



MD 2027 G2 2002.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 2027⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 G 3/00

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2001 0044 (22) Data depozit: 2000.12.27 (41) Data publicării cererii: 2002.08.31, BOPI nr. 8/2002	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2002.11.30, BOPI nr. 11/2002
(71) Solicitant: S.A. COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA", MD (72) Inventatori: DUȘNAIA Ala, MD; FROLOVA Ala, MD; COADA Raia, MD; NACUL Liudmila, MD (73) Titular: S. A. COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA", MD	

(54) Procedeu de obținere a produselor de patiserie

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de patiserie.

Procedeu propus include prepararea siropului prin amestecarea zahărului cu melasă în raport de 1 : 2, fierberea ulterioară a lui până la conținutul substanțelor solide de 68...72%, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei de patiserie concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei obținute și fasonarea ei. În calitate de produse vegetale se

2
5 folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat, la care se mai pot adăuga stafide sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în raport de 5 : 1.

10 Rezultatul invenției constă în micșorarea viscozității pastei de patiserie și îmbogățirea produselor de patiserie obținute cu componente biologice active.
Revendicări: 3

15

MD 2027 G2 2002.11.30

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea produselor de patiserie.

5 Este cunoscut procedeul de fabricare a produselor de patiserie, inclusiv prepararea siropului cu fierberea lui ulterioară, introducerea umpluturii, amestecarea masei de patiserie (pastei) concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei și prepararea în continuare a articolelor de patiserie, siropul preparându-se din miere naturală prin fierbere până când concentrația substanțelor solide devine egală cu 83...84%. În calitate de umplutură se folosesc legume sublimat (zaharisite), miez de nuci (funduc), anterior prăjite și pisate [1].

10 Dezavantajele acestei procedeu sunt: calitatea joasă a produselor finite în ceea ce privește pasta care are o consistență cristalină și solidă datorită concentrației înalte a substanțelor solide, costul înalt al articolelor finite din cauza utilizării mierii pentru prepararea siropului, valoarea biologică relativ mică, cauzată de concentrația mică a substanțelor biologice active, materia primă de import.

15 Problema pe care o rezolvă prezenta invenție constă în micșorarea costului produsului finit cu creșterea concomitentă a proprietăților de consum și valorii biologice, precum și lărgirea asortimentului articolelor de patiserie prin utilizarea materiei prime locale.

20 Esența invenției constă în aceea că procedeul de obținere a produselor de patiserie include prepararea siropului, fierberea lui, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei de patiserie concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea și fasonarea ei, la prepararea siropului folosindu-se zahăr și melasă în raportul de 1:2. Fierberea siropului se efectuează până la concentrația substanțelor solide 68...72%. În calitate de produse vegetale se folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat în cantitate de 522...558 kg/t în produsul finit.

În calitate de produse vegetale totodată se folosește miez de nuci în prealabil uscat și fărâmițat și/sau stafide sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în proporția 5:1.

25 Rezultatul invenției constă în micșorarea viscozității pastei de patiserie și îmbogățirea produselor de patiserie cu componente biologice active.

Înlăturarea mierii din procedura de fabricare ca produs costisitor permite de a ieftini produsul finit, de a reduce concentrația substanțelor solide până la 68...72%, de a micșora viscozitatea și a obține produsul fabricat cu proprietăți mecano-structurale îmbunătățite, majorând astfel proprietățile de consum ale produsului.

30 Utilizarea în calitate de produse vegetale a miezului de nuci în prealabil uscat și fărâmițat și a stafidelor sau a fructelor sublimat, sau a macului măresc valoarea biologică a produselor de patiserie.

Utilizarea în calitate de umplutură a miezului de nuci înlătură necesitatea de a importa materie primă. În plus, produsul fabricat, care conține miez de nuci are o valoare energetică mai înaltă (534 kcal la 100 g) decât valoarea energetică a soluției proxime (472 kcal).

35 Utilizarea miezului de nuci permite de a majora valoarea biologică a produsului ca urmare a creșterii părții componente de albumine și a echilibrării mai eficiente a compoziției aminoacizilor nesubstituiți (indispensabili).

