește albuș de ou, raportul melasei folosite pentru prepararea siropului către melasa folosită în calitate de umplutură pentru prepararea amestecului conform rețetei se selectează în limitele 0,78...1,05, având următorul raport al componentelor (% mas.):

geloză din furcelariu sau	
amestecul ei cu gelozură (caraghin)	0,6...1,4
30 sare tampon	0,07...0,1
melasă	14,0...17,0
albuș de ou	0,6...1,0
aromatizator	0,01...0,15
zahăr	restul,

35 totodată, la concentrarea prin fierbere a siropului de geloză, zahăr și melasă în el se poate introduce suplimentar sirop invertit în cantitate de 1,0...11,0% din masa totală de amestec conform rețetei.

În calitate de sare tampon se poate folosi lactat și citrat de sodiu sau potasiu, sau tartrat de sodiu sau de potasiu.

40 În amestecul conform rețetei poate fi introdus suplimentar un colorant alimentar în cantitate de 0,0005...0,05% din masa totală a acestuia.

În procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de bezea a cel puțin unui prefabricat de bezea, sub presiune, se introduce umplutură în formă de fiertură de fructe și/sau pastă de ciocolată, și/sau cremă de frișcă și lapte.

45 Pe suprafața articolului se aplică un material de finisare sub formă de pudră de zahăr sau fărâmituri de napolitană, sau nucă mărunțită, sau glazură de ciocolată, sau de fondant, sau de grăsime.

Rezultatul se obține de asemenea în bezeaua care conține unul sau cel puțin două prefabricate fasonate și structurate lipite între ele, executate în formă de figuri geometrice cu suprafață netedă sau reliefată, datorită faptului că bezeaua este preparată conform procedurii revendicate.

50 Bezeaua poate avea o umplutură situată în cavitatea a cel puțin unuia din prefabricatele bezelei, cavitatea menționată poate fi realizată fie într-un spațiu închis al prefabricatului, fie deschisă în una din părți, iar bezeaua poate fi acoperită cu un strat de material de finisare și/sau multicolor.

Rezultatul constă în îmbunătățirea indicilor de calitate ai producției datorită păstrării viscozității la gradientul de viteză indicat și folosirii diferitelor componente de gelatinizare.

Procedeele de fabricare a bezelei se realizează în modul următor.

55 Inițial se prepară componentul de gelatinizare, apoi pe baza acestuia se prepară siropul și se concentrează prin fierbere sub presiune. Se prepară amestecul conform rețetei din umplutură, agent de spumare și siropul preparat, acestea fiind luate în următoarele cantități (% mas.):

agent de spumare	0,5...1,4
sirop	50...96
60 inclusiv component de gelatinizare	0,6...1,4
umplutură	restul.

MD 2209 F2 2003.07.31

5

Amestecul conform rețetei se prepară asigurându-se viscozitatea de 0,9...2,3 Pa·s la un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹ și se agită continuu până la obținerea consistenței unei mase de beza, se fasonează, se structurează, se usucă preliminar și se fasonează articole aparte.

5 În calitate de component de gelatinizare se poate folosi geloză. Prepararea ei se efectuează prin umectarea în apă până la umflare. Pentru prepararea siropului pe bază de geloză în calitate de componente se folosesc zahărul și melasa, iar pentru prepararea amestecului conform rețetei se introduce suplimentar zahăr, acizi alimentari și aromatizator, ca umplutură se folosește amestecul de cupaj din pireu de mere, în calitate de agent de spumare se folosește albușul de ou și raportul zahărului folosit pentru prepararea siropului și amestecului conform rețetei se selectează în limitele 0,92...1,06. Structurarea prefabricatelor se realizează la temperatura de 18...25°C timp de cel puțin 2 ore, uscarea se efectuează la temperatura de 10 34...38°C până la 6 ore, iar componentele amestecului conform rețetei se iau în următoarele cantități (% mas.):

	geloză	0,8...1,1
	melasă	12...14
15	amestec de cupaj	33...38
	albuș de ou	0,5...1,1
	acid alimentar	0,5...0,7
	aromatizator	0,01...0,15
	zahăr	restul.

