



(12)

BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2010 01041**

(22) Data de depozit: **01.11.2010**

(45) Data publicării mențiunii acordării brevetului: **30.04.2014** BOPI nr. **4/2014**

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

(73) Titular:
• **MĂȚIEȘ IOAN, NR.210, MIREȘU MARE,
MM, RO**

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

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

(56) Documente din stadiul tehnicii:
CA 2810406 A1; CA 2118657 A1

(54) **PROCEDEU DE OBTINERE A UNOR PASTE FĂINOASE
"NEGRE"**



RO 127611 B1

1 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
3 crude, cât și gătite.

Se cunosc, la nivel mondial, numeroase procedee de obținere a pastelor făinoase, pe
5 bază de târâțe de grâu, cum ar fi brevetul **CA 1118633**. Produsul folosește, ca materie primă,
târâțele, pe care le amestecă, le fierbe și apoi le extrudează. Dezavantajele acestui produs
7 de față de obiectul acestei cereri de brevet de invenție sunt următoarele:

- este un procedeu complicat și greoi, care distruge vitaminele din produs, deoarece
9 presupune o fază a procedurii de obținere în care acesta se fierbe la peste 100 °C, ori la
această temperatură, cele mai multe dintre calitățile cerealelor se distrug;

11 - 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 expansiune la
13 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;

15 - însăși faptul că materia primă utilizată sunt târâțele, obligă la fierberea produsului.

De asemenea, se cunosc metode de obținere de paste făinoase pe bază de grâu dur
17 (**CA 2810406 A1**) și metode pentru obținerea unui aluat pentru produse de panificație cu
elasticitate redusă (**CA 2118657 A1**).

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

21 Procedeu de obținere a unor paste făinoase negre, conform invenției revendicate,
înlătură dezavantajele soluțiilor cunoscute, prin faptul că realizează amestecul de fibre cu
23 apă la rece, fără încălzire, iar după obținerea pastelor în formă umedă, acestea sunt supuse
la trei trepte de uscare distincte.

25 Procedeu constă din 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
27 în 4 malaxoare, prin alimentare permanentă, timp de 15...30 min, cu vidarea aluatului în
ultimul malaxor, până la o presiune sub 1 at, urmată de presarea aluatului la o presiune de
29 70...100 at, din care rezultă o compactare a aluatului în forme geometrice și dimensiuni
dorite, urmată de prima uscare a pastelor făinoase pe un tarar încălzit la 30...50°C, urmată
31 de dirijarea pastelor la un elevator supraîncălzit la 30...40°C, urmată de a doua uscare pe
9 niveluri, timp de 40 min, urmată de o altă uscare pe 7 niveluri, timp de 5 h și 30 min,
33 urmată de răcirea pastelor cu aer rece și stocarea.

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

Avantajele invenției sunt următoarele:

37 - este un procedeu simplu;

- pastele făinoase negre obținute pot fi consumate și în stare crudă;

39 - 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
41 grifice negre de bază, adică vitamine, fibre, grăsimi naturale;

- pastele făinoase rezultate din acest procedeu reglează tranzitul intestinal fără să
43 provoace fenomene extreme nedorite sau efecte secundare;

- pastele făinoase pot fi consumate și de către diabetici, deoarece nu conțin nici sare
45 și niciun alt condiment.

Se prezintă, în continuare, un exemplu de aplicare practică a procedurii de obține-
47 rea unor paste făinoase negre, conform invenției revendicate, constând în: amestecarea
făinii grifice negre cu conținut mare de fibre cu apă până la un procent de 33% din masa

RO 127611 B1

totală, 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 sub 1 at, urmată de presarea aluatului la o presiune de 70...100 at, din care rezultă o compactare a aluatului în forme geometrice și dimensiuni dorite, urmată de prima uscare a 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 niveluri, timp de 40 min, urmată de o altă uscare pe 7 niveluri, timp de 5 h și 30 min, urmată de răcirea pastelor cu aer rece și stocarea.

1

Revendicare

3

Procedeu de de obținere a unor paste făinoase negre, **caracterizat prin aceea că** acesta constă din 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 min, cu vidarea aluatului în ultimul malaxor, până la o presiune sub 1 at, urmată de presarea aluatului la o presiune de 70...100 at, din care rezultă o compactare a aluatului în forme geometrice și dimensiuni dorite, urmată de prima uscare a 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 niveluri, timp de 40 min, urmată de o altă uscare pe 7 niveluri, timp de 5 h și 30 min, urmată de răcirea pastelor cu aer rece și stocarea.

5

7

9

11



Editare și tehnoredactare computerizată - OSIM
Tipărit la: Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci
sub comanda nr. 249/2014