



MD 2027 G2 2002.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 2027 (13) G2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 G 3/00

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2001 0044 (22) Data depozit: 2000.12.27 (41) Data publicării cererii: 2002.08.31, BOPI nr. 8/2002	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.11.30, BOPI nr. 11/2002
(71) Solicitant: S.A. COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA", MD (72) Inventatori: DUȘNAIA Ala, MD; FROLOVA Ala, MD; COADA Raia, MD; NACUL Liudmila, MD (73) Titular: S. A. COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA", MD	

(54) Procedeu de obținere a produselor de patiserie

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de patiserie.

Procedeu propus include prepararea siropului prin amestecarea zahărului cu melasă în raport de 1 : 2, fierberea ulterioară a lui până la conținutul substanțelor solide de 68...72%, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei de patiserie concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei obținute și fasonarea ei. În calitate de produse vegetale se

2
5 folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat, la care se mai pot adăuga stafide sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în raport de 5 : 1.

10 Rezultatul invenției constă în micșorarea viscozității pastei de patiserie și îmbogățirea produselor de patiserie obținute cu componente biologice active.

Revendicări: 3

15

MD 2027 G2 2002.11.30

MD 2027 G2 2002.11.30

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de patiserie.

5 Este cunoscut procedeul de fabricare a produselor de patiserie, inclusiv prepararea siropului cu fierberea lui ulterioară, introducerea umpluturii, amestecarea masei de patiserie (pastei) concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei și prepararea în continuare a articolelor de patiserie, siropul preparându-se din miere naturală prin fierbere până când concentrația substanțelor solide devine egală cu 83...84%. În calitate de umplutură se folosesc legume sublimite (zaharisite), miez de nuci (funduc), anterior prăjite și pisate [1].

10 Dezavantajele acestei procedee sunt: calitatea joasă a produselor finite în ceea ce privește pasta care are o consistență cristalină și solidă datorită concentrației înalte a substanțelor solide, costul înalt al articolelor finite din cauza utilizării mierii pentru prepararea siropului, valoarea biologică relativ mică, cauzată de concentrația mică a substanțelor biologice active, materia primă de import.

15 Problema pe care o rezolvă prezenta invenție constă în micșorarea costului produsului finit cu creșterea concomitentă a proprietăților de consum și valorii biologice, precum și lărgirea asortimentului articolelor de patiserie prin utilizarea materiei prime locale.

20 Esența invenției constă în aceea că procedeul de obținere a produselor de patiserie include prepararea siropului, fierberea lui, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei de patiserie concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea și fasonarea ei, la prepararea siropului folosindu-se zahăr și melasă în raportul de 1:2. Fierberea siropului se efectuează până la concentrația substanțelor solide 68...72%. În calitate de produse vegetale se folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat în cantitate de 522...558 kg/t în produsul finit.

În calitate de produse vegetale totodată se folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat și/sau stafide sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în proporția 5:1.

25 Rezultatul invenției constă în micșorarea viscozității pastei de patiserie și îmbogățirea produselor de patiserie cu componente biologice active.

Înlăturarea mierii din procedura de fabricare ca produs costisitor permite de a ieftini produsul finit, de a reduce concentrația substanțelor solide până la 68...72%, de a micșora viscozitatea și a obține produsul fabricat cu proprietăți mecano-structurale îmbunătățite, majorând astfel proprietățile de consum ale produsului.

30 Utilizarea în calitate de produse vegetale a miezului de nuci în prealabil uscat și fărâmițat și a stafidelor sau a fructelor sublimite, sau a macului măresc valoarea biologică a produselor de patiserie.

Utilizarea în calitate de umplutură a miezului de nuci înlătură necesitatea de a importa materie primă. În plus, produsul fabricat, care conține miez de nuci are o valoare energetică mai înaltă (534 kcal la 100 g) decât valoarea energetică a soluției proxime (472 kcal).

35 Utilizarea miezului de nuci permite de a majora valoarea biologică a produsului ca urmare a creșterii părții componente de albumine și a echilibrării mai eficiente a compoziției aminoacizilor nesubstituți (indispensabili).

