



MD 2394 G2 2004.03.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **2394** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) **Int. Cl.⁷**: A 23 L 1/20

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2002 0224 (22) Data depozit: 2002.09.06	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2004.03.31, BOPI nr. 3/2004
(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; NICOLAEVA Diana, MD; LINDA Ludmila, 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 conservelor din năut**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, în
particular la un procedeu de producere a conservelor
din năut.

Procedeu de producere a conservelor din năut
include operațiile următoare: curățarea semințelor
de impurități, înmuierea lor în apă la temperatura de
50...60°C în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece,
blanșarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă,
ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei
soluții apoase, care conține sare de bucătărie și

2
zahăr, ermetizarea și sterilizarea. Ingredientele se
iau în următorul raport, % mas:
5 năut 45...65
sare de bucătărie 3
zahăr 3
apă restul.
10 Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimen-
tului conservelor din culturile păstăioase cu calitate
nutritivă îmbunătățită datorită conținutului înalt de
proteine, amidon și grăsimi în semințele de năut.
Revendicări: 1

MD 2394 G2 2004.03.31

MD 2394 G2 2004.03.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de producere a conservelor din năut (*Fabaceae*).

5 Se cunoaște procedeul de producere a conservelor din leguminoase (soia) ce constă în curățarea fructelor, controlarea, spălarea, înmuierea pentru umflare la temperatura de 20...25°C timp de 8...20 h, spălarea în apă curgătoare, fierberea timp de 10 min, după care apa se varsă, se toarnă din nou apă rece și proaspătă și se aduce până la fierbere (această operație se repetă de patru ori), răcirea în apă, se repetă controlarea după care urmează ambalarea, turnarea marinadei, astuparea și sterilizarea [1].

10 Însă, asortimentul de conserve din plante leguminoase (*Fabaceae*) este redus.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în lărgirea asortimentului de conserve din plante leguminoase și majorarea calității produsului finit.

15 Pentru a mări asortimentul de conserve din plante leguminoase au fost utilizate semințe mature de năut (*Cicer arietinum* L.). Procedeul de producere a conservelor din năut include operațiile următoare: curățarea semințelor de impurități, înmuierea lor în apă la temperatura de 50...60°C în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece, blanșarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă, ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei soluții apoase, care conține sare de bucătărie și zahăr, ermetizarea și sterilizarea. Ingredientele se iau în următorul raport, % mas:

20	năut	45...65
	sare de bucătărie	3
	zahăr	3
	apă	restul.

Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului conservelor din culturile păstăioase cu calitate nutritivă îmbunătățită datorită conținutului înalt de proteine, amidon și grăsimi în semințele de năut.

25 Produsul obținut se utilizează ca fel de mâncare aparte sau, cu diferite sosuri, ca garnitură la bucatele din carne, în salate înlocuind mazărea verde etc.

Năutul (*Cicer arietinum* L.) aparține familiei de plante *Fabaceae*, este o plantă economic avantajoasă cu potențialul de producție a boabelor de 40 q/ha. Semințele de năut conțin 18,5...28,7% de proteină, 46...47,9% de amidon, 6,2...7,5% de ulei.

30 Procedeul de producere a conservelor din năut se efectuează în modul următor: semințele de năut se curăță de impurități, se înlătură semințele fărâmițate, se spală și se înmoaie în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 h. Apoi se spală cu apă rece și se fierb timp de 15...40 min, după aceasta se răcesc cu apă, se efectuează al doilea control, alegându-se semințele fărâmițate.

Semințele de năut se ambalează, se toarnă deasupra lor o soluție având următoarea componență, %:

35	năut	65
	sare de bucătărie	3
	zahăr	3
	apă	restul.

Borcanele se astupă ermetic și se sterilizează.

40

MD 2394 G2 2004.03.31

4

(57) Revendicare:

5 Procedeu de producere a conservelor din năut ce include curățarea semințelor de impurități, înmuierea lor în apă la temperatura de 50...60°C în decurs de 1,5...2 h, clătirea cu apă rece, blanșarea timp de 15...40 min, răcirea cu apă, ambalarea semințelor, turnarea asupra lor a unei soluții apoase, care conține sare de bucătărie și zahăr, ermetizarea și sterilizarea, ingredientele fiind luate în următorul raport, % mas:

	năut	45...65
	sare de bucătărie	3
10	zahăr	3
	apă	restul.

15

(56) Referințe bibliografice:

1. Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО Агропромиздат, 1987, с. 164...166

Şef Secție:

GUŞAN Ala

Examinator:

BANTAŞ Valentina

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2002 0224	(85) Data fazei naționale PCT:
(22) Data depozit: 2002.09.06	(86) Cerere internațională PCT:
Prioritatea invocată : (31) nr.: 32) data : 33) țara : (51) ⁷ : A 23 L 1/20 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de producere a conservelor naturale din năut (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: conserve din năut, conserve din culturile păstăioase	
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))	
MD 1994-2003 EA1996-2003 SU fond BRIT Int. Cl. ⁷ A 23 L 1/20	
II. Documente considerate ca relevante	
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente
A	Гореньков Э.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технология консервирования. Москва, ВО Агропромиздат, 1987, с. 172...175, 164...166
A	Фан-Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л., Изотов А.К. Технология консервирования плодов и овощей. Москва, Пищевая промышленность, 1969
Numărul revendicării vizate	
1	
1	
☐ Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II	
☐ Informația referitoare la brevete paralele se anexează	
* categoriile speciale ale documentelor consultate:	
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	2004.02. 03
Examinatorul	Bantaș Valentina