



MD 73 Z 2009.09.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **73** ⁽¹³⁾ **Z**
(51) Int. Cl.: *A23L 1/24* (2006.01)
C01B 7/14 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

(21) Nr. depozit: s 2009 0120 (22) Data depozit: 2008.03.28	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2009.09.30, BOPI nr. 9/2009 (67)* Nr. și data transformării cererii: a 2008 0092, 2009.07.02
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: STURZA Rodica, MD; DESEATNICOV Olga, MD; POPOVICI Cristina, MD (73) Titular: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD	

(54) **Maioneză**

(57) **Rezumat:**

1

Invenția se referă la industria alimentară, și
anume la maioneze.

Maioneza conține, în % mas.: ulei de floarea-
soarelui dublu rafinat și dezodorizat 36...58, lapte
praf degresat 2,0...5,0, praf de ouă 5,2...6,5, muștar
praf 0,5...0,8, zahăr 1,0...2,0, sare de bucătărie
0,1...0,2, bicarbonat de sodiu 0,1...0,5, acid acetic
de 80% 0,5...1,0, amidon modificat 0,1...4,0, sta-
bilizator 0,1...0,5, ulei de floarea-soarelui dublu

2

rafinat și dezodorizat îmbogățit cu iod 4...7, praf de
ciuperci uscate 1,5...2,5, apă restul.

Uleiul de floarea-soarelui dublu rafinat și dezo-
dorizat este îmbogățit cu iod până la conținutul de
20...25 mg/L.

Rezultatul invenției constă în extinderea sorti-
mentului de maioneze cu valoare biologică sporită
și gust original.

Revendicări: 2

5

10

MD 73 Z 2009.09.30

MD 73 Z 2009.09.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la maioneze.

Este cunoscută maioneza ce conține ulei vegetal, lapte praf, praf de ouă, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, acid acetic, legume uscate și apă [1].

- 5 Maioneza cunoscută prezintă o compoziție săracă în micronutrienți, cu un gust simplu, iar obținerea componentei fosfolipidice include proceduri costisitoare și de durată (extracție în 4 etape, dezalcoolizarea în vid, etc.).

- 10 Este cunoscută maioneza dietetică, care conține ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat, lapte praf degresat, alghinat de sodiu, fosfolipide vegetale alimentare, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, acid acetic și apă [2].

Maioneza cunoscută nu prezintă valoare biologică sporită.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în elaborarea recepturii unei maioneze cu valoare biologică sporită datorită încorporării iodului în formă de π complex iod-trigliceride din ulei de floarea-soarelui fortificat cu iod și gust și aromă nobilă și armonioasă, datorită ciupercilor uscate incluse în rețetă.

- 15 Esența invenției constă în aceea că maioneza conține, în % mas.: ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat 36...58, lapte praf degresat 2,0...5,0, praf de ouă 5,2...6,5, muștar praf 0,5...0,8, zahăr 1,0...2,0, sare de bucătărie 0,1...0,2, bicarbonat de sodiu 0,1...0,5, acid acetic de 80% 0,5...1,0, amidon modificat 0,1...4,0, stabilizator 0,1...0,5, ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat îmbogățit cu iod 4...7, praf de ciuperci uscate 1,5...2,5, apă restul.

- 20 Uleiul de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat este îmbogățit cu iod până la conținutul de 20...25 mg/L.

Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de maioneze cu valoare biologică sporită și gust original.