20 În stadiul de concentrare prin fierbere a siropului în el se poate introduce suplimentar o sare tampon în cantitate de 0,03...0,15% din masa totală de sirop (sau din masa totală de amestec conform rețetei).

În plus, în amestecul de cupaj se pot introduce suplimentar reziduuri recuperabile în cantitate de 5...20% mas. din masa totală de amestec, conform rețetei, o sare tampon în cantitate de 0,04...0,3% mas. din masa totală de amestec, conform rețetei, pectină și/sau praf de mere în cantitate de 0,05...0,25% mas. din masa totală de amestec conform rețetei.

25 În calitate de component de gelatinizare se poate folosi pectină. Ea se prepară prin fuzionarea cu pireu de mere și apă. Pentru prepararea siropului pe bază de pectină în calitate de componente se folosesc zahărul și sarea tampon, în amestecul conform rețetei se adaugă suplimentar substanțe alimentare sub formă de aromatizatori și acid alimentar, ca umplutură se folosește melasa, iar în calitate de agent de spumare se folosește albușul de ou, uscarea prefabricatelor realizându-se la temperatura de 65...67°C timp de 7...10 min, iar componentele amestecului conform rețetei se iau în următoarele cantități (% mas.):

	pireu de mere	18,0...20,0
	pectină	1,0...1,2
	sare tampon	0,2...0,4
35	melasă	5,0...7,0
	albuș de ou	0,7...0,9
	aromatizator	0,01...0,15
	acid alimentar	0,5...0,7
	zahăr	restul.

40 La prepararea pectinei se pot introduce suplimentar preparate de potasiu în cantitate de 0,01...0,5% mas. din masa totală de amestec conform rețetei.

În calitate de component de gelatinizare se poate folosi geloză din furcelariu sau amestecul ei cu gelozură (caraghin). În acest caz prepararea se realizează prin umflarea lor în apă curgătoare. Pentru prepararea siropului pe bază de geloză, în calitate de componente se folosesc zahărul, melasa și o sare tampon. Pentru prepararea amestecului conform rețetei ca umplutură se folosește melasa, iar în calitate de agent de spumare se folosește albușul de ou, raportul melasei folosite pentru prepararea siropului către melasa folosită în calitate de umplutură pentru prepararea amestecului conform rețetei se selectează în limitele 0,78...1,05, în următorul raport al componentelor (% mas.):

	geloză din furcelariu sau	
50	amestecul ei cu gelozură (caraghin)	0,6...1,4
	sare tampon	0,07...0,1
	melasă	14,0...17,0
	albuș de ou	0,6...1,0
	aromatizator	0,01...0,15
55	zahăr	restul,

totodată, la concentrarea prin fierbere a siropului de geloză, zahăr și melasă în el poate fi introdus suplimentar sirop invertit în cantitate de 1...11% din masa totală de amestec conform rețetei.

60 Pentru prepararea siropului și a amestecului de cupaj în calitate de sare tampon se poate folosi lactat și citrat de sodiu sau potasiu, sau tartrat de sodiu sau potasiu, iar în amestecul conform rețetei se poate introduce suplimentar colorant alimentar în cantitate de 0,0005...0,05% din masa totală de amestec conform rețetei.

MD 2209 F2 2003.07.31

6

În procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de bezea cel puțin al unui prefabricat de bezea, sub presiune se poate introduce umplutură în formă de fiertură de fructe și/sau pastă de ciocolată, și/sau cremă de frișcă și lapte, iar pe suprafața produsului se poate aplica un material de fasonare sub formă de pudră de zahăr sau fărâmituri de napolitană, sau nucle mărunțită, sau glazură de ciocolată, sau de grăsime, sau de fondant.

Produsul obținut prin procedeul de fabricare conform invenției este bezeaua care conține unul sau cel puțin două prefabricate fasonate și structurate lipite între ele, realizate în formă de figuri geometrice cu suprafață netedă sau reliefată.

Bezeaua poate avea umplutură amplasată în cavitatea a cel puțin unui prefabricat al ei, cavitatea aflându-se într-un spațiu închis al prefabricatului de bezea sau poate fi deschisă într-o parte a bezelei.

Bezeaua poate fi acoperită cu un strat de material de finisare și/sau multicolor.

