



MD 1555 G2

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) **1555** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/39

(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 2000 0014 (22) Data depozit: 2000.01.19	(43) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului pe răspunderea solicitantului: 2000.11.30, BOPI nr. 11/2000
(71) Solicitanți: Macari Artur, MD; Ciumac Jorj, MD; Tatarov Pavel, MD (72) Inventatori: Macari Artur, MD; Ciumac Jorj, MD; Tatarov Pavel, MD (73) Titulari: Macari Artur, MD; Ciumac Jorj, MD; Tatarov Pavel, MD	

(54) Sos de prune

(57) Rezumat:

1	2
Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea sosurilor de fructe conservate.	vin roșu sec 80...140
Sosul de prune conține pulpă de prune, cuișoare, scorțișoară, zaharoză, pulpă de scorușe negre, vin roșu sec, amidon și acid acetic având următorul raport al componentelor, kg la 1000 kg de sos:	5 amidon 35...45 zaharoză 90...125 acid acetic de 80% 0,8...1,3.
pulpă de prune 589,1...714,8	10 Rezultatul constă în sporirea conținutului de substanțe biologice active în sosul obținut și în lărgirea sortimentului de sosuri de fructe.
pulpă de scorușe negre 79...102	Revendicări: 1
cuișoare 0,2...0,3	
scorțișoară 0,2...0,3	

MD 1555 G2

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea sosurilor de fructe conservate.

Este cunoscut sosul de prune [1], care include pulpă de prune (90,7%) și zaharoză (9,3%).

5 Dezavantajul compoziției constă în faptul că produsul finit prezintă un aliment cu viscozitate redusă, gust dulce pronunțat și valoare nutritivă redusă.

Mult mai aproape de compoziția solicitată este compoziția de prune condimentate [1], care în realitate prezintă un tip de sos de prune. Compoziția include (în %): pulpă de prune (80,0), zaharoză (20,0), cuișoare (0,016), scorțișoară (0,016), ghimbir (0,006).

10 Dezavantajul acestei compoziții constă în aceea că produsul include un singur component de fructe – pulpă de prune. Conținutul majorat de condimente conduce la modificarea profundă a gustului, aspectului și aromei de prune. Din compușii chimici nutritivi predomină zaharoza și un conținut foarte redus de substanțe biologice active.

15 Problema pe care o rezolvă invenția este ameliorarea valorii nutritive a sosului prin majorarea conținutului de substanțe biologice active, ameliorarea proprietăților senzoriale și lărgirea sortimentului de sosuri de fructe.

Problema se soluționează prin aceea că sosul de prune propus conține pulpă de prune, cuișoare, scorțișoară, zaharoză, pulpă de scorușe negre, substanțe gelifiante (amidon), vin roșu sec și acid acetic, având următorul raport al componentelor (în kg) la 1000 kg de sos de prune:

pulpă de prune	714,8...589,1	cuișoare	0,2...0,3
pulpă de scorușe negre	79...102	scorțișoară	0,2...0,3
vin roșu sec	80...140	amidon	35...45
zaharoză	90...125	acid acetic de 80%	0,8...1,3.

20

Pentru soluționarea problemei se folosesc materii prime autohtone: prune, scorușe negre. Scorușele negre au un conținut înalt de substanțe biologice active atât cu acțiune farmacologică selectivă, cât și cu activitate fiziologică.

25 După calitatea și conținutul de substanțe biologice active scorușele negre ocupă un loc aparte. Ele se caracterizează printr-un conținut înalt de vitamina C (10...50 mg/100 g), de substanțe cu activitate P - vitaminică, macro- și microelemente, în special iod (5...6 μg) la 100 g de produs.

30 Scorușele negre conțin mulți compuși P-activi. Polifenolii și antocianele determină în mare măsură calitățile de consum ale produselor conservate. Cantitatea antocianelor variază de la 500 la 1750 mg/100 g, leucoantocianele de la 990 la 3250 mg/100 g. Compușii P-activi, flavonoizii, variază de la 30 la 115 mg/100 g. Scorușele negre și produsele din ele posedă proprietăți curative și sunt folosite pe larg la tratamentul sclerozei, bolilor hipertentice etc.

La rândul lor, prunele se caracterizează printr-o valoare alimentară importantă datorită conținutului relativ înalt de zaharuri (8,5...13,2%). Ele mai conțin acizi organici (0,6...1,5%), substanțe pectice (0,5...1,0%).

35 Rezultatul constă în sporirea conținutului de substanțe biologice active în sosul obținut și în lărgirea sortimentului de sosuri de fructe.

În tabelul 1 sunt prezentați indicii fizico-chimici ai sosului de prune solicitat în comparație cu sosul (2), care caracterizează valoarea nutritivă a produsului finit.

40

Tabelul 1

Nr. d/o	Indicii fizico-chimici	Prune condimentate	Sos de prune solicitat
1	Substanțe uscate solubile, %	15	23
2	Proteine, %	0,64	0,66
3	Glucide (mono- și dizaharide), %	27,6	17,3
4	Amidon, %	0,08	3,63
5	Celuloză, %	0,4	0,56
6	Aciditatea totală, %	1,0	1,20
7	Elemente minerale, %	3,10	3,38
8	β-caroteni, mg %	0,08	0,19
9	Vitamina B ₂ , mg %	0,03	0,03
10	Vitamina PP, mg %	0,48	0,51

MD 1555 G2

4

11	Vitamina C, mg %	8,0	11,4
12	Valoarea energetică, kcal	114,5	128,8

Reieșind din datele prezentate, sosul solicitat manifestă o valoare nutritivă mai majorată față de sosul conform celei mai apropiate soluții (Prune condimentate).