40 Valoarea biologică a miezului de nuci este determinată de raportul armonios de grăsimi, albumine și hidrați de carbon. Miezul de nuci conține până la 77% ulei, până la 25% hidrați de carbon și 23% albumine, macro- și microelemente prețioase și vitamine. Componentul principal al substanțelor nutritive de rezervă din miezul de nuci este uleiul de nuci, componența căruia include aminoacizi grași indispensabili: aminoacizii linolic și linolenic. Ei nu se sintetizează în organism pătrunzând în el cu hrana, fapt care face ca miezul de nuci să prezinte o valoare energetică excepțională pentru om. Miezul de nuci conține de asemenea carotinoizi, care îndeplinesc o funcție biologică importantă - stimulează divizarea celulelor. Miezul de nuci se caracterizează printr-o componență înaltă de aminoacizi indispensabili (cca 30%), datorită compoziției echilibrate de aminoacizi. Miezul de nuci conține la fel cca 4,2% substanțe tanante, posedând proprietăți antibacteriene. Valoarea biologică înaltă a produsului conform invenției este condiționată și de vitaminele care se conțin în miezul de nuci. În afară de vitamina C, miezul de nuci mai conține vitaminele grupei B (B₁, B₂, B₃, B₁₂, B₁₅), de asemenea vitaminele A, E, K, P, care au o mare importanță în asigurarea proceselor energetice în organism. E necesar de indicat că miezul de nuci îmbogățește produsele de patiserie cu micro- și macroelemente valoroase cum sunt iodul, fosforul, calciul, fierul, magneziul, cuprul, zincul, manganul etc.

55 Folosirea umpluturii și anume a miezului de nuci în stare uscată (și nu prăjită cum e descris în soluția proximală) permite păstrarea valorii biologice a produsului de patiserie, întrucât la prăjirea miezului de nuci majoritatea vitaminelor și a mineralelor își pierd valoarea.

Stafidele, fructele uscate și pisate îmbogățesc produsul fabricat cu vitaminele A, B₁, B₂, PP, C, H (biotină) și cu substanțe minerale care conțin pectină (Na, K, Ca, Mg, P, Fe).

MD 2027 G2 2002.11.30

4

Procedeul se realizează în modul următor.

Componentele se iau reieșind din necesitatea obținerii a 1000 kg de pastă.

5 Pentru prepararea siropului pe mangal se dozează zahărul în formă de sirop în cantitate de 354...356 kg și mereu amestecându-l se adaugă 176-178 kg de melasă. Se fierbe până când concentrația substanțelor solide atinge valoarea de 68...72%. În siropul fierbinte se adaugă produse vegetale, de exemplu miez de nuci curățat, uscat și pisat în cantitate de 522...558 kg sau de 435...465 kg și/sau stafide, sau fructe uscate, sau mac în cantitate de 87...93 kg. Pasta obținută este supusă concomitent fierberii până la temperatura de 130...135°C. La sfârșitul fierberii se adaugă 0,16...0,20 kg de vitamină. Pasta căpătată se descarcă în strat pe masa de fasonare, se răcește până la 80...85°C, se nivelează, se răcește dându-se batoanelor o formă bine determinată. Avantajul acestui procedeu constă în aceea că produsele de patiserie obținute astfel permit lărgirea asortimentului produselor datorită utilizării materiei prime locale, majorarea calității de consum a articolelor de patiserie ca rezultat al ameliorării proprietăților mecano-structurale și complexului de substanțe biologic active îmbunătățite care acționează benefic asupra organismului omului și de asemenea ieftinirea produselor de patiserie.

(57) Revendicări:

20 1. Procedeul de obținere a produselor de patiserie, care include pregătirea siropului cu fierberea ulterioară a lui, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei obținute concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei și fasonarea ei, caracterizat prin aceea că siropul se obține din amestecul zahărului cu melasă în raport de 1 : 2, se introduc produse vegetale uscate și fărâmițate, iar fierberea siropului se efectuează până la concentrația substanțelor solide de 68...72%.

25 2. Procedeul conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că se introduce miez de nucă în cantitate de 522...558 kg/t în produsul finit.

30 3. Procedeul conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că se introduce miez de nucă și stafide, sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în raport de 5 : 1.

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2066537 C1 1996.09.20

Șef Secție:	CEBAN Aurelia
Examinator:	NADIOJCHINA Natalia
Redactor:	ANDRIUȚĂ Victoria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0044		
(22) Data depozit: 2000.12.27		
Int. Cl. (7) : A 23 G 3/00 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de obținere al produselor de patiserie (71) Solicitantul : S.A. Combinatul de Panificație din Chișinău "Franzeluța", MD Termeni caracteristici : Procedeu de obținere al produselor de patiserie, aromatizatori, amestecul zahărului cu melasă		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
Int. Cl. (7) (MD) (EA)		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	MD 99-0263 A	1
<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 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 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 când 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		2001.11.28
Examinatorul		Natalia Nadiojchina