



MD 1891 G2 2002.04.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1891⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.⁷: A 21 D 13/08;
A 23 G 9/04

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2000 0181 (22) Data depozit: 2000.10.31	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.04.30, BOPI nr. 4/2002
(71) Solicitant: TIMOTIN Andrei, MD (72) Inventator: TIMOTIN Andrei, MD (73) Titular: TIMOTIN Andrei, MD (74) Reprezentant: BODIUL Tatiana, MD	

(54) Compoziție pentru prepararea foilor de napolitane și procedeu de păstrare a acestora

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria produselor de cofetărie și poate fi utilizată la prepararea napolitanelor.

Compoziția de preparare a foilor de napolitane, conform invenției, conține ulei 10 vegetal, lecitină, sare, bicarbonat de sodiu, făină de grâu de calitate superioară și drojdie de panificație uscată în următorul raport al ingredientelor, în % mas.: ulei vegetal 47...48; lecitină 2,0...2,1; sare 1,1...1,2; bicarbonat de sodiu 1,1...1,2; drojdie de

2
panificație 3,0...5,0; făină de grâu de calitate superioară restul. Procedeu de păstrare a foilor de napolitane include congelarea lor până la temperatura de -18...-22°C, ambalarea și păstrarea la aceeași temperatură până la un an.

Rezultatul invenției constă în mărirea termenului de păstrare a produsului finit și ameliorarea calității napolitanelor.

Revendicări:2

MD 1891 G2 2002.04.30

MD 1891 G2 2002.04.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria produselor de cofetărie și poate fi utilizată la prepararea produselor de cofetărie și panificație.

5 Este cunoscută compoziția pentru prepararea foilor de napolitane ce conține ulei vegetal, lecitină, sare și făină de grâu de calitate superioară [1, 2].

Dezavantajele compozițiilor cunoscute sunt umezirea rapidă în procesul de păstrare a produselor finite și pierderea structurii lor crocante.

10 Cea mai apropiată soluție în ce privește esența și rezultatul scontat este compoziția pentru prepararea foilor de napolitane care conține ulei vegetal, lecitină, sare, bicarbonat de sodiu și făină de grâu de calitate superioară [3].

Dezavantajul acestei compoziții constă în pierderea rapidă a structurii crocante și diminuarea apreciabilă a calităților gustative ale napolitanelor.

Este cunoscut procedeul de păstrare a napolitanelor la temperatura de $(18\pm 2)^\circ\text{C}$ timp de 3 luni [4].

15 Problema pe care o rezolvă invenția constă în mărirea termenului de păstrare a produsului finit și ameliorarea calităților gustative ale napolitanelor.

Compoziția pentru prepararea foilor de napolitane conține ulei vegetal, lecitină, sare, bicarbonat de sodiu, făină de grâu de calitate superioară și drojdie de panificație uscată, în următorul raport al ingredientelor, % de masă:

ulei vegetal	47...48
lecitină	2,0...2,1
sare	1,1...1,2
bicarbonat de sodiu	1,1...1,2
drojdie de panificație	3,0...5,0
făină de grâu de calitate superioară	restul.

20 Foile obținute sunt secționare în semifabricate a câte 50...1000 g, sunt coapte, după ce sunt expuse răcirii la temperatura camerei, apoi sunt congelate până la temperatura de $-(20\pm 2)^\circ\text{C}$, ambalate, împachetate și aranjate în cutii de carton, care sunt expediate în camere refrigerente pentru o păstrare îndelungată. Termenul de păstrare a foilor de napolitane congelate este de până la un an.

25 Rezultatul invenției constă în asigurarea structurii crocante a foilor de napolitane.

Adăugarea în amestecul pentru prepararea foilor de napolitane a drojdiei de panificație asigură ridicarea indicilor calitativi ai napolitanelor, menținerea acestor indici o perioadă mai îndelungată, dat fiind că drojdia facilitează majorarea porozității aluatului supus procesului de

MD 1891 G2 2002.04.30

4

coacere și dezmembrare a acestuia, ceea ce conduce la atribuirea structurii crocante produselor finite. Foile de napolitane congelate până la temperatura de $-(20\pm 2)^{\circ}\text{C}$ pot fi păstrate până la un an. Conținutul de ingrediente în îmbinare cu alte procedee tehnologice permite obținerea unor foi de napolitane cu calități gustative avansate, care nu se modifică după păstrare și

5 încălzire înainte de utilizare.

