



MD 2417 G2 2004.04.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2417** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) **Int. Cl.⁷**: A 23 L 1/20

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2002 0225 (22) Data depozit: 2002.09.06	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.04.30, BOPI nr. 4/2004
(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 de legume cu carne**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de producere a conservelor de legume cu carne.

Procedeul de producere a conservelor de legume cu carne include pregătirea semințelor mature de năut și a cărnii, amestecarea lor, adăugarea sării, chimenului, cimbrului și a leușteanului în amestecul obținut, preambalarea în borcane, turnarea zemii de carne, astuparea ermetică și sterilizarea. Componentele pentru producerea conservelor se iau în următorul raport, % mas.:

5	2	
năut	43	
carne	15	
sare de bucătărie	2	
chimen	0,1	
cimbru	0,1	
leuștean	0,2	
zeamă de carne	restul.	
10	Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului conservelor de legume cu carne.	
	Revendicări: 1	

MD 2417 G2 2004.04.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de producere a conservelor din legume cu carne.

5 Este cunoscut procedeu de producere a conservelor din legume cu utilizarea diferitelor materii prime: legume proaspete (dovlecei, vinete, tomate, ardei grași etc.), soia, fasole, mazăre, mirodenii (frunze de dafin, piper negru, ienibahar etc.), carne (de bovine, de pasăre, de porcine etc.).

Procedeu include: sortarea, curățarea materiei prime, spălarea, blanșarea, amestecarea componentelor, prăjirea, preambalarea, turnarea lichidului, astuparea ermetică și sterilizarea [1].

10 Însă legumele ce se utilizează la prepararea conservelor conțin o cantitate mică de substanțe proteice și aminoacizi esențiali pentru activitatea vitală a organismului.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea asortimentului de produse, îmbunătățirea calitativă a produsului pe contul majorării valorii lui nutritive.

15 Esența invenției constă în aceea că procedeu de producere a conservelor din legume și carne, include pregătirea legumelor și a cărnii, amestecarea lor, adăugarea sării și a mirodeniilor în amestecul obținut, preambalarea în borcane, turnarea zemii de carne, astuparea ermetică și sterilizarea.

Noutatea invenției constă în aceea că în calitate de materie primă vegetală se utilizează semințe mature de năut (*Cicer arietinum L.*) cu adaos de carne, apoi în amestec se introduc mirodeniile (chimen, cimbru, leuștean) și se toarnă zeama de carne în care a fost blanșată carnea.

20 Rezultatul invenției constă în lărgirea asortimentului de conserve, îmbunătățirea calitativă a produsului, deoarece năutul împreună cu carnea prezintă o sursă de substanțe proteice valoroase, conține vitamine din grupa B, substanțe minerale etc.

Mirodeniile folosite conferă conservelor calități gustative și miros originale.

25 Procedeu se efectuează în modul următor: semințele de năut se aleg de impurități, se spală, se înmoaie în apă la temperatura de 20...25°C timp de 1,5...2,0 ore, apoi se spală în apă curgătoare, se blanșează cu aburi timp de 15...40 min, se răcesc, se controlează și se amestecă cu celelalte componente. Carnea se prepară după tehnologia obișnuită.

Sarea de bucătărie și mirodeniile se cern și se supun separării magnetice.

30 Componentele se amestecă minuțios, se adaugă mirodeniile (chimen, cimbru, leuștean), amestecul obținut se preambalează în borcane, apoi se toarnă zeama de carne la temperatura de 75°C. Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

Componentele se iau în raportul următor, % mas.:

năut	43
carne	15
sare de bucătărie	2
chimen	0,1
cimbru	0,1
leuștean	0,2
zeamă de carne	restul.

Procedeu elaborat permite de a produce conserve de calitate superioară cu proprietăți nutritive și gustative valoroase.

35

MD 2417 G2 2004.04.30

4

(57) Revendicare:

5	Procedeu de producere a conservelor de legume cu carne, ce include pregătirea legumelor și a cărnii, amestecarea lor, adăugarea sării și a mirodeniilor în amestecul obținut, preambalarea în borcane, turnarea zemii de carne, astuparea ermetică și sterilizarea, caracterizat prin aceea că dintre legume și mirodenii se utilizează semințe mature de năut, chimen, cimbru și leuștean, totodată componentele pentru producerea conservelor se iau în următorul raport, % mas.:	
	năut	43
10	carne	15
	sare de bucătărie	2
	chimen	0,1
	cimbru	0,1
	leuștean	0,2
15	zeamă de carne	restul.

(56) Referințe bibliografice:

1. Фан-Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л., Изотов А.К. Технология консервирования плодов и овощей. Москва, Пищевая промышленность, 1969, с. 224...226

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BANTAȘ Valentina

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0225	(85) Data fazei naționale PCT:
(22) Data depozit: 2002.09.06	(86) Cerere internațională PCT:
Prioritatea invocată : (31) nr.: 32) data : 33) țara : (51) ⁷ : A 23 L 1/20 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de producere a conservelor de legume cu carne (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: conserve din legume, conserve din legume cu carne, conserve din năut	
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))	
MD 1994-2003 EA 1996-2003 SU fond BRIT Int. Cl. ⁷ A 23 L 1/20	
II. Documente considerate ca relevante	
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente
A	SU 310639 1971.08.09
A	А.Ф. Фан-Юнг, Б.Л. Флауменбаум, А.К. Изотов. Технология консервирования плодов и овощей. Москва, Пищевая промышленность, 1969, с. 224...226
A	Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО Агропромиздат, 1987, с. 154...155
☐ 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	2004.02.04
Examinatorul	Bantaș Valentina