



MD 1911 G2 2002.05.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1911⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 1/31

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2001 0311 (22) Data depozit: 2001.09.19	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.05.31, BOPI nr. 5/2002
(71) Solicitant: HARTI Vitalie, MD (72) Inventator: HARTI Vitalie, MD (73) Titular: HARTI Vitalie, MD	

(54) Procedeu de producere a tobei (variante)

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria cărnii și poate fi utilizată la producerea tobei.

Procedeu de producere a tobei include trei variante de pregătire și anume: pe baza materiilor prime de carne și vegetale, pe baza materiei prime de carne și pe baza materiei prime vegetale. Procedeu solicitat constă în mărunțirea și amestecarea materiei prime pregătite, umplerea ulterioară a membranei cu materie primă pregătită și cu soluție gelificatoare în cantitate de 28...32% din masa totală a produsului finit, legarea și răcirea tobelor. În calitate de materie primă de carne se utilizează produse finite din carne de porc, vită, găină sau combinarea lor. În

2
calitate de materie primă vegetală se utilizează porumb marinat și legume blânșate. Produsele din carne se mărunțesc în bucățele cu dimensiunile de 5x5...10x10 mm, sau cu lungimea de cel mult 50 mm, sau cu greutatea de 10...30 g. Legumele se mărunțesc în bucățele cu dimensiunile de 5x5...10x10 mm.

10
Rezultatul invenției constă în mărirea calității tobei, reducerea volumului de muncă pentru producerea ei și în accelerarea procesului tehnologic al producerii.

15
Revendicări: 9

MD 1911 G2 2002.05.31

MD 1911 G2 2002.05.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria cărnii și poate fi utilizată la producerea tobelor.

Se cunoaște procedeul de producere a tobei care include prelucrarea materiei prime, mărunțirea și amestecarea ei, umplerea membranelor cu materie primă mărunțită, legarea, fierberea și răcirea lor [1]. În calitate de materie primă de carne se utilizează subproduse, iar în calitate de materie primă vegetală crupe.

Se mai cunoaște procedeul de producere a tobei care include prelucrarea materiei prime, mărunțirea și amestecarea ei, umplerea membranelor cu materie primă mărunțită, legarea, fierberea și răcirea lor [2]. În calitate de materie primă de carne se utilizează carne de vită, porc, oaie, slănină de cârnaț, subproduse, iar în calitate de materie primă vegetală se utilizează arpacaș și crupe din orez.

Dezavantajele procedeelor cunoscute sunt volumul mare de muncă la producerea tobei, durata considerabilă a procesului tehnologic de producere și indicii reduși de calitate ai produsului.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în ridicarea calității tobei, diminuarea volumului de muncă la producerea ei și accelerarea procesului tehnologic al producerii.

Problema se soluționează prin aceea că procedeul propus poate fi realizat în trei variante și anume: din materie primă de carne și vegetală, din carne și din materie primă vegetală. Procedeul include pregătirea materiei prime de carne și/sau vegetale, mărunțirea și amestecarea ei, umplerea membranelor cu materie primă mărunțită, legarea și răcirea lor. În calitate de materie primă de carne se utilizează produsele din carne de porc, vită, găină sau combinarea lor, iar în calitate de materie primă vegetală se utilizează porumb marinat și legume blânsate. Produsele din carne se mărunțesc în bucățele cu mărimea de 5x5...10x10 mm sau în bucățele cu lungimea cel mult de 50 mm, sau în bucățele cu greutatea de 10...30 g, iar legumele în bucățele cu mărimea de 5x5...10x10 mm. După umplerea membranelor cu materie primă ele se umplu cu soluție gelificatoare în cantitate de 28...32% din masa totală a produsului finit. În calitate de soluție gelificatoare se utilizează o soluție care este capabilă după gelifiere de a păstra structura transparentă geliformă la temperatura de 6...30°C.

Totodată în calitate de produse din carne de porc și de vită se utilizează șuncă în veziculă, șuncă pentru dejun, fileu de vită, șuncă de vită, pastramă Chișinău, mușcă moldovenească, pastramă de vită și altele, iar în calitate de produse din carne de găină se utilizează șuncă și pastramă de găină, iar în calitate de legume se utilizează morcov, sfeclă, varză, dovlecei, patisoane, ardei gras și altele.

Rezultatul invenției constă în mărirea calității tobei, reducerea volumului de muncă pentru producerea ei și în accelerarea procesului tehnologic al producerii.

Procedeul se realizează în felul următor.

