



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2013 00313

(22) Data de depozit: 22.04.2013

(41) Data publicării cererii:
30.12.2014 BOPI nr. 12/2014

(71) Solicitant:
• BORSA NICOLAIE, STR. CODRULUI
NR. 2, BISTRIȚA, BN, RO

(72) Inventatori:
• BORSA NICOLAIE, STR. CODRULUI
NR. 2, BISTRIȚA, BN, RO

(54) PROCEDU ȘI PRODUS ALIMENTAR PE BAZĂ DE
BRÂNZETURI CU ADAOS DE AMIDON ȘI GRĂSIMI
VEGETALĂ

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un produs alimentar și la un procedeu pentru obținerea acestuia. Produsul conform invenției este constituit, în procente masice, din 5...90% brânzeturi, 1...30% grăsime vegetală, amidon, respectiv, apă, până la 5% gelatină, 0,5...1% sare alimentară, până la 0,5% betacaroten, respectiv, arome. Procedeu

conform invenției constă în amestecarea componentelor la temperatura de 75...80°C timp de 10 min, până la obținerea unei mase omogene și uniforme, care se modelează în forme.

Revendicări: 2



PROCEDEU SI PRODUS ALIMENTAR PE BAZA DE BRANZETURI CU ADAOS DE AMIDON SI GRASIME VEGETALA

Inventia se refera la un procedeu de fabricare si la un produs alimentar obtinut din sortimente diferite de brânzeturi (cas baschiu, telemea, cascaval), cu adaos de amidon si grasime vegetala, in proportii variabile.

La ora actuala sint cunoscute o serie de procedee de obtinere a unor produse oarecum apropiate ca si continut, care au insa doar adaosuri de grasimi vegetale. Procedeele cunoscute, desi scurteaza procedura de maturare a produsului finit, sint energofage, necesind si cheltuieli ridicate de productie.

Problema tehnica pe care o rezolva prezenta inventie este aceea ca permite obtinerea unor produse dietetice, cu continut mic de grasimi.

Inventia consta dintr-un procedeu si un produs alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala. **Procedeu** de obtinere a produsului alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala, propus de noi pentru a fi brevetat, consta din introducerea si amestecarea ingredientelor componente, respectiv brânzeturi - cas baschiu, telemea, cascaval, in proportii variabile, grasime vegetala, amidon, apa, gelatina, sare alimentara, beta-caroten si arome, intr-o oala de topire dotata cu agitator. Dupa introducerea ingredientelor in oala, acestea sint omogenizate cu ajutorul agitatorului, simultan: temperatura fiind crescuta la valoarea optima de lucru, fie prin manta, fie prin injectie de abur direct in oala de topire, procesul desfasurindu-se in prezenta sarurilor de topire. La finalul incalzirii, se obtine o masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata in forme.

Produsul alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala propus pentru brevetare se obtine din amestecul intim al ingredientelor componente, care sint diferite sortimente de brânzeturi - cas baschiu, telemea, cascaval, in proportii variabile, la acestea adaugindu-se grasime vegetala, amidon, apa, gelatina, sare alimentara, beta-caroten si arome, care datorita conditiilor de prelucrare si a prezentei sarurilor de topire, sint omogenizate si emulsificate, rezultind la final o masa uniforma, omogena si elastica de produs care este turnat in forme, unde se raceste, fiind apoi etichetat si ambalat.

Prin aplicarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- randament ridicat;
- valorificarea superioara a brânzeturilor;

- perioada redusa de maturare a produsului;
- scaderea drastica a costurilor de productie pe unitatea de produs finit.

Procedeul de obtinere a produsului alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala, propus de noi pentru a fi brevetat, consta din introducerea si amestecarea ingredientelor componente, respectiv brânzeturi - cas baschii, telemea, cascaval, in proportii variabile, grasime vegetala, amidon, apa, gelatina, sare alimentara, beta-caroten si arome, intr-o oala de topire dotata cu agitator, unde sint omogenizate cu ajutorul agitatorului, simultan temperatura fiind ridicata la 75 – 80 grade Celsius, fie prin manta, fie prin injectie de abur direct in oala de topire, procesul desfasurindu-se in prezenta sarurilor de topire - polifosfati, astfel incit dupa aproximativ 10 minute de la inceperea incalzirii sa fie obtinuta o masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata in forme.

