



MD 2471 F1 2004.06.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2471** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/20

(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 2002 0223 (22) Data depozit: 2002.09.06	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.06.30, BOPI nr. 6/2004
(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; LINDA Ludmila, MD; IORGA Eugen, 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 cremei din năut**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, și
anume la un procedeu de producere a cremei din
năut.

Procedeul de producere a cremei din năut
include pregătirea năutului și a cepei, înmuierea
năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de
1,5...2,0 ore, blanșarea lui cu aburi la o presiune de
1,8 atm timp de 15...40 min și răcirea în apă,
tăierea și prăjirea cepei, amestecarea năutului cu

2
ceapa prăjită, adăugarea la acest amestec a prafului
din frunze de busuioc și rozmarin, a sării de
bucătărie și a zahărului, omogenizarea și tratarea
termică a amestecului la temperatura de 85...95°C,
preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului
obținut.

10
Revendicări: 1

MD 2471 F1 2004.06.30

MD 2471 F1 2004.06.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de producere a cremei din năut.

- 5 Este cunoscut procedeu de producere a pastei, piureului, sosului din materie primă vegetală, care prevede separarea, inspectarea, spălarea, blanșarea, răcirea cu apă, trecerea prin sită, amestecarea componentelor, ambalarea, ermetizarea și sterilizarea [1].

Însă ca materie primă se utilizează sortimentul tradițional de legume: tomate, ardei dulci, bostani ce conțin o cantitate limitată de substanțe proteice.

- 10 Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea sortimentului de conserve și majorarea valorii lor nutritive.

- 15 Procedeu de producere a cremei din năut constă în pregătirea năutului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea cu aburi la o presiune de 1,8 atm timp de 15...40 min. După aceasta năutul se răcește în apă. Se taie și se prăjește ceapa, se amestecă năutul cu ceapa. Se adaugă la acest amestec praf din frunze de busuioc și rozmarin, sare de bucătărie și zahăr. Se efectuează apoi omogenizarea și tratarea termică la temperatura de 85...95°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut. Ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

năut	50,0...60,0
ceapă	32,0...37,0
praf din frunze de busuioc	0,05...0,10
praf din frunze de rozmarin	0,05...0,10
sare de bucătărie	1,5...1,8
zahăr	1,3...1,5
apă	restul.

- 20 Rezultatul invenției constă în lărgirea asortimentului de produse cu conținutul majorat de proteine cu gust și aromă originale.

Exemplu

Semințele de năut se separă, se inspectează, se spală și se moaie în apă caldă la temperatura de 50°C timp de 2 ore. Semințele umflate se spală, se blanșează cu aburi la o presiune de 1,8 atm timp de 15 min până devin moi, se răcesc în apă curgătoare, se inspectează și se trec prin sită.

- 25 Ceapa se curăță, se spală, se taie felioare, se prăjește în ulei și se amestecă cu năutul, cu praful din frunze de busuioc și de rozmarin, cu sarea de bucătărie și cu zahărul. Ingredientele se amestecă în mașina de amestecat cu încălzirea până la topirea sării de bucătărie (95°C) și obținerea unei consistențe de cremă, care se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează. Ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

năut	50,0
ceapă	32,0
praf din frunze de busuioc	0,05
praf din frunze de rozmarin	0,05
sare de bucătărie	1,5
zahăr	1,3
apă	restul.

30

Procedeu asigură producerea unui product biologic valoros cu conținut înalt de proteine de consistență fină, cu gust și aromă plăcute. Poate fi utilizat ca fel de mâncare independentă, ori în calitate de garnitură.

35

MD 2471 F1 2004.06.30

4

(57) Revendicare:

5 Procedeu de producere a cremei din năut, care include pregătirea năutului și a cepei,
înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea cu aburi la o
presiune de 1,8 atm timp de 15...40 min, răcirea în apă, tăierea și prăjirea cepei, amestecarea
năutului cu ceapă, adăugarea la acest amestec a prafului din frunze de busuioc și rozmarin, sării de
bucătărie și a zahărului, omogenizarea și tratarea termică la temperatura de 85...95°C, pream-
balarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul
10 raport, % de masă:

	năut	50,0...60,0
	ceapă	32,0...37,0
15	praf din frunze de busuioc	0,05...0,10
	praf din frunze de rozmarin	0,05...0,10
	sare de bucătărie	1,5...1,8
	zahăr	1,3...1,5
	apă	restul.

20

25

30

(56) Referințe bibliografice:

1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования.
Москва, Агропромиздат, 1987, с. 158-159

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0223		
(22) Data depozit: 2002.09.06		
(51) ⁷ : A 23 L 1/20, 3/00 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de producere a cremei din plante leguminoase (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 :		
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	
☐ 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		2004.04.01
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