- 25 Mediul natural al R. Moldova se caracterizează prin valori reduse ale conținutului de iod: 4,5...5,3 mg/kg sol, 40 mg/L apă și 0,03...0,22 mg/kg de vegetație, recalculat față de conținutul de substanțe uscate. Conținutul iodului urinar la copii (7,84 μ g iod/100 dL, față de limita inferioară care indică insuficiența de iod - 10 μ g iod/100 dL) este cel mai scăzut din țările Europei. Prezența gușei endemice palpabile este atestată la 36,7% de copii cu vârsta cuprinsă între 8 și 10 ani, iar la populația adultă prevalează gușa endemică la 40% din femeile cu vârsta de procreare. Doar 32% din familii consumă sare adecvat iodată, deoarece aceasta are un termen de garanție scăzut, după care își pierde calitățile curative. Urmările directe ale acestui fenomen constau în dezvoltarea cretinismului endemic la copii și deteriorarea sănătății populației. Este evident că elaborarea unor produse noi, bazate pe utilizarea resurselor naturale ale R. Moldova, care să țină cont de necesitatea corectării rațiunului alimentar în vederea corectării carențelor nutriționale prezintă un interes deosebit.

- 30 Introducerea în compoziția maionezei a uleiului iodat, unde iodul este încorporat în formă de π complex iod-trigliceride conduce la majorarea valorii biologice și a stabilității microbiologice a produsului, datorită proprietăților antimicrobiene ale iodului. Folosirea în receptura maionezelor a ciupercilor uscate permite de a obține un produs cu gust și aromă fină, precum și de a îmbogăți produsul cu potasiu, deoarece ciupercile uscate sunt bogate în acest micronutrient esențial.

- 40 Pentru obținerea maionezei se folosesc următoarele materii prime și materiale: ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat (FOCT -18848 - 73); lapte praf degresat (STAS-10970 - 74); zahăr tos (FOCT 21-94); sare de bucătărie alimentară (FOCT 13830-97); apă potabilă (FOCT 2874-82); iod recristalizat (FOCT - 4159 - 79); praf de ouă; muștar praf; bicarbonat de sodiu; acid acetic de 80%; amidon modificat; stabilizator; praf de ciuperci uscate conform documentelor normative în vigoare.

Maioneza se obține în modul următor.

- 45 Se pregătește pasta de maioneză din laptele praf degresat, praful de ouă; muștar praf; zahăr, amidon modificat, bicarbonat de sodiu, stabilizatorul („CREMODAN® SE 709 VEG”), apoi treptat se adaugă prin omogenizare continuă uleiul de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat. La sfârșit se încorporează uleiul iodat, soluția de acid acetic și sare de bucătărie și praful de ciuperci uscate. Pentru obținerea unei emulsii fin dispersate masa este supusă omogenizării.

- 50 Invenția se ilustrează prin următoarele exemple concrete de realizare.

Exemplul 1

Componentele sunt luate în % mas.:

ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat	36
ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat îmbogățit cu iod până la conținutul de 20 mg/L	4
lapte praf degresat	5,0
praf de ouă	6,5
muștar praf	0,5
zahăr	2,0
sare de bucătărie	0,1
bicarbonat de sodiu	0,5
acid acetic de 80%	0,5

MD 73 Z 2009.09.30

4

amidon modificat	4,0
stabilizator	0,5
ciuperci uscate	2,5
apă	restul.

Exemplul 2

Componentele sunt luate în % mas.:

ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat	58
ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat fortificat cu iod până la conținutul de 25 mg/L	7
lapte praf degresat	2,0
praf de ouă	5,2
muștar praf	0,8
zahăr	1,0
sare de bucătărie	0,2
bicarbonat de sodiu	0,2
acid acetic de 80%	1,0
amidon modificat	0,1
stabilizator	0,1
ciuperci uscate	1,5
apă	restul.

Maionezele obținute se caracterizează prin gust și aromă fină, consistența stabilă și aspect apetisant cu valoare biologică sporită.