Prepararea foilor de napolitane se efectuează în felul următor. Se prepară amestecul dispers, ce conține ulei vegetal, sare, bicarbonat de sodiu și făină de grâu de calitate superioară, se adaugă lecitină într-o cantitate ce asigură o bună întindere pe suprafața tăvii. Paralel drojdia de panificație uscată se dizolvă în apă într-un raport 3...5% de masă și se amestecă timp de 5...10

10 minute, până la obținerea unei mase omogene, după ce se toarnă în amestecul dispers. Aluatul obținut se menține timp de 2 ore până la prima ridicare, după ce se efectuează coacerea foilor de napolitane timp de 2...4 minute în cuptorul de brutărie la temperatura de suprafață a vetrei cuptorului de $150...170^{\circ}\text{C}$. După coacere foile de napolitane se răcesc la temperatura camerei, după ce sunt introduse în aparatul de congelat în vederea congelării până la o temperatură de

15 $-(20\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Foile preparate se ambalează, se împachetează și se aranjează în cutii de carton, după ce sunt expediate în camere refrigerente pentru o păstrare îndelungată la temperatura de $-(20\pm 2)^{\circ}\text{C}$.

Imediat înainte de utilizare foile de napolitane mai întâi se încălzesc în tostere sau în cuptoare cu microunde, după care sunt consumate cu diferite umpluturi: de fructe, de

20 pomușoare, cu pateu etc.

Exemplu. Foile de napolitane se prepară în felul următor.

Prepararea aluatului

Inițial în 20 g de apă cu temperatura de 25°C se dizolvă drojdia, amestecându-se intens până la dizolvarea completă. După care într-un recipient dotat cu un dispozitiv de mixare

25 (malaxor sau mixer) se introduc ulei vegetal, lecitină, drojdie dizolvată în apă și se omogenizează timp de 5...10 minute. În emulsia obținută se adaugă neîntrerupt făină, amestecându-se continuu până la obținerea unei compoziții de aluat omogene, fără cocoloși, cu o bună întindere și umiditate de 42...44%. Compoziția obținută se menține timp de 2 ore în mixer până la prima ridicare a aluatului. Pentru obținerea a 1000 g de produs finit compoziția

30 de ingrediente este următoarea:

ulei vegetal	480 g
lecitină	20 g
sare	11 g
bicarbonat de sodiu	11 g
drojdie de panificație	30 g

MD 1891 G2 2002.04.30

5

făină de grâu

448 g.

Prepararea foilor de napolitane

După dospire aluatul este secționat în semifabricate a câte 200 g, după care este acționat formatorul suprafețelor foilor de napolitane. Foile de napolitane se coc 2...4 minute la temperatura de 150...170°C. Foile coapte se expediază în compartimentul pentru răcire pentru 5...10 minute până la temperatura de 8...10°C. După răcire napolitanele sunt expediate la dispozitivul de congelare cu temperatura aerului de $-(25...30)^{\circ}\text{C}$, unde acestea sunt congelate timp de 8...10 minute până la temperatura de $-(20\pm 2)^{\circ}\text{C}$.

Păstrarea foilor de napolitane

Foile de napolitane congelate se ambalează și se împachetează în peliculă de polimer, după ce se pun în cutii de carton și se păstrează în camere refrigerente până la un an în vederea comercializării ulterioare.

După exigențele fizico-chimice și organoleptice foile de napolitane corespund standardelor: sunt coapte uniform, având un desen clar, o porozitate avansată și proprietăți crocante.

Compoziția propusă permite obținerea unui aluat care posedă proprietăți reologice bune. Compoziția de ingrediente în ansamblu cu tehnologiile aplicate face posibilă obținerea unei structuri plastice, care asigură elasticitate, prospețime și calități gustative bune, care nu se modifică după păstrare și încălzire înainte de consumare.

Datorită aplicării temperaturilor scăzute la păstrare și adăugării în componența aluatului a drojdiei, foile de napolitane după încălzire obțin o prospețime deosebită, sunt coapte uniform, au un desen clar și un grad avansat de porozitate, au proprietăți crocante și calități gustative bune, care nu se modifică la păstrare și încălzire înainte de utilizare.

MD 1891 G2 2002.04.30

6

(57) Revendicări:

1. Compoziție pentru prepararea foilor de napolitane ce include ulei vegetal, lecitină, sare, bicarbonat de sodiu și făină de grâu de calitate superioară, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar drojdie de panificație uscată în următorul raport de ingrediente, în % mas.: ulei vegetal 47...48; lecitină 2,0...2,1; sare 1,1...1,2; bicarbonat de sodiu 1,1...1,2; drojdie de panificație 3,0...5,0; făină de grâu de calitate superioară restul.
2. Procedeu de păstrare a foilor de napolitane, **caracterizat prin aceea că** foile de napolitane coapte sunt congelate până la temperatura de -18...-22°C, după care sunt ambalate și păstrate la aceeași temperatură până la un an.

(56) Referințe bibliografice:

1. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Москва, Пищепромиздат, 1952 г., с. 106
2. Сборник рецептур на печенье, галеты и вафли. Москва, Пищевая промышленность, 1969г, с. 408-410
3. RU 2051587 C1
4. GOST 14031-68 Produse de vafele

Șef Direcție
Invenții:

CRECETOV Veaceslav

Examinator:

GUȘAN Ala

Redactor:

LOZOVANU Maria