Exemple de realizare a procedurii de fabricare a bezelei.

Exemplul 1

Se prepară componentul de gelatinizare, geloza, prin umectarea ei până la umflare. Se prepară siropul pe baza ei. În calitate de componente ale siropului se folosesc zahărul și melasa. Apoi siropul se concentrează prin fierbere sub presiune, la concentrarea prin fierbere se poate introduce o sare tampon, se prepară amestecul conform rețetei din umplutură – amestecul de cupaj din pireu de mere, agent de spumare – albuș de ou, și în plus se adaugă zahăr și sirop preparat.

În amestecul de cupaj se poate introduce pectină și/sau praf de mere sau reziduurile recuperabile, și/sau o sare tampon. Raportul zahărului folosit pentru prepararea siropului către cel folosit pentru prepararea amestecului conform rețetei se selectează în limita 0,92...1,06. Amestecul conform rețetei se prepară asigurându-se viscozitatea de 0,9...2,3 Pa·s cu un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹.

În amestecul conform rețetei se poate introduce colorant alimentar.

După prepararea amestecului conform rețetei el se bate continuu până la obținerea consistenței masei de bezea.

În procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de bezea a cel puțin unui prefabricat sub presiune se poate introduce o umplutură. Apoi prefabricatele se supun structurării, se usucă și se fasonează articolul, pe care se poate aplica materialul de finisare sub formă de pudră de zahăr sau fărâmituri de napolitană, sau nucle mărunțită, sau glazură de ciocolată, sau de fondant. Apoi prefabricatele se structurează la temperatura de 18...25°C timp de cel puțin două ore. După aceasta prefabricatele se usucă la temperatura de 34...38°C până la 6 ore.

Cantitatea recomandată de componente este prezentată în tabelul 1.

Tabelul 1

Denumirea componentului (% mas.)	Variantele			
	I	II	III	IV
geloză, inclusiv sirop	0,8	0,9	1,0	1,1
melasă	12	14	-	12
amestec de cupaj	33	34	36	38
reziduuri recuperabile (în componența amestecului de cupaj)	8,8	-	-	16,1
sare tampon (în componența amestecului de cupaj)	-	0,1	-	0,06
pectină sau praf de mere (în componența amestecului de cupaj)	-	-	0,2	0,05
sare tampon	-	-	-	0,1
albuș de ou	1,1	0,8	0,6	0,5
acid alimentar	0,5	0,55	0,65	0,7
aromatizator	0,01	0,07	0,1	0,15
colorant alimentar	0,0005	0,001	0,01	0,05
zahăr	restul	restul	restul	restul

Exemplul 2

Inițial se prepară componentul de gelatinizare – pectină, prin fuzionarea ei cu pireul de mere și apa. În cadrul preparării pectinei se pot introduce preparate de potasiu. Se prepară siropul pe bază de pectină. În calitate de componente ale siropului se folosește zahărul și sarea tampon. Apoi siropul se concentrează prin fierbere sub presiune. Se prepară amestecul conform rețetei din umplutură – melasă, agent de spumare – albuș de ou, sirop preparat, aromatizator și acid alimentar. Amestecul, conform rețetei, se prepară asigurându-se viscozitatea de 0,9...2,3 Pa·s la un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹. În amestecul, conform rețetei, se poate introduce colorant alimentar. După prepararea amestecului, conform rețetei, se bate continuu până la obținerea consistenței masei de bezea. Din masa obținută se fasonează prefabricatele.

În procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de bezea a cel puțin unui prefabricat sub presiune se poate introduce umplutură. Apoi prefabricatele se structurează, se usucă și se fasonează articolul, pe care poate fi aplicat materialul de finisare sub formă de pudră de zahăr sau fărâmituri de

MD 2209 F2 2003.07.31

7

napolitană, sau nucă mărunțită, sau glazură de ciocolată, sau de grăsime, sau de fondant. Apoi prefabricatele se structurează și se efectuează uscarea prefabricatelor la temperatura de 65...67°C timp de 7...10 min și se fășonează din ele articolul – bezea.

Cantitatea recomandată de componente este prezentată în tabelul 2.