5

(57) Revendicări:

1. Maioneză, care conține ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat, lapte praf degresat, praf de ouă, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, acid acetic de 80%, amidon modificat, stabilizator, ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat îmbogățit cu iod, praf de ciuperci uscate și apă în următorul raport al componentelor, % mas.:

10

ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat	36...58
lapte praf degresat	2,0...5,0
praf de ouă	5,2...6,5
muștar praf	0,5...0,8
zahăr	1,0...2,0
sare de bucătărie	0,1...0,2
bicarbonat de sodiu	0,1...0,5
acid acetic de 80%	0,5...1,0
amidon modificat	0,1...4,0
stabilizator	0,1...0,5
ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat îmbogățit cu iod	4...7
praf de ciuperci uscate	1,5...2,5
apă	restul.

2. Maioneză, conform revendicării 1, **caracterizată prin aceea că** uleiul de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat este îmbogățit cu iod până la conținutul de 20...25 mg/L.

15

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2251347 C1 2005.05.10
2. MD 1820 G2 2002.08.31

Șef Secție:

COLESNIC Inesa

Examinator:

GORDIENCO Maria

Redactor:

CANȚER Svetlana

.RAPORT DE DOCUMENTARE

pentru cerere de brevet de invenție de scurtă durată conform art.52(2) a Legii nr. 50/2008

(21) Nr. depozit: s 2009 0120	(85) Data fazei naționale PCT:	
(22) Data depozit: 2008.03.28	(86) Cerere internațională PCT:	
Prioritatea invocată: (31) nr.: 32) data: 33) țara: (51) IPC: Int. Cl.: A23L 1/24 (2006.01) Alți indici de clasificare: Titlul: Maioneză (71) Solicitantul: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD		
I. Condiția de unitate a invenției ☐ satisface ☐ nu satisface. Notă:		
II. Minimul de documente consultate: MD, EA		
III. Domeniul de documentare: a) Indicii IPC (ultima redacție): A23L 1/24 b) Termeni caracteristici, cuvinte-cheie, sinonime: - maioneză; ciuperci uscate praf; iod - mayonnaise; mushrooms powder dried; iodine - майонез; грибы сухие порошок; иод		
IV. Documente considerate a fi relevante		
Categoria	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Relevant față de revendicarea nr.
A	MD 1820 G2 2002.01.31	1
A	WO 2007092382 A2 2007.08.16	1
A	UA 15344 U 2006.06.15	1
A	UA 13215 U 2006.03.15	1
A	UA 14129 U 2006.05.15	1
A	UA 13463 U 2006.04.17	1
A	RU 2281006 C1 2006.08.10	1
A	LT 5409 B 2007.03.26	1
A	LT 11663 B1 1997.06.20	1
A	HU 37019 A2 1985.11.28	1
A	RU 2325821 C1 2008.06.11	1
A	RU 2322807 C2 2008.04.20	1
A	RU 2321273 C1 2008.04.10	1
A	UA 81576 C2 2008.01.10	1
A	UA 81575 C2 2008.01.10	1
A	RU 2319398 C2 2008.03.20	1
A	JP 2008035768 A 2008.02.21	1
A	JP 2008054540 A 2008.03.13	1
A	RU 2310341 C2 2007.11.20	1
A	RU 2303371 C1 2007.07.27	1
A	RU 2303370 C1 2007.07.27	1
A	RU 2322088 C2 2008.04.20	1
A	RU 2142722 C1 1999.12.20	1
A	Кочеткова А.А. Пищевые эмульсии и эмульгаторы: некоторые научные обобщения и практические подробности. Ж. Масложировая промышленность, № 2 2007.	1
A	Основные ингредиенты, входящие в состав майонеза < URL http://www.univerer.ru/ourbrands/foods/mayonnaisei... >	1
A	Ароматные майонезы < URL http://www.s-aromat.ru/publications/139 >	1
Categorii de documente citate		
A - document care definește stadiul anterior în O - document referitor la o divulgare orală, un act de		

general	folosire, la o expunere etc.
X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă	P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
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	T - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria care fundamentează invenția
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după această dată	D – Document menționat în descrierea cererii de brevet
Data finalizării documentării 2007.07.09	
Examinatorul, GORDIENCO Maria	