



MD 317 Y 2011.01.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) 317⁽¹³⁾ Y

(51) Int. Cl.: A23L 1/24 (2006.01)
A23L 1/221 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

În termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind hotărârea de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată, orice persoană poate face opoziție la acordarea brevetului	
(21) Nr. depozit: s 2010 0143 (22) Data depozit: 2010.09.10	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2011.01.31, BOPI nr. 1/2011
(71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (72) Inventatori: DESEATNICOV Olga, MD; STURZA Rodica, MD; POPOVICI Cristina, MD; SUHODOL Natalia, MD; CAPCANARI Tatiana, MD (73) Titular: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD	

(54) Maioneză

(57) Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la maioneze cu valoare biologică sporită.

Maioneza, conform invenției, conține, în % mas.: ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat 32...58; ulei din semințe de struguri 5,0...10,0; lapte praf degresat

4,0...5,0; praf de ouă 4,2...6,0; muștar praf 0,5...0,8; zahăr 2,0; sare de bucătărie 0,1; bicarbonat de sodiu 0,2; oțet de 3% 12,0; extracte de ardei dulce și/sau cătină albă și/sau pătrunjel în ulei de floarea-soarelui 1,0...3,0; stabilizator 0,1; apă dedurizată restul.

Revendicări: 1

15

MD 317 Y 2011.01.31

(54) Mayonnaise

(57) Abstract:

1
The invention relates to the food industry,
in particular to mayonnaises with high
biological value.

Mayonnaise, according to the invention,
contains, in mass %: double refined and
deodorized sunflower oil 32...58; grapeseed oil
5.0...10.0; skim milk powder 4.0...5.0; egg

2
powder 4.2...6.0; mustard powder 0.5...0.8;
sugar 2.0; table salt 0.1; sodium bicarbonate
0.2; 3% vinegar 12.0; extracts of sweet pepper
and/or sea-buckthorn and/or parsley in
sunflower oil 1.0...3.0; stabilizer 0.1; softened
water the rest.

Claims: 1

(54) Майонез

(57) Реферат:

1
Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, в частности к майонезам с
повышенной биологической ценностью.

Майонез, согласно изобретению, содер-
жит, в масс. %: подсолнечное масло дважды
рафинированное и дезодорированное
32...58; масло виноградных косточек
5,0...10,0; молоко сухое обезжиренное

2
4,0...5,0; яичный порошок 4,2...6,0;
горчиный порошок 0,5...0,8; сахар 2,0;
соль пищевая 0,1; бикарбонат натрия 0,2;
уксус 3%-ный 12,0; экстракты перца
сладкого и/или облепихи и/или петрушки
на подсолнечном масле 1,0...3,0; стабили-
затор 0,1; вода умягченная остальное.

П. формулы: 1

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la maioneze cu valoare biologică sporită.

5 Este cunoscută maioneza, care conține ulei vegetal, lapte praf, praf de ouă, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, acid acetic, legume uscate și apă [1].

Dezavantajul maionezei cunoscute constă în aceea că nu posedă valoare biologică sporită.

Mai este cunoscută maioneza dietetică, care conține ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat, lapte praf degresat, alginat de sodiu, fosfolipide vegetale alimentare, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, acid acetic și apă [2].

10 Dezavantajul constă în aceea că maioneza dată are o compoziție săracă în micronutrienți, un gust simplu, iar obținerea componentei fosfolipidice include proceduri costisitoare și de durată (extracție în 4 etape, dezalcoolizarea în vid etc.).

Cea mai apropiată soluție este considerată maioneza dietetică, care conține ulei de floarea-soarelui, lapte praf degresat, praf de ouă, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, soluție de acid acetic de 80%, sorbat de potasiu și extracte uleioase din fructe de măceș, ovăz, fructe de viburnum, flori de mușețel, sunătoare și lucernă, luate în ansamblu sau separat, de la cel puțin un component [3].

20 Dezavantajul constă în aceea că maioneza dată are o compoziție și un gust specific, neadecvat percepției senzoriale așteptate pentru această categorie de produse, iar extractul din fructe de măceș și de viburnum îi imprimă o culoare necaracteristică și neașteptată de către consumator (culoarea roșie). În plus, compoziția fazei lipidice este săracă în acizi polinesaturați.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în sporirea valorii biologice a maionezei.

25 Problema se rezolvă prin aceea că în componența maionezei dietetice au fost incluse următoarele ingrediente, în % mas.: ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat 32...58; ulei din semințe de struguri 5...10; lapte praf degresat 4,0...5,0; praf de ouă 4,2...6,0; muștar praf 0,5...0,8; zahăr 2,0; sare de bucătărie 0,1; bicarbonat de sodiu 0,2; oțet de 3% 12,0; stabilizator 0,1; extracte de ardei dulce și/sau cătină albă și/sau pătrunjel în ulei de floarea-soarelui 1,0...3,0; apă dedurizată restul.

