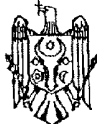




MD 2443 G2 2004.05.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2443** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/20, 3/00

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2002 0221 (22) Data depozit: 2002.09.06	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.05.31, BOPI nr. 5/2004
(71) Solicitanți: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD; INSTITUTUL DE GENETICĂ AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A REPUBLICII MOLDOVA, MD (72) Inventatori: CELAC Valentin, MD; NICOLAEVA Diana, MD; LINDA Ludmila, MD; JUC Vera, MD (73) Titulari: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD; INSTITUTUL DE GENETICĂ AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A REPUBLICII MOLDOVA, MD	

(54) **Procedeu de producere a conservelor din năut în sos de tomate**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, și
anume la producerea conservelor din năut în sos de
tomate. 5

Procedeul de producere a conservelor din năut
în sos de tomate include curățarea năutului,
înmuiera lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea în
apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului
de tomate după ce se efectuează astuparea și 10
sterilizarea produsului obținut. Sosul de tomate care

2
se toarnă deasupra năutului conține pastă de tomate,
sare de bucătărie, zahăr, piper aromat, frunze de
busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de țelină.

Revendicări: 1

MD 2443 G2 2004.05.31

MD 2443 G2 2004.05.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea conservelor din năut în sos de tomate.

- 5 Este cunoscut procedeul de producere a conservelor din leguminoase, bunăoară din soia, care include prepararea materiei prime, înmuierea, blanșarea, răcirea cu apă, ambalarea, turnarea sosului de tomate, care conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper negru sau roșu, usturoi și acid acetic după care urmează astuparea și sterilizarea [1].

Însă sortimentul conservelor din culturi leguminoase este limitat.

- 10 Problema pe care o rezolvă invenția dată este de a lărgi sortimentul de produse din culturi leguminoase și de a majora valoarea biologică și calitățile gustative ale lor.

- Problema se rezolvă prin aceea că se propune un procedeu de producere a conservelor din năut în sos de tomate, care include pregătirea năutului, înmuierea lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea cu apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului de tomate, astuparea și sterilizarea produsului obținut. Totodată sosul de tomate care se toarnă deasupra năutului conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper aromat, frunze de busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de țelină.
- 15 Ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

sos de tomate, conținând:

pastă de tomate cu conținutul	
substanțelor uscate de 8%	40,4...40,6
sare de bucătărie	1,8...2,0
zahăr	1,5...1,8
piper aromat	0,2
frunze de cimbru	0,1
frunze de dafin	0,1
frunze de busuioc	0,1
tulpini de țelină	0,1.

- Procedeul propus asigură producerea conservelor de năut în sos de tomate ce posedă gust original, culoare și aromă plăcută. Valoarea biologică a produsului este înaltă, deoarece semințele de năut conțin 18,5...28,7% de proteine, 46,4...47,9% de amidon, 6,2...7,5% de grăsimi. Sosul de tomate împreună cu ingredientele incluse oferă produsului un gust picant, plăcut și o aromă fină.
- 20

Exemplu de realizare a invenției.

- Procedeul, conform invenției, se efectuează în modul următor: semințele de năut se aleg, înlăturând cele sfărâmițate și afectate, se spală, se înmoaie în apă la temperatura de 20°C timp de 12 ore, se spală în apă curgătoare, se blanșează cu aburi timp de 15 min până ce devin moi, apoi încă o dată se răcesc, se ambalează și se toarnă deasupra lor sosul de tomate. Sosul de tomate se prepară în mod obișnuit: în pasta cu conținutul substanțelor uscate de 8% la fierbere se introduc zahărul, piperul aromat, frunzele de cimbru, de dafin, de busuioc. La sfârșitul fierberii se adaugă sare de bucătărie.
- 25

Ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

năut	55,0
sos de tomate, conținând:	
pastă de tomate	40,6
sare de bucătărie	2,0
zahăr	1,8
piper aromat	0,2
frunze de cimbru	0,1
frunze de dafin	0,1
frunze de busuioc	0,1
tulpini de țelină	0,1.

- 30 Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

Utilizarea semințelor de năut în calitate de materie primă vegetală asigură producerea unor conserve cu un conținut bogat de proteine, cu gust și aromă originală și lărgiște sortimentul de conserve din culturi leguminoase.

35

MD 2443 G2 2004.05.31

4

(57) Revendicare:

5	Procedeu de producere a conservelor din năut în sos de tomate, care include pregătirea năutului, înmuierea lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea în apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului de tomate, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată sosul de tomate care se toarnă deasupra năutului conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper aromat, frunze de busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de țelină, ingredientele fiind luate în următorul raport, % de masă:	
	năut	54,0...55,0
10	sos de tomate, conținând:	
	pastă de tomate cu conținutul substanțelor uscate de 8%	40,4 ... 40,6
15	sare de bucătărie	1,8 ... 2,0
	zahăr	1,5 ... 1,8
	piper aromat	0,2
	frunze de cimbru	0,1
	frunze de dafin	0,1
	frunze de busuioc	0,1
20	tulpini de țelină	0,1.

(56) Referințe bibliografice:

1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО Агропромиздат, 1987, с. 164-166

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0221		
(22) Data depozit: 2002.09.06		
(51) ⁷ : A 23 L 1/20; 3/00 Titlul : Procedeu de producere a conservelor din năut în sos de tomate (71) Solicitantul : INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD; INSTITUTUL DE GENETICĂ AL ACADEMIEI DE ȘTIINȚE A REPUBLICII MOLDOVA, MD Termeni caracteristici : conservarea plantelor leguminoase, procedeele pentru acestora		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7)		
(MD, EA, SU) MD – 1993-2004; EA – 1996 – 2004; SU – certificate de autor (fondul BRTȘ)		
Int. Cl. ⁷ A 23 L 1/20; 3/00		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	Гореньков Э.С., Горенькова А.Н. Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО Агропромиздат, 1987, с. 164-166	
☐ Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		☐ 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 cand 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		2003.02.16
Examinatorul		Bazarenco Tatiana

RAPORT DE DOCUMENTARE

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