



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2010 00188

(22) Data de depozit: 25.02.2010

(41) Data publicării cererii:
30.08.2011 BOPI nr. 8/2011

(71) Solicitant:
• BĂȘOIU MIHAI, STR. LIVIU REBREANU
NR. 31, BL.M13, SC.A, ET.3, AP.14,
SECTOR 3, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• BĂȘOIU MIHAI, STR. LIVIU REBREANU
NR. 31, BL.M13, SC.A, ET.3, AP.14,
SECTOR 3, BUCUREȘTI, B, RO

(54) METODĂ DE PREPARARE A OȚETULUI DIN PRUNE
FOLOSIND DOUĂ FERMENTĂRI SUCCESIVE

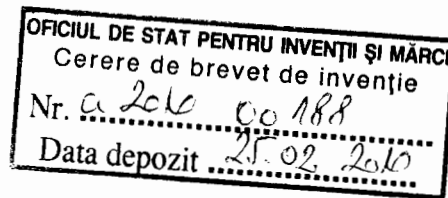
(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a oțetului. Procedeu conform invenției constă dintr-o primă etapă de fermentare aerobă a unei materii prime constând din fructe coapte, având un conținut de minimum 75% prune, la o temperatură de maximum 40°C, timp de 2...3 luni, după care lichidul alcoolizat este filtrat și se

supune unei a doua etape de fermentare aerobă, în prezență de oțet vechi în proporție de 1:25...1:100, timp de 2...3 luni, după care a rezultat se filtrează și se stochează.

Revendicări: 1





DESCRIERE

Metodă de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări succesive

Invenția se referă la o metodă de preparare a oțetului din prune, sau majoritar din prune (alte fructe coapte, în proporție de maximum 25% din totalul cantității de fructe utilizate).

Sunt cunoscute mai multe tipuri de oțet alimentar folosite atât în industria alimentară, cât și în practica gospodăriei individuale. Dintre acestea, două sunt folosite, și în consecință, sunt oferite de piață: oțetul de vin, și oțeturile balsamice. Cum acestea din urmă sunt practic niște sosuri aromate, în majoritate preparate tot pe bază de oțet de vin, în continuare produsul de referință al oțetului din prune este oțetul de vin.

Dezavantajele oțetului de vin constau în tehnologia mai complicată a preparării sale și de aici costurile de producție mai ridicate, în gustul său inferior calitativ celui al oțetului de prune – stabilit organoleptic - și în faptul că nu este tolerat aproape deloc de bolnavii gastro-intestinali și de ficat, situație diferită de cea a oțetului de prune, mult mai bine tolerat.

Sunt cunoscute de asemenea diferite tipuri de oțet din fructe – de prune, în majoritatea cazurilor- preparate în gospodăriile țărănești din zonele de dealuri, ca rezultat al practicii economice de tip autarhic, caracteristică mediului rural mai puțin dezvoltat economic. În prezent această practică a dispărut, oțetului casnic fiindu-i preferat oțetul industrial, cu atât mai mult, cu cât diversitatea rețetelor folosite, dădeau fiecăreia dintre ele un caracter de unicat.

Metoda de preparare a oțetului din prune conform invenției are la bază o tehnologie dezvoltată și îmbunătățită, pornind de la o variantă de tehnologie tradițională de producere a oțetului din prune. Metoda este rezultatul unei practici îndelungate, de peste trei generații în familia autorului. Metoda de preparare a oțetului din prune conform invenției poate fi folosită industrial pentru producții de la mici, la mari, fluxul tehnologic fiind relativ simplu și practic necesitând o dotare specifică minoră, față de tehnologia oțetului de vin.

Metoda de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări succesive, conform invenției, asigură producerea unui oțet din prune la prețuri de producție inferioare oțetului de vin, al cărui flux tehnologic este mult mai complex, și deci, mai scump, calitatea

sa –stabilită organoleptic – este superioară ca gust, îndeplinește condiția de „hrană vie” naturistă, pe parcursul fluxului tehnologic nedepășind temperatura de 40^0 C și este suportat mai bine de către bolnavii de ficat, stomac și alte boli gastro-intestinale, decât oțetul de vin.

Metoda de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări succesive, conform invenției, are un ciclu de fabricație anual, condiționat de recoltarea prunelor – materia primă pentru oțet. Prunele coapte, recoltate ca pentru prepararea țuicii sunt stocate într-un vas mai mare –tradițional, din lemn, sau alt material care nu interacționează chimic sau altfel, cu prunele, în timpul fermentării, sau stocării. Prunele sunt lăsate pentru 2 ...3 luni pentru fermentarea aerobică, zahărul din ele fiind transformat în alcool. După ce fermentarea a luat sfârșit, și deasupra prunelor s-a format stratul protector din spumă uscată, se extrage zeama rezultată din fermentare, se strecoară de impurități și se transferă în vasele în care va avea loc cea de a doua fermentare, tot aerobică, de data aceasta, care transformă alcoolul în acid acetic –oțet. Metoda de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări succesive, conform invenției, stabilește un flux tehnologic de fabricare a oțetului, cu câteva faze obligatorii:

- (a) culegerea prunelor coapte – se folosesc numai prune coapte; se pot folosi și alte fructe în amestec cu prunele majoritare (minimum 75%);
- (b) stocarea prunelor în vase mari, în vederea fermentării lor;
- (c) fermentarea aerobică –prima – care transformă zahărul în alcool. În vase, prunele fermentate, cu zeama alcoolizată, constituie borhotul din care se extrage prin distilare țuica; durata fazei este de 2...3 luni și depinde de temperatura ambiantă;
- (d) filtrarea zemei de prune și stocarea ei în vase în care va avea loc cea de a doua fermentare aerobică, prin care alcoolul se transformă în acid acetic – oțet;
- (e) fermentarea aerobică a zemei de prune alcoolizate, care se transformă în oțet. La stocarea zemei, în fiecare vas se adaugă 1/25 ...1/100 oțet vechi pentru a forța o fermentare completă și rapidă. Operația poate dura tot 2 ...3 luni;
- (f) filtrarea oțetului de impurități și stocarea sa în vederea comercializării – tipic, este vorba de îmbutelierea oțetului.

Principalele caracteristici ale oțetului realizat conform „metodei de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări succesive”, conform invenției, sunt: gust superior calitativ gustului oțetului de vin, păstrarea calității timp de minimum 4 ani, în condiții uzuale de depozitare, este suportat bine de bolnavii gastro-intestinali care nu suportă oțetul de vin, corepunde condițiilor impuse hranei naturiste, de tip „hrană vie”, necesită un proces tehnologic relativ simplu, fără dotări specifice costisitoare, ceea ce duce la costuri reduse de producție

REVEDICĂRI

Metoda de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări

succesive,

Metoda de preparare a oțetului din prune folosind două fermentări succesive, caracterizată prin:

a) folosirea ca materie primă a prunelor în exclusivitate, sau în mare majoritate – peste 75%;

b) folosirea unui flux tehnologic a cărui principală caracteristică este utilizarea a două etape de fermentare, succesive, prin care zahărul din prune se transformă în alcool (prima fermentare) și apoi alcoolul se transformă în oțet (a doua fermentare);

c) producerea unui oțet din prune superior calitativ oțetului din vin, în ceea ce privește gustul, calitățile naturiste de hrană vie și durată de stocare