5

Tabelul 2

Denumirea componentelor (% mas.)	Variantele	
	I	II
pireu de mere	18	20
pectină	1,2	1,0
sare tampon	0,2	0,4
melasă	7,0	5,0
albuș de ou	0,7	0,9
aromatizator	0,01	0,15
acid alimentar	0,5	0,7
preparate de potasiu	-	0,25
colorant alimentar	0,025	-
zahăr	restul	restul

Exemplul 3

10 Inițial se prepară componentul de gelatinizare – geloza din furcelariu (sau din amestecul ei cu gelozură (caraghin)), prin umflarea ei în apă curgătoare. Se prepară siropul pe baza ei. În calitate de componente ale siropului se folosește zahăr, melasă și sare tampon (și poate fi introdus sirop invertit). Apoi siropul se concentrează prin fierbere sub presiune. Se prepară amestecul conform rețetei din umplutură – melasă, agent de spumare – albuș de ou și siropul preparat. Raportul melasei folosite pentru prepararea siropului către melasa folosită în calitate de umplutură pentru prepararea amestecului conform rețetei constituie 0,78...1,05. Amestecul conform rețetei se prepară asigurându-se viscozitatea de 0,9...2,3 Pa·s cu un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹. În amestecul conform rețetei se poate introduce un colorant alimentar.

15 După preparare amestecul se bate continuu până la obținerea consistenței masei de bezea. Din masa obținută se fășonează prefabricatele.

20 În procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de bezea a cel puțin unui prefabricat sub presiune se poate introduce umplutură. Apoi prefabricatele se structurează, se usucă și se fășonează articolul, pe care poate fi aplicat materialul de finisare sub formă de pudră de zahăr sau fărâmituri de napolitană, sau nucă mărunțită, sau glazură de ciocolată, sau de grăsime, sau de fondant.

Cantitatea recomandată de componente este prezentată în tabelul 3.

Tabelul 3

Denumirea componentului (% mas.)	Variantele	
	I	II
geloză din furcelariu sau amestecul ei cu gelozură (caraghin)	0,6	-
sare tampon	-	1,4
melasă	0,07	0,1
albuș de ou	17,0	14,0
sirop invertit	0,6	1,0
sirop invertit	-	5,5
aromatizator	0,08	0,08
coloranți alimentari	0,025	-
zahăr	restul	restul

25

Bezeaua preparată conform invenției are o structură stabilă (rezistentă) nefărâmicioasă, ceea ce asigură o cantitate minimă de reziduuri recuperabile. Bezeaua are un gust specific pentru produsul dat, o structură poroasă pufoasă (aeriană), gelatinoasă și un miros caracteristic denumirii bezelei, care se acordă, de regulă, conform denumirii aromatizatorilor utilizați.

MD 2209 F2 2003.07.31

8

(57) Revendicări:

1. Procedeu de fabricare a bezelei, care include pregătirea componentului de gelatinizare, prepararea siropului pe baza acestuia, cu concentrarea lui ulterioară prin fierbere sub presiune, prepararea amestecului conform rețetei din umplutură, agent de spumare, siropul preparat și eventual aditivi alimentari, baterea continuă până la obținerea consistenței masei de beza, fasonarea din ea a prefabricatelor, structurarea, uscarea prefabricatelor obținute și fasonarea din ele a unor articole, **caracterizat prin aceea că** amestecul conform rețetei se prepară asigurându-se o viscozitate de 0,9...2,3 Pa·s cu un gradient de viteză de 60...80 s⁻¹, componentele compoziției amestecului conform rețetei fiind luate în următoarele cantități (% mas.):

10	agent de spumare	0,5...1,4
	sirop	50...96
	inclusiv component de gelatinizare	0,6...1,4
	umplutură	restul.

