



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:

1  
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

2  
5 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;  
5 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  
10 sunflower oil 1.0...3.0; stabilizer 0.1; softened  
water the rest.

Claims: 1

15

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

П. формулы: 1

15

**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, dezalcoilizarea în vid etc.).

15 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 muștel, 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.

35 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 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,  $\beta$ -caroten, acid ascorbic.

45 Ardeii 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  $\beta$ -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 B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, C, PP, inozit, acid folic, flavanoli, serotonină, tocoferoli,  $\beta$ -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.

55 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 (ГОСТ 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