



MD 1820 F1 2002.01.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1820⁽¹³⁾ F1
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/24

(12) BREVET DE INVENȚIE

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
(21) Nr. depozit: a 2001 0238 (22) Data depozit: 2001.07.26	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.01.31, BOPI nr. 1/2002
(71) Solicitant: GRINȘPUN Emmanuil, MD (72) Inventator: GRINȘPUN Emmanuil, MD (73) Titular: GRINȘPUN Emmanuil, MD (74) Reprezentant: PARASCA Dumitru, MD	

(54) Maioneză

(57) Rezumat:

1

Invenția se referă la industria alimentară, în special la condimente pentru salate, și anume la maioneze și poate fi utilizată la prepararea lor.

Maioneza conține, în % mas.: ulei vegetal - 64,0...65,0, lapte praf - 1,5...1,6, praf de ouă - 4,9...5,0, muștar praf - 0,7...0,8, zahăr - 1,4...1,5, sare - 1,1...1,2, bicarbonat de sodiu - 0,04...0,06,

2

acid acetic de 80% - 0,6...0,7, legume uscate - 1,5...2,5, apă - restul.

5

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

Revendicări: 4

10

MD 1820 F1 2002.01.31

MD 1820 F1 2002.01.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la condimente pentru salate, și anume la maioneze și poate fi utilizată la prepararea lor.

5 Este cunoscută maioneza ce conține ulei, praf de ouă, lapte de vaci în praf degresat, zahăr tos, sare, muștar praf, bicarbonat de sodiu, adaosuri și umpluturi gustative, acid acetic de 80% și apă [1].

Maioneza cunoscută are un gust simplu și o valoare biologică redusă.

Problema pe care o rezolvă invenția solicitată este ameliorarea calităților gustative și ridicarea valorii biologice a produsului final.

10 Problema se soluționează prin aceea că maioneza ce conține ulei vegetal, lapte praf, zahăr, sare, praf de ouă, muștar praf, bicarbonat de sodiu, acid acetic de 80% și apă, conține suplimentar legume uscate în următorul raport al componentelor, % mas.:

ulei vegetal	64,0...65,0
lapte praf	1,5...1,6
praf de ouă	4,9...5,0
muștar praf	0,7...0,8
zahăr	1,4...1,5
sare	1,1...1,2
bicarbonat de sodiu	0,04...0,06
acid acetic de 80%	0,6...0,7
legume uscate	1,5...2,5
apă	restul.

În calitate de legume uscate maioneza conține usturoi praf și/sau ardei gras roșu sau verde mărunțit (paprică), și/sau tomate, și/sau morcov, și/sau sfeclă.

Maioneza poate conține suplimentar până la 0,15% de piper negru și până la 0,15% de ardei iute roșu.

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

Folosirea în receptura maionezelor a legumelor uscate în limitele revendicate face posibil de a extinde sortimentul de maioneze, de a obține un produs cu gust și aromă originală și cu o culoare specifică datorită adăugării prafurilor de legume, precum și de a îmbogăți produsul final cu substanțe nutritive care se conțin în ele.

20 Maionezele obținute conform rețurii solicitate se caracterizează prin consistență stabilă care se păstrează în toată perioada termenului de valabilitate.

25 Pentru obținerea maionezei se folosesc următoarele materii prime și materiale: zahăr GOST 21, sare de bucătărie, acid acetic de 80%, ulei vegetal, praf de ouă, lapte praf, muștar praf, usturoi praf, legume uscate conform documentației normative în vigoare.

Maioneza se obține în modul următor.

Se pregătește pastă de maioneză din praf de ouă, lapte praf, zahăr, muștar praf și apă. În pasta pregătită, amestecând permanent, se adaugă ulei vegetal, și la sfârșit se adaugă soluție acetică sărată și legumele uscate mărunțite. Pentru obținerea unei emulsii fin dispersate masa este supusă omogenizării.

30 Invenția se ilustrează prin următoarele exemple concrete de realizare, % mas.:

Exemplul 1

Ulei vegetal	64,0
lapte praf	1,5
praf de ouă	4,9
muștar praf	0,7
zahăr	1,4
sare	1,1
bicarbonat de sodiu	0,04
acid acetic de 80%	0,6
ardei gras roșu uscat	1,5
piper negru	0,15
usturoi praf	0,15
apă	restul, până la 100%.

Exemplul 2

Ulei vegetal	65,0
lapte praf	1,6

MD 1820 F1 2002.01.31

4

praf de ouă	5,0
muștar praf	0,8
zahăr	1,5
sare	1,2
bicarbonat de sodiu	0,06
acid acetic de 80%	0,7
ardei gras roșu uscat	2,5
usturoi praf	0,15
ardei iute roșu	0,15
apă	restul, până la 100%.

Exemplul 3

Ulei vegetal	64,5
lapte praf	1,55
praf de ouă	4,9
muștar praf	0,75
zahăr	1,4
sare	1,1
bicarbonat de sodiu	0,05
acid acetic de 80%	0,65
sfeclă uscată	0,5
usturoi praf	0,20
apă	restul, până la 100%.

- 5 Morcovul sau tomatele uscate se adaugă în maioneză în cantități similare cantității de sfeclă din exemplul 3.
- Maionezele se caracterizează prin aspect apetisant, își păstrează consistența stabilă în timpul întregii perioade a termenului de valabilitate.

MD 1820 F1 2002.01.31

5

(57) Revendicări:

- 5 1. Maioneză, care conține ulei vegetal, lapte praf, praf de ouă, muștar praf, zahăr, sare, bicarbonat de sodiu, acid acetic de 80% și apă, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar legume uscate în următorul raport al componentelor, % mas.:
- | | |
|---------------------|-------------|
| ulei vegetal | 64,0...65,0 |
| lapte praf | 1,5...1,6 |
| praf de ouă | 4,9...5,0 |
| 10 muștar praf | 0,7...0,8 |
| zahăr | 1,4...1,5 |
| sare | 1,1...1,2 |
| bicarbonat de sodiu | 0,04...0,06 |
| acid acetic de 80% | 0,6...0,7 |
| 15 legume uscate | 1,5...2,5 |
| apă | restul. |
2. Maioneză, conform revendicării 1, **caracterizată prin aceea că** în calitate de legume uscate conține usturoi praf și/sau ardei gras roșu sau verde mărunțit, și/sau tomate, și/sau sfeclă.
- 20 3. Maioneză, conform revendicărilor 1 și 2, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar până la 0,15% de piper negru.
4. Maioneză, conform revendicărilor 1, 2 și 3, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar până la 0,15% de ardei iute roșu.

25

(56) Referințe bibliografice:

1. Сборник технологических инструкций по производству майонезов. Ленинград, 1987, с. 7

Șef Secție:

CRASNOVA Nadejda

Examinator:

ȘURGALSCHI Ecaterina

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0238		(85) Data fazei naționale PCT:
(22) Data depozit: 2001.07.26		(86) Cerere internațională PCT:
Int. Cl. (7) : A 23 L 1/24 Alți indici de clasificare: Titlul : Maioneză (71) Solicitantul : GRINȘPUN Emmanuil , MD Termeni caracteristici : maioneză, legume uscate		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
Int. Cl. (7) (MD) 1993-2001 (EA) 1996-2001		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	1. Сборник технологических инструкций по производству майонезов. Л., 1987, с. 7.	1
☐ 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 depozitului național reglementat dar după data priorității invocate
A - document care definește statutul general al tehnicii		T - document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența 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 data 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 efectuării de documentare 2001.11.05		
Examinatorul Șurgalschi Ecaterina		