30 Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de maioneze, obținerea unei maioneze cu valoare biologică sporită, consistență fină și stabilă, gust armonios.

Uleiul din semințe de struguri este un produs extrem de prețios, în primul rând datorită proprietăților sale anticolesterol și antitromboze, ceea ce previne apariția și dezvoltarea 35 maladiilor cardiovasculare. Fiind cel mai bogat dintre uleiurile vegetale în acid linoleic (până la 76%), uleiul din semințe de struguri are acțiune regenerantă pentru membrana celulelor, contribuie la eliminarea din organism a radicalilor liberi, diminuând riscul malformațiilor tumorale. Datorită vitaminei E naturale (până la 135 mg%), uleiul din semințe de struguri este un factor natural extrem de important pentru întărirea imunității organismului.

40 Pentru a asigura stabilitatea oxidativă a maionezei și a majora valoarea ei biologică, dar și în scopul ameliorării caracteristicilor organoleptice ale produsului, în compoziție se utilizează extracte de ardei dulce și/sau cătină albă și/sau pătrunjel în ulei de floarea-soarelui. Aceste extracte sunt de asemenea bogate în antioxidanți, β-caroten, acid ascorbic.

45 Ardeiul dulce verde este de 2 ori mai bogat în vitamina C, decât aceeași masă de portocale, iar ardeiul dulce roșu – de 3 ori mai bogat. În plus, acesta conține bioflavonoli și β-caroten, care este o sursă de vitamina A pentru organism, neutralizează radicalii liberi și manifestă efecte anti-mutagene.

50 Extractul de cătină albă conține acizi triterpenici, vitaminele B₁, B₂, B₆, C, PP, inozit, acid folic, flavanoli, serotonină, tocoferoli, β-citosterină, fosfolipide, acid nicotinic etc. Prezența acestor compuși imprimă produsului un puternic efect anti-radicalic, regenerant, vitaminizant pentru organism, iar datorită prezenței serotoninei – și un efect de protecție naturală contra radiației.

Pentru obținerea maionezei se folosesc următoarele materii prime și materiale: ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat (SM 95:1996); ulei din semințe de struguri, lapte praf degresat (STAS - 10970- 74); zahăr tos (GOST 21-94); sare de bucătărie (GOST 13830-97); apă potabilă (GOST 2874-82); praf de ouă; muștar praf; bicarbonat de sodiu; oțet de 3% (TU 9182-002-50433980-2001); stabilizator (CREMODAN SE 68); zahăr (GOST 31-94); ardei dulce (ГОСТ 13908-68), cătină albă (STAS 3155/93), pătrunjel (ГОСТ 16732-71).

MD 317 Y 2011.01.31

4

Maioneza se obține în modul următor.

- 5 Se pregătește pasta de maioneză din lapte praf degresat, praf de ouă, muștar praf, zahăr, bicarbonat de sodiu, stabilizator (CREMODAN SE 68), apoi treptat se adaugă prin omogenizare continuă amestecul din ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat și ulei din semințe de struguri. La sfârșit se încorporează extractele vegetale în ulei de floarea-soarelui, oțetul și sarea de bucătărie. Pentru obținerea unei emulsii fin dispersate masa este supusă omogenizării.

Exemple de realizare

Tabel

10

Nr.	Ingrediente	Recepturi				
		Cu extract de ardei dulce (1)	Cu extract de cătină albă (1)	Cu extract de cătină albă (2)	Cu extract de ardei dulce (2)	Cu extract de ardei dulce și pătrunjel (5)
		nr. 1	nr. 2	nr. 3	nr. 4	nr. 5
1	2	3	4	5	6	7
1	Ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat, g	55	58	32	35	40
2	Ulei din semințe de struguri, g	10	5	7,5	5	6
3	Praf de ouă	4,2	4,2	5,2	6,0	5,2
4	Lapte praf degresat, g	4,0	4,0	5,0	4,2	5,0
5	Zahăr, g	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
6	Muștar praf, g	0,8	0,8	0,5	0,5	0,5
7	Oțet de 3%, ml	12	12	12	12	12
8	Bicarbonat de sodiu, g	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Sare de bucătărie, g	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
10	Stabilizator	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
11	Extract de cătină albă în ulei de floarea-soarelui, g	-	3	3	-	-
12	Extract de ardei dulce verde în ulei de floarea-soarelui, g	1	-	-	-	1
13	Extract de ardei dulce roșu în ulei de floarea-soarelui, g	-	-	-	2,5	-
14	Extract de pătrunjel în ulei de floarea-soarelui, g	-	-	-	-	1
15	Apă dedurizată, g	10,6	10,6	32,4	32,4	26,9
16	% grăsimi/total	66/100	66/100	42,5/100	42,5/100	48/100

Maionezele obținute se caracterizează prin gust și aroma fină, consistență stabilă și aspect apetisant.