2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de component de gelatinizare se folosește geloză, care se pregătește prin umectare până la umflare, pentru prepararea siropului pe bază de geloză în calitate de componente se folosesc melasa și o parte de zahăr, în cadrul fabricării amestecului conform rețetei se introduce a doua parte de zahăr, aditivi alimentari în formă de acid alimentar și aromatizator, în calitate de umplutură se folosește un amestec de cupaj din pireu de mere, în calitate de agent de spumare se folosește albuș de ou, raportul zahărului folosit pentru prepararea siropului către cel folosit pentru prepararea amestecului conform rețetei se selectează în limitele 0,92...1,06, structurarea prefabricatelor se realizează la temperatura de 18...25°C timp de cel puțin 2 ore, uscarea se efectuează la temperatura de 34...38°C până la 6 ore, componentele amestecului conform rețetei fiind luate în următoarele cantități (% mas.):

25	geloză	0,8...1,1
	melasă	12...14
	amestec din pireu de mere	33...38
	albuș de ou	0,5...1,1
	acid alimentar	0,5...0,7
	aromatizator	0,01...0,15
30	zahăr	restul.

3. Procedeu, conform revendicării 2, **caracterizat prin aceea că** în stadiul de concentrare prin fierbere a siropului în el se introduce o sare tampon în cantitate de 0,03...0,15% din masa totală de sirop.

4. Procedeu, conform revendicării 2, **caracterizat prin aceea că** în amestecul de cupaj se introduc suplimentar reziduurile recuperabile în cantitate de 5...20% mas. din masa totală de amestec conform rețetei.

5. Procedeu, conform revendicării 2 și 4, **caracterizat prin aceea că** în amestecul de cupaj se introduce suplimentar o sare tampon în cantitate de 0,04...0,3% mas. din masa totală de amestec conform rețetei.

6. Procedeu, conform revendicării 2, **caracterizat prin aceea că** în amestecul de cupaj se introduce suplimentar pectină și/sau praf de mere în cantitate de 0,05...0,25% mas. din masa totală de amestec conform rețetei.

7. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de component de gelatinizare se folosește pectină, care se pregătește prin amestecarea ei cu pireu de mere și apă, la prepararea siropului pe bază de pectină în calitate de componente se folosesc zahăr tos și o sare tampon, în amestecul conform rețetei se introduc eventual aditivi alimentari sub aspect de aromatizator și acid alimentar, în calitate de umplutură se folosește melasă, iar în calitate de agent de spumare se folosește albuș de ou, uscarea prefabricatelor realizându-se la temperatura de 65...67°C timp de 7...10 minute, iar componentele amestecului conform rețetei se iau în următoarele cantități (% mas.):

50	pireu de mere	18,0...20,0
	pectină	1,0...1,2
	sare tampon	0,2...0,4
	melasă	5,0...7,0
	albuș de ou	0,7...0,9
	aromatizator	0,01...0,15
55	acid alimentar	0,5...0,7
	zahăr	restul.

8. Procedeu, conform revendicării 7, **caracterizat prin aceea că** la prepararea pectinei se introduc suplimentar preparate de potasiu în cantitate de 0,01...0,5% mas. din masa totală de amestec conform rețetei.

9. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de component de gelatinizare se folosește geloză din furcelariu sau amestecul ei cu gelozură (caraghin), care se pregătește