40 Valoarea biologică a miezului de nuci este determinată de raportul armonios de grăsimi, albumine și hidrați de carbon. Miezul de nuci conține până la 77% ulei, până la 25% hidrați de carbon și 23% albumine, macro- și microelemente prețioase și vitamine. Componentul principal al substanțelor nutritive de rezervă din miezul de nuci este uleiul de nuci, componența căruia include aminoacizi grași indispensabili: aminoacizii linolic și linolenic. Ei nu se sintetizează în organism pătrunzând în el cu hrana, fapt care face ca miezul de nuci să prezinte o valoare energetică excepțională pentru om. Miezul de nuci conține de asemenea carotinoizi, care îndeplinesc o funcție biologică importantă - stimulează divizarea celulelor. Miezul de nuci se caracterizează printr-o componență înaltă de aminoacizi indispensabili (cca 30%), datorită compoziției echilibrate de aminoacizi. Miezul de nuci conține la fel cca 4,2% substanțe tanante, posedând proprietăți antibacteriene. Valoarea biologică înaltă a produsului conform invenției este condiționată și de vitaminele care se conțin în miezul de nuci. În afară de vitamina C, miezul de nuci mai conține vitaminele grupei B (B₁, B₂, B₃, B₁₂, B₁₅), de asemenea vitaminele A, E, K, P, care au o mare importanță în asigurarea proceselor energetice în organism. E necesar de indicat că miezul de nuci îmbogățește produsele de patiserie cu micro- și macroelemente valoroase cum sunt iodul, fosforul, calciul, fierul, magneziul, cuprul, zincul, manganul etc.

50 Folosirea umpluturii și anume a miezului de nuci în stare uscată (și nu prăjită cum e descris în soluția proximală) permite păstrarea valorii biologice a produsului de patiserie, întrucât la prăjirea miezului de nuci majoritatea vitaminelor și a mineralelor își pierd valoarea.

55 Stafidele, fructele uscate și pisate îmbogățesc produsul fabricat cu vitaminele A, B₁, B₂, PP, C, H (biotină) și cu substanțe minerale care conțin pectină (Na, K, Ca, Mg, P, Fe).

MD 2027 G2 2002.11.30

4

Procedeu se realizează în modul următor.

Componentele se iau reieșind din necesitatea obținerii a 1000 kg de pastă.

5 Pentru prepararea siropului pe mangal se dozează zahărul în formă de sirop în cantitate de 354...356 kg și mereu amestecându-l se adaugă 176-178 kg de melasă. Se fierbe până când concentrația substanțelor solide atinge valoarea de 68...72%. În siropul fierbinte se adaugă produse vegetale, de exemplu miez de nuci curățat, uscat și pisat în cantitate de 522...558 kg sau de 435...465 kg și/sau stafide, sau fructe uscate, sau mac în cantitate de 87...93 kg. Pasta obținută este supusă concomitent fierberii până la temperatura de 130...135°C. La sfârșitul fierberii se adaugă 0,16...0,20 kg de vitamină. Pasta căpătată se descarcă în strat pe masa de fasonare, se răcește până la 80...85°C, se nivelează, se răcește dându-se batoanelor o formă bine determinată. Avantajul acestui procedeu constă în aceea că produsele de patiserie obținute astfel permit lărgirea asortimentului produselor datorită utilizării materiei prime locale, majorarea calității de consum a articolelor de patiserie ca rezultat al ameliorării proprietăților mecano-structurale și complexului de substanțe biologice active îmbunătățite care acționează benefic asupra organismului omului și de asemenea ieftinirea produselor de patiserie.

(57) Revendicări:

20 1. Procedeu de obținere a produselor de patiserie, care include pregătirea siropului cu fierberea ulterioară a lui, introducerea produselor vegetale, amestecarea pastei obținute concomitent cu fierberea, introducerea la sfârșitul fierberii a aromatizatorului, răcirea pastei și fasonarea ei, **caracterizat prin aceea că** siropul se obține din amestecul zahărului cu melasă în raport de 1 : 2, se introduc produse vegetale uscate și fărâmițate, iar fierberea siropului se efectuează până la concentrația substanțelor solide de 68...72%.

25 2. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** se introduce miez de nucă în cantitate de 522...558 kg/t în produsul finit.

30 3. Procedeu conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** se introduce miez de nucă și stafide, sau fructe uscate și mărunțite, sau mac în raport de 5 : 1.

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2066537 C1 1996.09.20

Șef Secție:

CEBAN Aurelia

Examinator:

NADIOJCHINA Natalia

Redactor:

ANDRIUȚĂ Victoria