



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2010 01041

(22) Data de depozit: 01.11.2010

(41) Data publicării cererii:
30.07.2012 BOPI nr. 7/2012

(71) Solicitant:
• MĂȚIEȘ IOAN, STR. MIREȘU MARE
NR.210, MARAMUREȘ, MM, RO

(72) Inventatori:
• MĂȚIEȘ IOAN, STR. MIREȘU MARE
NR.210, MARAMUREȘ, MM, RO

(74) Mandatar:
CABINET INDIVIDUAL
NEACȘU CARMEN AUGUSTINA,
STR.ROZELOR NR.12/3, BAIA MARE,
JUDEȚUL MARAMUREȘ

(54) PROCEDEU DE OBȚINERE A UNOR
PASTE FĂINOASE "NEGRE"

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a unor paste făinoase negre, pentru alimentația bolnavilor de diabet. Procedeuul conform invenției constă din amestecarea făinii grifice având un conținut ridicat de fibre, cu până la 33% din masa totală apă, urmată de malaxarea continuă și succesivă în 4 malaxoare, prin alimentare permanentă, timp de 15...30 min, cu vidarea aluatului în ultimul malaxor, până la o presiune de până la 1 at, urmată de presare la o presiune de 70...100 at, care conduce la o compactare a aluatului, în forme

geometrice și dimensiuni dorite, urmată de prima uscare pe un tarar încălzit la o temperatură de 30...50°C, și dirijarea pastelor la un elevator încălzit la 30...40°C, după care se execută o uscare pe 9 niveluri, timp de 40 min, și o nouă uscare pe 7 niveluri, timp de 5...6 h, pastele obținute fiind răcite cu aer rece și stocate.

Revendicări: 1



OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI	
Cerere de brevet de invenție	
Nr.	a 2010 01041
Data depozit	01-11-2010

PROCEDEU DE OBȚINERE A UNOR PASTE FĂINOASE „NEGRE”

Prezenta invenție se referă la un procedeu de fabricare a unor paste făinoase „negre”, din făină grifică neagră cu conținut mare de fibre, paste făinoase care pot fi consumate atât crude, cât și gătite.

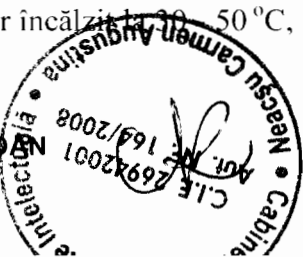
Se cunosc, la nivel mondial, o sumedenie de procedee de obținere a pastelor făinoase, dintre care unele pe bază de tărațe de grâu, dintre care menționez brevetul CA 1118633 – „Produs alimentar pe bază de tărațe de grâu”. Produsul folosește ca materie primă tărațele, pe care le amestecă, le fierbe și apoi le extrudează.

Dezavantajele produsului ce constituie obiectul acestui brevet sunt următoarele:

- este un procedeu complicat și greoi, care distruge vitaminele din produs deoarece presupune o fază a procedurii de obținere în care acesta se fierbe la peste 100 °C, ori la această temperatură, cele mai multe din calitățile cerealelor se distrug.
- Produsul obținut, care sunt paste făinoase, nu pot fi consumate crude, ci numai gătite. Acest lucru se datorează faptului că produsul se obține prin fierbere și expandare la o temperatură foarte mare, fapt care duce la obținerea unor paste făinoase cu mare duritate, ce nu pot fi ușor masticate, fără a risca să distrugi dantura.
- Însăși faptul că materia primă utilizată sunt tărațele, obligă la fierberea produsului.

Procedeu conform invenției înlătură aceste dezavantaje și rezolvă problema durității produsului obținut, făcându-l ușor masticabil.

Procedeu de obținere a unor paste făinoase „negre” conform invenției utilizează o instalație clasică de producere a pastelor făinoase și constă în următoarele faze: amestecarea făinii grifice negre cu conținut mare de fibre cu apă până la un procent de 33% din masa totală, urmată de malaxarea continuă și succesivă în 4 malaxoare prin alimentare permanentă timp de 15 – 30 de minute, cu vidarea aluatului în ultimul malaxor până la o presiune sub 1 atm, urmată de presarea aluatului la o presiune de 70-100 atm din care rezultă o compactare a aluatului în forme geometrice și dimensiuni dorite, urmată de prima uscare pastelor făinoase pe un tarar încălzit la 50 °C, urmată de dirijarea pastelor la un elevator supraîncălzit la 30



- 40 °C , urmată de a doua uscare pe 9 nivele timp de 40 minute, urmată de o altă uscare pe 7 nivele timp de 5 ore și 30 minute, urmată de răcirea pastelor cu aer rece și însilozarea.

Se obțin, în acest fel, paste făinoase de culoare foarte închisă, un maro închis spre negru.

Avantajele invenției sunt următoarele:

- Este un procedeu simplu;
- Pastele făinoase „negre” obținute pot fi consumate și în stare crudă;
- Tot fluxul tehnologic este astfel conceput, încât în nicio fază a lui nu se depășește temperatura de 80 °C, fapt care determină păstrarea intactă a calităților naturale ale făinii grifrice negre de bază, adică vitamine, fibre, grăsimi naturale;
- Pastele făinoase rezultate din acest procedeu reglează tranzitul intestinal fără să provoace fenomene extreme nedorite sau efecte secundare;
- Pastele făinoase pot fi consumate și de către diabetici deoarece nu conțin nici sare și niciun alt condiment.

MĂTIEȘ IOAN

De Proprietar

REVENDICARE

1. Procedeu de de obținere a unor paste făinoase „negre” **caracterizat prin aceea că** are următoarele faze: amestecarea făinii grifice negre cu conținut mare de fibre cu apă până la un procent de 33% din masa totală, urmată de malaxarea continuă și succesivă în 4 malaxoare prin alimentare permanentă timp de 15 – 30 de minute, cu vidarea aluatului în ultimul malaxor până la o presiune sub 1 atm, urmată de presarea aluatului la o presiune de 70-100 atm din care rezultă o compactare a aluatului în forme geometrice și dimensiuni dorite. urmată de prima uscare pastelor făinoase pe un tarar încălzit la 30 - 50 °C, urmată de dirijarea pastelor la un elevator supraîncălzit la 30 – 40 °C , urmată de a doua uscare pe 9 nivele timp de 40 minute, urmată de o altă uscare pe 7 nivele timp de 5 ore și 30 minute, urmată de răcirea pastelor cu aer rece și însilozarea.