



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00216

(22) Data de depozit: 26.03.2012

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

(71) Solicitant:
• SONIMPEX SERV COM SRL,
STR. BARAJ CUCUTENI NR.4, BL. M5A,
SC.1, AP.10, SECTOR 3, BUCUREȘTI, B,
RO

(72) Inventatori:
• STANCIULOV BIBIANA DOLORES,
STR.BARAJ CUCUTENI NR.4, BL.M5A,
SC.1, AP.10, SECTOR 3, BUCUREȘTI, B,
RO;
• GAGEANU CECILIA, STR.BLOCURILOR
NR.30, TOPOLOVENI, AG, RO

(54) DULCEAȚĂ DE LEGUME ȘI DULCEAȚĂ DE PETALE DE
FLORI TOPOLOVEANĂ FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT

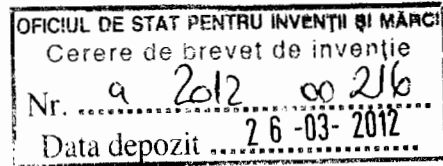
(57) Rezumat:

Invenția se referă la o dulceață fără zahăr adăugat. Dulceața conform invenției se obține prin introducerea unor legume de tip topinambur, gogonele sau petale de flori de tip trandafir, tei, salcâm, în suc de mere, la o temperatură de 50°C, timp de 3...4 h, cu întreruperea

fierberii timp de 10...20 min în 2 sau 3 etape, din care rezultă un produs având o valoare energetică de 270...300 kcal/100g.

Revendicări: 1





DESCRIEREA INVENTIEI

TITLU: DULCEATA DE LEGUME si DULCEAT DE PETALE DE FLORI
TOPOLOVEANA – FARA ZAHAR ADAUGAT

Domeniul tehnic in care se aplica inventia este industria alimentara.

Fundamentarea o reprezinta necesitatea lipsei zaharului adaugat si a conservantilor chimici din conservele de legume sau de petle de flori din gama dulceturilor.

In conformitate cu Regulamentul Comisiei Europene nr. 1924/2006 si al Parlamentului European se obtine un aliment fuctional, conform anexei referitoare la mentiunile nutritionale si conditiile aplicabile acestora (fara adaos de zahar).

In ceea ce priveste reteta de fabricatie, se va inlocui zaharul cu suc de mere concentrat.

Reteta generala informative pentru 100 kg produs, pentru un produs fabricat dulceata de 68-70gr.Brix este urmatoarea:

- a) dulceata de legume:
 - legume =60 kg
 - suc de mar = 96kg
- b) dulceata de petale de flori:
 - petale = 12-20kg
 - suc de mar = 100-92 kg

Prepararea dulcetei este faza cea mai imprtanta din procesul tehnologic si cuprinde urmatoarele etape:

- alcatuirea sarjelor si intocmirea retetei de fabricatie
- difuzia legumelor sau petalelor de flori precedata de oparirea acestora timp de 5 min.
- fierberea si concentrarea

Fierberea si concentrarea este operatiunea principala in tehnologia dulceturilor si se efectueaza in scopul evaporarii partiale a apei si inlesnirii difuziei sucului de mar in legume sau in petale de flori.

Timpul de fierbere si concentrare trebuie sa fie cat mai scurt pentru a reduce la minim modificarile de forma,gust si culoare. Pentru accelerarea difuziei sucului de mar se va proceda la intreruperea fierberii timp de 10-20 minute in 2,3 etape. Concentratia finala a produsului se detrimina refractometric la proba mojarata din cantitati egale de legume sau de petale de flori si de sirop.

Dupa indepartarea spumei si racirea dulcetei pana la 50gr. C se trece la umplerea si inchiderea recipientelor manual, urmata de pasteurizarea borcanelor timp de 20-10-20 minute la 100gr.C cu racirea obligatoriu pana la 40gr. C.

- Inventia utilizata permite consumul si de catre personae carora le este interzis zaharul;
- Prin noua metoda de fabricatie se inlocuieste zaharul cu suc de mere concentrat natural, sin u se utilizeaza conservanti chimici.

- REVENDICARI

Dulceata de legume sau petale de flori Topoloveana, fara zahar adaugat, cu suc de mar concentrat, caracterizata prin:

- utilizarea sucului de mere concentrat indiferent de proportiile folosite si natura legumelor sau a petalelor de flori folosite in fabricarea dulcetei;
- inlocuirea zaharului ca indulcitor cu suc de mere concentrate indiferent de continutul in substanta uscata exprimata in grade Brix;
- obtinerea dulcetei prin folosirea procedeului de difuzie, fierbere si concentrare discontinua, indiferent de temperatura si de proportiile utilizate si de timpii de dufuzie masurati;
- obtinerea dulcetei fara zahar din orice tip de legume sau petale de flori atat din cultura cat si din flora spontana indiferent de proportiile utilizate, urmata de concentrarea discontinua a produsului pana la atingerea substantei uscate de 68-70gr.Brix.