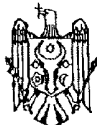




MD 2660 G2 2005.01.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **2660** ⁽¹³⁾ **G2**
(51) **Int. Cl.⁷**: A 23 L 1/20, 3/00

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: a 2004 0028 (22) Data depozit: 2004.02.03	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2005.01.31, BOPI nr. 1/2005
(71) Solicitant: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD (72) Inventatori: LINDA Ludmila, MD; CELAC Valentin, MD; SUNIȚA Tudor, MD; STASIUC Stefania, MD; NOJAC Elena, MD; JUC Vera, MD (73) Titular: INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD	

(54) **Procedeu de producere a pateului din leguminoase cu ficat**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, în
particular la industria conservelor și poate fi
utilizată la producerea pateurilor.
Procedeul de producere a pateului din legu-
minoase cu ficat include pregătirea legumelor și a
ficatului, înmuierea năutului sau mazării, sau
bobului, sau fasolei, sau linteii în apă la temperatura
de 15...20°C timp de 8...15 ore, blanșarea cu aburi la
presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min,
omogenizarea acestora până la obținerea consis-
tenței de pireu, mărunțirea, prăjirea și frecarea
morcovului și a cepei. Blanșarea ficatului se
efectuează la temperatura de 80...100°C timp de
20...30 min, după care acesta se freacă și se

2
amestecă cu pireul din leguminoase, cu ceapa și
morcovul frecate, precum și cu sare de bucătărie,
piper negru, ardei roșu, chimen, coriandru, verdeță
de busuioc, maghiran, cimbru, isop, rozmarin,
leuștean și apă. După aceasta se efectuează omoge-
nizarea, tratarea termică la temperatura de
80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea
produsului obținut.
Revendicări: 1

MD 2660 G2 2005.01.31

MD 2660 G2 2005.01.31

3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la industria conservelor și poate fi utilizată la producerea pateurilor.

5 Este cunoscut procedeul de producere a pateului din ficat conform căruia ficatul se curăță, se tăie în bucăți, se blanșează la fierberea apei timp de 25 min, se spală în apă rece, apoi se amestecă cu ceapă, se trece prin cuter, se adaugă creier blanșat amestecat cu grăsime, condimente și zeamă de carne. Toate ingredientele se amestecă până la obținerea unei mase omogene, apoi se ambalează ermetic și se sterilizează [1].

10 Este cunoscut procedeul de producere a cremei din năut care include pregătirea năutului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2,0 ore, blanșarea lui cu aburi la o presiune de 1,8 atm timp de 15...40 min, mărunțirea și prăjirea cepei, amestecarea năutului cu ceapa prăjită, praful din frunze de busuioc și rozmarin, sarea de bucătărie și cu zaharul, omogenizarea și tratarea termică a amestecului, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut [2].

15 Însă asortimentul produselor din culturi leguminoase este limitat.

Problema pe care o rezolvă invenția este lărgirea asortimentului de produse, îmbunătățirea calității produsului finit prin majorarea calității nutritive și a valorii biologice.

20 Problema pusă se soluționează prin aceea că procedeul de producere a pateului din leguminoase cu ficat include pregătirea legumelor și a ficatului, înmuierea năutului sau mazării, sau bobului, sau fasolei, sau linteii în apă la temperatura de 15...20°C timp de 8...15 ore, blanșarea cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min, omogenizarea acestora până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea, prăjirea și frecarea morcovului și a cepei. Ficatul se blanșează la temperatura de 80...100°C timp de 20...30 min, după ce acesta se freacă și se amestecă cu pireul din leguminoase, cu ceapa și morcovul frecate, precum și cu sare de bucătărie, piper negru, ardei roșu, chimen, coriandru, verdeață de busuioc, maghiran, cimbru, isop, rozmarin, leuștean și apă. Apoi se efectuează omogenizarea, tratarea termică a amestecului până la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

30	leguminoase	40,0...45,0
	ficat	20,0...25,0
	morcov	15,0...20,0
	ceapă	15,0...20,0
	sare de bucătărie	0,8...1,5
35	piper negru	0,06
	ardei roșu	0,01
	chimen	0,02
	coriandru	0,02
	verdeață de busuioc	0,04
	verdeață de maghiran	0,03
40	verdeață de cimbru	0,02
	verdeață de isop	0,05
	verdeață de rozmarin	0,05
	verdeață de leuștean	0,03
	apă	restul.