Prelucrarea materiei prime include curățirea produselor de carne din vezicule și sfoare, curățirea și blânsarea legumelor și controlul calității lor. Apoi materia primă de carne se mărunțește în bucăți cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm sau în bucăți cu lungimea cel mult de 50 mm, sau în bucăți cu greutatea de 10...30 g. Materia primă din legume se mărunțește în bucăți cu dimensiune de 5x5...10x10 mm. Mărunțirea produselor din carne se efectuează nemijlocit înainte de umplerea membranelor. Materia primă mărunțită se amestecă. Condimentele (piper negru, ienibahar și altele) se mărunțesc și se cern prin sită (mărimea orificiilor până la 0,8 mm). Apoi se pregătește soluția gelificatoare la instalația însoțită cu malaxor sau la alte tipuri de instalații tehnologice, destinate acestor scopuri. Apa se fierbe sau se pasteurizează și se menține timp de 10...15 min, după care se introduc condimentele, amestecul gelificator uscat și după amestecare se obține soluția gelificatoare la care se adaugă sare de bucătărie și presărare decorativă. Apoi amestecul se amestecă bine și soluția obținută se răcește până la temperatura de 38±3°C. Pentru umplere membranele se leagă sau se fixează la un capăt și se umplu incompact cu materia primă pregătită, apoi se adaugă soluția gelificatoare în cantitate de 28...32% din masa totală a produsului finit. Capătul al doilea al membranei se leagă sau se fixează înlăturând prealabil aerul rămas. Batonul obținut se întoarce câteva ori pentru distribuirea omogenă a materiei prime în soluție și se dirijează la răcire până la atingerea temperaturii de 4±2°C înăuntrul batonului. Batoanele în membrane artificiale se formează ca o linie dreaptă cu lungimea cel mult de 50 cm cu diametrul de 65...100 mm.

Exemplul 1. Pentru pregătirea tobei se ia 50 kg de șuncă de găină și 20 kg de pastramă de găină, se mărunțește în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm. Produsele mărunțite se amestecă. Soluția gelificatoare se pregătește utilizând amestecul de condimente, componente uscate de gelifiere și sare în cantitate de 4,5 kg, care se dizolvă în 25,5 kg de apă potabilă cu temperatura de 90±2°C până la obținerea soluției care alcătuiește 30% din masa totală a produsului finit. Apoi membranele se umplu cu produsul mărunțit, se toarnă soluția gelificatoare, se leagă și se răcesc în conformitate cu procedeul sus-menționat.

Exemplul 2. Pentru pregătirea tobei se ia 30 kg de șuncă de vită și 40 kg de pastrama Chișinău, se mărunțesc în paie cu lungimea de cel mult 50 mm sau/și în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm, în bucățele neregulate. Produsele mărunțite se amestecă. Soluția gelificatoare se pregătește utilizând amestecul de condimente, componente uscate de gelifiere și sare în cantitate de 4,5 kg, care se dizolvă în 25,5 kg de apă potabilă cu

MD 1911 G2 2002.05.31

4

temperatura de $90 \pm 2^{\circ}\text{C}$ până la obținerea soluției care alcătuiește 30% din masa totală a produsului finit. Apoi membranele se umplu cu produsul mărunțit, se toarnă soluția gelificatoare, se leagă și se răcesc în conformitate cu procedeul sus-menționat.

- 5 *Exemplul 3.* Pentru pregătirea tobei se ia 9 kg de șuncă de găină și 5 kg de pastrama de găină, 56 kg de legume blanșate, anume (kg):
- morcov – 16,8
 sfeclă – 16,8
 dovlecei – 5,6
 castraveți – 5,6
10 ardei gras – 5,6
 porumb – 5,6.

- Produsele de carne se mărunțesc în diferite bucăți cu greutatea de 10...30 g sau/și în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm. Legumele se curăță, se blanșează și se mărunțesc în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm. Produsele de carne și de legume mărunțite se amestecă. Soluția gelificatoare se pregătește utilizând amestecul de condimente, componente uscate de gelifiere și sare în cantitate de 4,5 kg, care se dizolvă în 25,5 kg de apă potabilă cu temperatura de $90 \pm 2^{\circ}\text{C}$ până la obținerea soluției care alcătuiește 30% din masa totală a produsului finit. Apoi membranele se umplu cu produsul mărunțit, se toarnă soluția gelificatoare, se leagă și se răcesc în conformitate cu procedeul sus-menționat.
- 15

- Exemplul 4.* Pentru pregătirea tobei din materie primă vegetală se ia legume curățite și blanșate în următoarea cantitate, kg:
- | | |
|----------------------------|-------|
| morcov | 14,0 |
| sfeclă | 14,0 |
| ceapă | 12,0 |
| varza albă ori conopidă | 17 |
| 25 ardei gras | 7,0 |
| castraveți | 3,5 |
| verdețuri | 2,5 |
| amestecul „combi” „Wiberg” | 4,5 |
| apă potabilă | 25,5. |

- 30 Legumele se mărunțesc în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm și se amestecă. Se pregătește soluția gelificatoare utilizând 4,5 kg de amestec „combi” „Wiberg”, care se dizolvă în 25,5 kg de apă potabilă cu temperatura de $90 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Apoi se efectuează umplerea membranelor cu produsul vegetal pregătit, în care apoi se toarnă soluția gelificatoare. Membranele pline se leagă și se răcesc în conformitate cu procedeul sus-menționat.

