



MD 1892 G2 2002.04.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1892⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/24

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2001 0237 (22) Data depozit: 2001.07.26	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.04.30, BOPI nr. 4/2002
(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.

Maioneza conține, în % mas.: ulei vegetal 30,0...40,0; amidon modificat "Microlys" 3,8...4,5; stabilizator cu viscozitate înaltă

2
0,25...0,35; zahăr 2,0...2,5; sare 1,4...1,6; acid acetic de 80% 0,35...0,45; apă restul.

5
Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de maioneze cu putere calorică scăzută și consistență stabilă.

Revendicări: 4

10

MD 1892 G2 2002.04.30

MD 1892 G2 2002.04.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la rețeturile sosurilor pregătite la rece, și anume la maioneze.

5 Este cunoscută maioneza conținând, în % mas.: ulei vegetal 65,4, sare 1,1, zahăr 1,5, bicarbonat de sodiu 0,05, acid acetic de 80% 0,56, adaosuri emulsifiante și de formare a structurii - lapte de vacă degresat în praf 1,6, făină de grâu 2,5, praf de ouă 2,5 și apă restul [1].

Dezavantajele rețeturii cunoscute sunt conținutul mare de ulei (până la 65,5%), precum și folosirea în calitate de adaosuri emulsifiante și de formare a structurii a prafului de ouă și laptelui de vacă, care nu permit folosirea maionezei ca produs dietetic și cu caloricitate redusă, mai ales în zilele de post.

10 Problema pe care o rezolvă invenția solicitată constă în elaborarea rețeturii unei maioneze dietetice.

Problema se soluționează prin aceea că maioneza conținând ulei vegetal, adaosuri emulsifiante și de formare a structurii, zahăr, sare, acid acetic de 80% și apă, în calitate de adaosuri emulsifiante și de formare a structurii conține amidon modificat și stabilizator în următorul raport al componentelor, % mas.:

ulei vegetal	30,0...40,0
amidon modificat "Microlys"	3,8...4,5
stabilizator cu viscozitate înaltă	0,25...0,35
zahăr	2,0...2,5
sare	1,4...1,6
acid acetic de 80%	0,35...0,45
apă	restul.

15 Maioneza poate conține suplimentar muștar praf până la 0,7%, legume uscate până la 2,5% și condimente - piper negru și/sau ardei iute roșu până la 0,15%.

Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de maioneze dietetice cu consistență stabilă.

20 Folosirea în calitate de adaosuri emulsifiante și de formare a structurii a amidonului modificat "Microlys" și stabilizatorului cu viscozitatea înaltă în locul laptelui praf și prafului de ouă face posibil de a crea o maioneză dietetică cu gust delicat, util pentru consumarea în zilele de post, de a reduce conținutul de ulei vegetal în rețetura maionezei până la 40% păstrând o consistență stabilă pe parcursul întregului termen de valabilitate.

25 Pentru prepararea maionezei se folosesc materii prime și materiale în corespundere cu documentația normativă în vigoare. În calitate de amidon modificat se folosește preparatul "Microlys" obținut din amidon din cartofi după tehnologia firmei LYCKEBY STÄRKELSEN FOOD & FIBRE AB (SE). În calitate de stabilizator se folosește substanța de îngroșare pe baza amidonurilor din cartofi cu viscozitate înaltă "TT" (Trecomex Twelve) produsă de aceeași firmă. Produsele sunt certificate în Republica Moldova.

30 Maioneza se obține în modul următor. Mai întâi se pregătește pastă de maioneză din stabilizatorul "TT", sare, zahăr și apă. În pasta pregătită, permanent amestecând, se introduce lent ulei vegetal 2/3 din cantitatea de rețetură. Aparte se amestecă amidonul modificat, 1/3 din cantitatea de rețetură a uleiului vegetal și acidul acetic. Apoi ambele amestecuri se îmbină și se omogenizează. După caz, în pasta de maioneză se adaugă adaosuri gustative - legume uscate, muștar praf, condimente.

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

35 Exemplul 1

Ulei vegetal	30,0
amidon modificat "Microlys"	3,8
stabilizator cu viscozitate înaltă	0,25
zahăr	2,0
sare	1,4
acid acetic de 80%	0,35
apă	62,2

MD 1892 G2 2002.04.30

4

Exemplul 2

Ulei vegetal	40,0
amidon modificat	4,5
stabilizator	0,35
zahăr	2,5
sare	1,6
acid acetic de 80%	0,45
piper negru	0,15
apă	50,45

Exemplul 3

Ulei vegetal	35,0
amidon modificat	4,2
stabilizator	0,3
zahăr	2,2
sare	1,5
acid acetic de 80%	0,4
ardei iute roșu	0,15
apă	56,25

5

Exemplul 4

Ulei vegetal	35,0
amidon modificat	4,2
stabilizator	0,3
zahăr	2,2
sare	1,5
acid acetic de 80%	0,4
muștar praf	0,7
apă	55,7

Exemplul 5

Ulei vegetal	35,0
amidon modificat	4,2
stabilizator	0,3
zahăr	2,2
sare	1,5
acid acetic de 80%	0,4
muștar praf	0,7
legume uscate	2,5
apă	53,2

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

10

Limitele indicate ale componentelor din receptura maionezei corespund obținerii produsului final cu calități organoleptice optime sub formă de emulsie stabilă.

MD 1892 G2 2002.04.30

5

(57) Revendicări:

1. Maioneză, care conține ulei vegetal, adaosuri emulsifiante și de formare a structurii, zahăr, sare, acid acetic de 80% și apă, **caracterizată prin aceea că** în calitate de adaosuri emulsifiante și de formare a structurii conține amidon modificat "Microlys" și stabilizator cu viscozitate înaltă în următorul raport al componentelor, % mas.:

5	ulei vegetal	30,0...40,0
	amidon modificat "Microlys"	3,8...4,5
	stabilizator cu viscozitate înaltă	0,25...0,35
10	zahăr	2,0...2,5
	sare	1,4...1,6
	acid acetic de 80%	0,35...0,45
	apă	restul.

2. Maioneză, conform revendicării 1, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar până la 0,7% muștar praf.

15 3. Maioneză, conform revendicărilor 1 și 2, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar până la 0,15% piper negru.

4. Maioneză, conform revendicărilor 1, 2 și 3, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar până la 0,15% ardei iute roșu.

20

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2097988 C1

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

ȘURGALSCHI Ecaterina

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0237		(85) Data fazei naționale PCT:
(22) Data depozit: 2001.07.26		(86) Cerere internațională PCT:
Cl. (7) : A 23 L 1/24 Alți indici de clasificare: Titlul : Maioneză (71) Solicitantul : GRINȘPUN Emmanuil , MD Termeni caracteristici :maioneză, condiment pentru salaturi		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
Int. Cl. (7): A 23 L 1/24 (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.	1-4
A	2. RU 2097988 C1	1-4
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> 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		2002.01.02
Examinatorul		Șurgalschi Ecaterina

736 / FC / 05.0 / A / 3 / 1 /