45 Condimentele incluse în pateu (maghiran, cimbru, rozmarin, isop, coriandru, busuioc, leuștean, chimen) îi oferă produsului un gust și o aromă originale.

50 Procedeul se efectuează în felul următor: semințele de leguminoase se separă, se inspectează, se spală, apoi se înmoaie în apă la temperatura de 15...20°C timp de 8...15 ore. Leguminoasele se spală în apă curgătoare, apoi se blanșează cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min și se fărâmițează.

Morcovul se mărunțește și se prăjește până la culoare aurie și consistență moale, apoi se fărâmițează.

55 Ficatul (de porcină, bovină, ovină etc.) se curăță, se spală, se sortează, se înlătură vasele sanguine, nodurile, pelicula și se spală în apă curgătoare, se taie în bucățele și se blanșează în apă timp de 20...30 min la temperatura de 80...100°C, apoi se fărâmițează.

Verdeața (de maghiran, isop, cimbru, rozmarin, busuioc, leuștean) se moaie timp de 20...30 min se inspectează, se sortează, se spală și se mărunțește.

Leguminoasele, ficatul, morcovul, ceapa, sarea de bucătărie, piperul negru, ardeiul roșu, apa (fiartă și răcită până la temperatura camerei) și verdeața condimentelor se amestecă cu ajutorul

MD 2660 G2 2005.01.31

4

cuterului. Procedul de amestecare se repetă de 7...8 ori, apoi amestecul se încălzește până la temperatura de 80...90°C, se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează la temperatura de 120°C.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

- 5 Se produc 3 feluri de pateuri din semințe de năut, bob și mazăre. Leguminoasele se inspectează, se spală, se înmoaie în apă la temperatura de 20°C timp de 12 ore. Apoi semințele se spală în apă curgătoare și se prelucrează cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 30 min până devin moi și se trec prin cuter cu diametrul ochiurilor sitei de 3,0 mm.

- 10 Ficatul preparat se taie în bucăți (50...100 g) și se blanșează la temperatura de 80...100°C timp de 30 min, apoi se trece prin cuter cu diametrul ochiurilor de 3,0 mm.

Morcovul curățat și spălat se tăie în bucățele cu grosimea de 15...20 mm și se prăjește până la culoare aurie. Ceapa se curăță, se spală, se taie și se prăjește.

Componentele sunt luate în următorul raport, % de masă:

pateu din năut cu ficat

năut	40,0
morcov	15,0
ceapă	15,0
sare de bucătărie	0,8
ficat	20,0
pipernegru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

15

pateu din mazăre cu ficat

mazăre	45,0
morcov	20,0
ceapă	20,0
sare de bucătărie	1,5
ficat	25,0
pipernegru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

pateu din bob cu ficat

bob	40,0
morcov	15,0
ceapă	15,0
sare de bucătărie	0,8
ficat	25,0
pipernegru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03

MD 2660 G2 2005.01.31

5

verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

Componentele fărâmițate și frecate din semințe, ficat, ceapă, morcov, apă, sare de bucătărie și condimente se trec prin cuter până la obținerea unei paste omogene. Amestecul obținut se încălzește până la temperatura de 90°C, se ambalează, se astupă ermetic și se sterilizează.

5

Exemplul 2

Pateu din fasole. Procesul de preparare și operațiunile de pregătire a materiei prime sunt analogice cu cele din exemplul 1.