MD 2209 F2 2003.07.31

9

- prin umflare în apă curgătoare, pentru prepararea siropului pe baza ei în calitate de componente se folosesc zahăr, o parte de melasă și o sare tampon, pentru prepararea amestecului conform rețetei în calitate de umplutură se folosește a doua parte de melasă, iar în calitate de agent de spumare se folosește albuș de ou, raportul melasei folosite pentru prepararea siropului către melasa folosită în calitate de umplutură pentru prepararea amestecului conform rețetei se selectează în limitele 0,78...1,05, având următorul raport al componentelor (% mas.):
- | | | |
|----|-------------------------------------|-------------|
| 5 | geloză din furcelariu sau | |
| | amestecul ei cu gelozură (caraghin) | 0,6...1,4 |
| | sare tampon | 0,07...0,1 |
| 10 | melasă | 14,0...17,0 |
| | albuș de ou | 0,6...1,0 |
| | aromatizator | 0,01...0,15 |
| | zahăr | restul. |
10. Procedeu, conform revendicării 9, **caracterizat prin aceea că** la concentrarea prin fierbere a siropului de geloză, zahăr și melasă în el se introduce suplimentar siropul invertit în cantitate de 1,0...11,0% din masa totală a amestecului conform rețetei.
11. Procedeu, conform uneia din revendicările 3, 5, 7 și 9, **caracterizat prin aceea că** în calitate de sare tampon se folosește lactat și citrat de sodiu sau potasiu sau tartrat de sodiu sau potasiu.
12. Procedeu, conform uneia din revendicările 1-11, **caracterizat prin aceea că** în amestecul conform rețetei se introduce suplimentar un colorant alimentar în cantitate de 0,0005...0,05% din masa totală de amestec conform rețetei.
13. Procedeu, conform uneia din revendicările 1-12, **caracterizat prin aceea că** în procesul de fasonare a prefabricatelor în centrul masei de beza a cel puțin unui prefabricat se introduce sub presiune umplutură în formă de fiertură de fructe și/sau pastă de ciocolată, și/sau cremă de frișcă și lapte.
14. Procedeu, conform uneia din revendicările 1-13, **caracterizat prin aceea că** pe suprafața produsului se aplică un material de finisare sub formă de pudră de zahăr sau fărâmituri de napolitană, sau nucleă mărunțită, sau glazură de ciocolată sau de fondant sau de grăsime.
15. Beza, conținând unul sau cel puțin două prefabricate fasonate și structurate lipite între ele, executate în formă de figuri geometrice cu suprafață netedă sau reliefată, **caracterizată prin aceea că** ea se prepară conform procedurii revendicate.
16. Beza, conform revendicării 15, **caracterizată prin aceea că** are o umplutură situată în cavitatea a cel puțin unuia din prefabricatele bezei.
17. Beza, conform revendicării 15, **caracterizată prin aceea că** ea are o cavitate cu umplutură, executată în un spațiu închis al prefabricatului de beza.
18. Beza, conform revendicării 15, **caracterizată prin aceea că** ea are o cavitate cu umplutură, executată deschisă în una din părțile bezei.
19. Beza, conform uneia din revendicările 15-18, **caracterizată prin aceea că** ea este acoperită cu un strat de material de finisare.
20. Beza, conform uneia din revendicările 15-19, **caracterizată prin aceea că** este executată multicoloră.

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2061312 C1 1996.05.27
2. RU 2061313 C1 1996.05.27
3. RU 2056705 C1 1996.03.20

Șef Secție: GUȘAN Ala
Examinator: ȘURGALSCHI Ecaterina
Redactor: CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0120	(85) Data fazei naționale PCT: 2002.04.15	
(22) Data depozit: 2000.09.15	(86) Cerere internațională PCT: PCT/RU00/00367 2000.09.15	
Prioritatea invocată : (31) nr.: 99119663 32) data : 1999.09.16 33) țara :RU (51) ⁷ : A 23 G 3/00 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de fabricare a bezei și bazeia (71) Solicitantul : OTKRYTOE AKTSIONERNOE OBSHCHESTVO "KONDITIONERSKAYA FABRIKA UDARNITSA", RU Termeni caracteristici :		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU) Int. Cl. ⁷ A 23 G 3/00 MD 1992-2003 BEA 1996-2003 SU 1962-1992		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	1. SU 167428 A1 1964.01.04	1
A	2. SU 414 991 A1 1974.02.15	1
A	3. SU 437510 A1 1974.07.30	1
A	4. SU 605596 A1 1978.08.08	1
A	5. SU 1597153 A1 1990.01.15	1
A	6. SU 1597153 A1 1990.10.07	1
A	7. SU 1790892 A1 1993.01.30	1
A	8. RU 2019976 C1 1994.09.30	1
A	9. RU 2063150 C1 1996.07.10	1
A	10. RU 2061312 C1 1996.05.27	1
A	11. RU 2061313 C1 1996.05.27	1
A	12. RU 2056705 C1 1996.03.20	1
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		T - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria care conține baza invenției
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
L - document care poate pune în discuție data priorității invocate, poate contribui la determinarea datei publicării altor divulgări sau pentru un motiv expres (se va indica motivul)		Y - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași natură, aceasta combinație fiind evidentă pentru o persoană de specialitate
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării		2003.04.23

Examinatorul	ȘURGALSCHI Ecaterina
--------------	----------------------

RAPORT DE DOCUMENTARE

Informația referitoare la brevete paralele		(21) Nr depozit:	
Date de identificare ale documentelor citate in raport	Data publicării	Brevete paralele	Data publicării
1	2	3	4