Proprietățile senzoriale ale sosului determinate prin degustare au arătat gust și aromă armonizată, consistență bună, culoare plăcută.

Aprecierea prin degustare a sosului de prune propus este de 4,9...5,0 puncte (sistemul indicilor gustativi este de 5 puncte).

Valoarea proprietăților senzoriale este prezentată în tabelul 2.

10

Tabelul 2

Nr. d/o	Indicii organoleptici	Valorile medii (puncte)
1	Aspectul exterior	4,8...5,0
2	Aroma și gustul	4,9...5,0
3	Culoarea	4,8...5,0
4	Consistența	4,9...5,0
5	Aprecierea generală	4,8...5,0

Sosul de prune propus care conține pulpă de prune, pulpă de scorușe negre, cuișoare, scorțișoară, vin roșu sec, amidon, zaharoză și acid acetic se obține în modul următor.

15

Exemplul 1

827,1 kg de prune (13,0...14,0% substanțe uscate solubile) se spală, se inspectează, blanșează, mărunțesc, finisează și se obțin 714,1 kg de pulpă.

98,8 kg de scorușe negre (18,5...19,5% substanțe uscate solubile) se spală, se inspectează, blanșează, mărunțesc, finisează și se obțin 79 kg de pulpă.

20

Pulpa de prune și pulpa de scorușe negre obținute se dozează în aparatul de fierbere cu vid conform rețetei și se încălzesc până la temperatura de fierbere de 75...80°C. Concomitent se pregătește amestecul de zaharoză, cuișoare, scorțișoară, amidon conform rețetei, care se adaugă în amestecul de pulpă și se agită intens. La sfârșitul fierberii sosului se adaugă vinul și acidul acetic cu concentrația de 80%. Sosul se aduce la temperatura de 85...90°C, se ambalează, ermetizează și pasteurizează.

25

Componența sosului de prune, în kg la 100 kg de sos este următoarea:

pulpă de prune	714,8
pulpă de scorușe negre	79
cuișoare	0,2
scorțișoară	0,2
vin roșu sec	80
amidon	35
zaharoză	90
acid acetic de 80%	0,8.

Exemplul 2

676,9 kg de prune (13,0...14,0% substanțe uscate solubile) se spală, se inspectează, blanșează, mărunțesc, finisează și se obțin 589,1 kg de pulpă.

30

127,5 kg de scorușe negre (18,5...19,5% substanțe uscate solubile) se spală, se inspectează, blanșează, mărunțesc, finisează și se obțin 102 kg de pulpă.

Pulpa de prune și pulpa de scorușe negre obținute se dozează în aparatul de fierbere cu vid conform rețetei și se încălzesc până la temperatura de fierbere de 75...80°C. Concomitent se pregătește amestecul de zaharoză, cuișoare, scorțișoară, amidon conform rețetei, care se adaugă în amestecul de pulpă și se agită intens. La sfârșitul fierberii se adaugă vinul și acidul acetic cu concentrația de 80%. Sosul se aduce la temperatura de 85...90°C, se ambalează, ermetizează și pasteurizează.

35

Componența sosului de prune, în kg la 1000 kg de sos este următoarea:

pulpă de prune	589,1
pulpă de scorușe negre	102
cuișoare	0,3

MD 1555 G2

5

scoarță	0,3
vin roșu sec	140
amidon	45
zaharoză	125
acid acetic de 80%	1,3.

Calculul materiei necesare pentru producerea a 1000 kg de sos de prune se efectuează după "Сборник технологических инструкций по производству консервов", Москва, Пищевая промышленность, 1977, том 2, с. 340...342.

- 5 Rețetele propuse, care conțin pulpă de prune, scorușe negre și condimente, dau posibilitate de a obține un produs cu gust și aromă armonizată, consistență bună, valoare nutritivă și biologică înalte și cu stabilitate sporită la păstrare.

10

(57) Revendicare:

Sos de prune, care conține pulpă de prune, cuișoare, scoarță, zaharoză, **caracterizat prin aceea că** mai include pulpă de scorușe negre, vin roșu sec, amidon și acid acetic având următorul raport al componentelor, kg la 1000 kg de sos:

15	pulpă de prune	589,1...714,8
	pulpă de scorușe negre	79...102
	cuișoare	0,2...0,3
	scoarță	0,2...0,3
	vin roșu sec	80...140
20	amidon	35...45
	zaharoză	90...125
	acid acetic de 80%	0,8...1,3.

25

(56) Referințe bibliografice:

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Москва, Пищевая промышленность, 1977, т. 2, с. 337-343

Șef secție:

CRASNOVA Nadejda

Examinator:

NADIOJCHIN Natalia

Redactor:

CANȚER Svetlana

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2000 0014	
(22) Data depozit: 2000.01.19	
(51) Int. Cl. (7) : A 23 L 1/39	
(54) Titlul : Sos de prune conservat	
(71) Solicitantul : Macari Artur, MD; Ciumac Jorj, MD; Tatarov Pavel, MD	
Termeni caracteristici :	
a) limba română: producerea sosurilor conservate de fructe, sos de prune conservat	
b) limba engleză:	
I. Minimul de documente consultate (sistemul clasificării și indici de clasificare Int. Cl.- 7)	
A 23 L 1/39	
II. Literatura tehnico-științifică consultată adăugător la minim de documentație (autori, titluri, editura, țara și data publicării)	
III. Baze de date electronice consultate (denumirea BD și termen de documentare)	
MD documentare, EA CD-ROM	
Data efectuării de documentare	2000.05.30
Examinatorul	Natalia Nediojchin

IV. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
☐ Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii IV		☐ 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 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		
Examinatorul		

05/00

032 / NX / 05 / A / I

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