15

MD 317 Y 2011.01.31

5

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. MD 1820 G2 2002.08.31
2. RU 2251347 C1 2005.05.10
3. RU 2135007 C1 1999.08.27

(57) Revendicări:

Maioneză, care conține ulei de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat, ulei din semințe de struguri, lapte praf degresat, praf de ouă, muștar praf, zahăr, sare de bucătărie, bicarbonat de sodiu, oțet de 3%, extracte de ardei dulce și/sau cătină albă și/sau pătrunjel în ulei de floarea-soarelui, stabilizator și apă dedurizată în următorul raport al componentelor, % mas.:

ulei de floarea-soarelui dublu rafinat	
și dezodorizat	32...58
ulei din semințe de struguri	5,0...10,0
lapte praf degresat	4,0...5,0
praf de ouă	4,2...6,0
muștar praf	0,5...0,8
zahăr	2,0
sare de bucătărie	0,1
bicarbonat de sodiu	0,2
oțet de 3%	12,0
extracte de ardei dulce și/sau cătină albă și/sau	
pătrunjel în ulei de floarea-soarelui	1,0...3,0
stabilizator	0,1
apă dedurizată	restul

Șef Secție:

COLESNIC Inesa

Examinator:

GORDIENCO Maria

Redactor:

LOZOVANU Maria

AGENTIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALA A REPUBLICII MOLDOVA

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii		
(21) Nr. depozit: s 2010 0143 (32) Data de prioritate recunoscută: (22) Data depozit: 2010.09.10 Raport de documentare internațională: ☐ da (54) Titlul: Maioneză (71) Solicitant: UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI, MD (51) (Int.Cl): Int. Cl.: A23L 1/24 (2006.01) A23L 1/221 (2006.01)		
II. Condiții de unitate a invenției: X satisface ☐ nu satisface Note:		
III.Revendicări: claritatea, susținerea de descriere Note: X satisface ☐ nu satisface		
IV. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare)		
MD (Documentare Invenții (inclusiv cereri nepublicate)) -maioneză dietetică; extracte vegetale in ulei; ulei de semințe de struguri "Worldwide" (Espacenet) – dietary mayonnaise; vegetable extract on base of oil; grape seed oil EA, CIS (Eapatis) – майонез диетический; растительные экстракты на основе масла; масло виноградных косточек SU (nonpublic) – майонез диетический; растительные экстракты на основе масла; масло виноградных косточек Alte BD –		
V. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate		
http://www.extrakt.by/tehnoloji/84.html <găsin în inernet 2010.1028>		
VI. Documente considerate a fi relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A,C,D	RU 2135007 C1 1999.08.27	1
A,D	MD 1820 G2 2002.01.31	1
A,D	RU 2251347 C1 2005.05.10	1
A	MD 1892 G2 2002.12.31	1
A	MD 73 G2 2002.05.31	1
A	RU 2142722 C1 1999.12.20	1
A	RU 2164762 C1 2001.10.04	1
A	RU 2164763 C1 2001.10.04	1
A	UA 14129 U 2006.05.15	1
A	UA 13463 U 2006.04.17	1
A	RU 2167547 C1 2001.05.27	1
A	RU 2372797 C1 2009.11.20	1
A	RU 2365290 C1 2009.08.27	1

A	RU 2325821 C1 2008.06.10	1
A	UA 36821 2005.02.16	1
A	Кочеткова А.А. Пищевые эмульсии и эмульгаторы: некоторые научные обобщения и практические подробности. Ж. Масложировая промышленность, № 2 2007.	1
A	Основные ингредиенты, входящие в состав майонеза < URL http://www.univerer.ru/ourbrands/foods/mayonnaisei... >	1
* categoriile speciale ale documentelor citate:		
A – document care definește stadiul anterior general		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 pe care se bazează invenția
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur		E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie		D – document menționat în descrierea cererii de brevet
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare		C – document considerat ca cea mai apropiată soluție
		& – document, care face parte din aceeași familie de brevete
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate		L – document citat cu alte scopuri
Data finalizării documentării 2010..11.19		
Examinator GORDIENCO Maria		