- 35 La pregătirea tobei conform procedeului propus se permite schimbarea reciprocă a materiei prime, presărarea decorativă a produsului și schimbarea normelor de depunere a componentei materiei prime cu păstrarea raportului de masă a soluției gelificatoare față de materia primă 28...32 : 68...72.

 Tobe pregătite conform procedeului propus au calitate înaltă, aromă exprimată de condimente, în secțiune sunt transparente cu bucățele de condimente, de carne și de legume deformate sau în formă de cub sau de paie.

- 40 Procedeul propus permite reducerea volumul de muncă la pregătirea tobei de calitate înaltă și accelerarea procesului tehnologic de producere a lor.

MD 1911 G2 2002.05.31

5

(57) Revendicări:

1. Procedeu de producere a tobei care include pregătirea materiei prime de carne și vegetale, mărunțirea și amestecarea lor, umplerea membranei cu materie primă și componentul gelificator, legarea și răcirea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** în calitate de materie primă de carne se utilizează produse finite de carne, iar în calitate de materie primă vegetală se utilizează porumb marinat și legume blanșate, totodată produsele din carne și legumele blanșate se mărunțesc în bucățele, iar în calitate de component gelificator se utilizează soluție gelificatoare în cantitate de 28...32% din masa totală a produsului finit.
2. Procedeu de producere a tobei care include pregătirea materiei prime de carne, mărunțirea și amestecarea ei, umplerea membranei cu materie primă și componentul gelificator, legarea și răcirea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** în calitate de materie primă de carne se utilizează produse finite de carne care se mărunțesc în bucățele, iar în calitate de component gelificator se utilizează soluție gelificatoare în cantitate de 28...32% din masa totală a produsului finit.
3. Procedeu de producere a tobei care include pregătirea materiei prime vegetale, mărunțirea și amestecarea ei, umplerea membranei cu materie primă și componentul gelificator, legarea și răcirea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** în calitate de materie primă vegetală se utilizează porumb marinat și legume blanșate, care se mărunțesc în bucățele, iar în calitate de component gelificator se utilizează soluție gelificatoare în cantitate de 28...32% din masa totală a produsului finit.
4. Procedeu de producere a tobei conform revendicărilor 1 și 2, **caracterizat prin aceea că** în calitate de produse finite de carne se utilizează produse finite de carne de porc, de vită, de găină sau combinarea lor.
5. Procedeu de producere a tobei conform revendicării 4, **caracterizat prin aceea că** în calitate de produse finite de carne de porc și de vită se utilizează șuncă în membrană, șuncă pentru dejun, fileu de vită, șuncă de vită, pastrama de Chișinău, mușchi moldovenesc și pastramă de vită, iar în calitate de produse finite din carne de găină se utilizează șuncă și pastramă de găină.
6. Procedeu de producere a tobei conform revendicărilor 1 și 2 **caracterizat prin aceea că** mărunțirea produselor de carne se efectuează în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm, sau cu lungimea până la 50 mm, sau cu greutatea de 10...30 g.
7. Procedeu de producere a tobei conform revendicărilor 1 și 3, **caracterizat prin aceea că** mărunțirea legumelor blanșate se efectuează în bucățele cu dimensiunea de 5x5...10x10 mm.
8. Procedeu de producere a tobei conform revendicărilor 1, 2 și 3, **caracterizat prin aceea că** în calitate de soluție gelificatoare se utilizează soluție care este capabilă după gelifiere de a păstra structura transparentă geliformă la temperatura de 6...30°C.
9. Procedeu de producere a tobei conform revendicărilor 1 și 3, **caracterizat prin aceea că** în calitate de legume se utilizează morcovi, sfeclă, varză, castraveți, dovlecei, patisoane și ardei grași.

(56) Referințe bibliografice:

1. Технологическая Инструкция по производству зельцев Молдова, утв. Зам. Начальника Главного Управления животноводства, 20 марта, 1996
2. Сборник рецептов мясных изделий и колбас. Санкт-Петербург, Гидрометеониздат, 1998, с. 219-223

Șef Secție:

CRASNOVA Nadejda

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

ANDRIUȚĂ Victoria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2001 0311		
(22) Data depozit: 2001.09.19		
(51) ⁷ : A 23 L 1/31 Alți indici de clasificare: Titlul : Procedeu de producere a tobei (71) Solicitantul : HARTI Vitalie, MD Termeni caracteristici : produse de carne, tobe, procedeele de producere		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
Int. Cl. ⁷		
(MD) 1994 - 2001		
(EA) 1996-2001		
II. 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 II		☐ 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 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		2002.02.07
Examinatorul		Tatiana Bazarenco

ANEXĂ

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