Componentele sunt luate în următorul raport, % de masă:

fasole	40,0
morcov	20,0
ceapă	20,0
sare de bucătărie	1,2
ficat	20,0
piper negru	0,06
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

10

Exemplul 3

Pateu din linte cu ficat. Semințele se înmoaie în apă la temperatura de 15°C timp de 8 ore. Celelalte operațiuni și regimuri sunt analogice exemplului 1. Pentru prepararea pateului din linte cu ficat componentele se iau în următorul raport, % de masă:

linte	40,0
morcov	15,0
ceapă	15,0
sare de bucătărie	0,8
ficat	20,0
piper negru	0,01
ardei roșu	0,01
chimen	0,02
coriandru	0,02
verdeață de busuioc	0,04
verdeață de maghiran	0,03
verdeață de cimbru	0,02
verdeață de isop	0,05
verdeață de rozmarin	0,05
verdeață de leuștean	0,03
apă	restul.

15

MD 2660 G2 2005.01.31

6

(57) Revendicare:

- 5 Procedeu de producere a pateului din leguminoase cu ficat, care include pregătirea legumelor și a ficatului, înmuierea năutului sau mazării, sau bobului, sau fasolei, sau linteii în apă la temperatura de 15...20°C timp de 8...15 ore, blanșarea cu aburi la presiunea de 1,5 atm timp de 20...40 min, omogenizarea acestora până la obținerea consistenței de pireu, mărunțirea, prăjirea și frecarea morcovului și a cepei, blanșarea ficatului la temperatura de 80...100°C timp de 20...30 min, frecarea acestuia și amestecarea cu pireul din leguminoase, cu ceapa și morcovul frecate, precum și cu sare de bucătărie, piper negru, ardei roșu, chimen, coriandru, verdeață de busuioc, maghiran, cimbru, isop, rozmarin, leuștean și apă, apoi se efectuează omogenizarea, tratarea termică a amestecului până la temperatura de 80...90°C, preambalarea, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:
- | | | |
|----|----------------------|-------------|
| 15 | leguminoase | 40,0...45,0 |
| | ficat | 20,0...25,0 |
| | morcov | 15,0...20,0 |
| | ceapă | 15,0...20,0 |
| | sare de bucătărie | 0,8...1,5 |
| | piper negru | 0,06 |
| 20 | ardei roșu | 0,01 |
| | chimen | 0,02 |
| | coriandru | 0,02 |
| | verdeață de busuioc | 0,04 |
| | verdeață de maghiran | 0,03 |
| 25 | verdeață de cimbru | 0,02 |
| | verdeață de isop | 0,05 |
| | verdeață de rozmarin | 0,05 |
| | verdeață de leuștean | 0,03 |
| 30 | apă | restul. |

(56) Referințe bibliografice:

1. Гусаковский З.П., Очкин В.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства. Москва, Пищевая промышленность, 1972, с. 338-339
2. MD 2471 F1 2004.06.31

Șef Secție:

GUȘAN Ala

Examinator:

BAZARENCO Tatiana

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2004 0028		
(22) Data depozit: 2004.02.03		
(51) ⁷ : A 23 L 1/20, 3/00 Titlul : Procedeu de producere a pateului din leguminoase cu ficat (71) Solicitantul : INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD Termeni caracteristici : pateuri, obținerea, compoziție pateurilor		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7)		
(MD, EA, SU) MD 1993-2004; EA 1996-2004; SU –colecția certificatelor de autori BRTȘ Int. Cl. ⁷		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	Гусаковский З.П., Очкин В.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства. Москва, Пищевая промышленность, 1972, с. 338-339	
A	MD 2471 F1 2004.06.31	
☐ Documentele următoare sunt indicate in continuare a rubricii II		☐ Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
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 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 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		2004.11.02
Examinatorul		Bazarenco Tatiana

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