Produsul alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala propus pentru brevetare se obtine din amestecul intim al ingredientelor componente, care sint diferite sortimente de brânzeturi - cas baschii, telemea, cascaval, in proportie variabila, respectiv intre 5...90 %, la acestea adaugindu-se grasime vegetala, intre 1...30%, amidon, intre 1...30%, apa, intre 1...30 %, gelatina, intre 0...5 %, sare alimentara, intre 0,5...1%, beta-caroten – sub 0,5 %, arome – sub 0,5 %, care datorita conditiilor de prelucrare si a prezentei sarurilor de topire, sint omogenizate si emulsificate, produsul final fiind turnat in forme, unde se raceste, fiind apoi etichetat si ambalat.

Se dau in continuare trei exemple de realizare a inventiei.

Exemplul 1. *Produs alimentar pe baza de cas baschii cu adaos de amidon si grasime vegetala*

Intr-o oala de topire din inox, dotata cu manta de incalzire termostata, agitator si sistem de control pentru temperatura, pH si viteza de agitare, dupa sterilizarea sistemului, se introduc 72,2 kg cas baschii, la care se adauga 14 kg grasime vegetala, 5 kg de amidon, 6 kg apa, 1kg gelatina, 1 kg sare alimentara, 0,03 kg beta-caroten, 0,27 kg arome si 0,5 kg saruri de topire, dupa care prin intermediul agitatorului se omogenizeaza ingredientele, in acest timp amestecul fiind adus la temperatura optima de lucru de 75-80 grade prin intermediul mantalei de incalzire termostata, temperatura la care, pe linga omogenizarea ingredientelor, are loc si emulsificarea acestora, ele amestecandu-se intim in acest mod, procesul derulandu-se pe parcursul a circa 10 minute de la inceperea incalzirii, la finalul acestui interval de timp obtinindu-se o masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata prin turnare in forme, acolo unde se raceste.

Exemplul 2. *Produs alimentar pe baza de brânza telemea cu adaos de amidon si grasime vegetala*

Intr-o oala de topire din inox, dotata cu manta de incalzire termostata, agitator si sistem de control pentru temperatura, pH si viteza de agitare, dupa sterilizarea sistemului, se introduc 40 kg brânza telemea, la care se adauga 20,5 kg grasime vegetala, 15 kg de amidon, 20 kg apa, 3 kg gelatina, 0,5 kg sare alimentara, 0,03 kg beta-caroten, 0,27 kg arome si 0,7 kg saruri de topire, dupa care prin intermediul agitatorului se omogenizeaza ingredientele, in acest timp amestecul fiind adus la temperatura optima de lucru de 75-80 grade prin intermediul mantalei de incalzire termostata, temperatura la care, pe langa omogenizarea ingredientelor, are loc si emulsificarea acestora, ele amestecandu-se intin in acest mod, procesul derulindu-se pe parcursul a circa 10 minute de la inceperea incalzirii, la finalul acestui interval de timp obtinindu-se o masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata prin turnare in forme, acolo unde se raceste.

Exemplul 3. *Produs alimentar pe baza de cascaval cu adaos de amidon si grasime vegetala*

Intr-o oala de topire din inox, dotata cu manta de incalzire termostata, agitator si sistem de control pentru temperatura, pH si viteza de agitare, dupa sterilizarea sistemului, se introduc 65 kg brânza telemea, la care se adauga 17 kg grasime vegetala, 9 kg de amidon, 5,7 kg apa, 2 kg gelatina, 0,7 kg sare alimentara, 0,03 kg beta-caroten, 0,17 kg arome si 0,4 kg saruri de topire, dupa care prin intermediul agitatorului se omogenizeaza ingredientele, in acest timp amestecul fiind adus la temperatura optima de lucru de 75-80 grade prin intermediul mantalei de incalzire termostata, temperatura la care, pe langa omogenizarea ingredientelor, are loc si emulsificarea acestora, ele amestecandu-se intin in acest mod, procesul derulindu-se pe parcursul a circa 10 minute de la inceperea incalzirii, la finalul acestui interval de timp obtinindu-se masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata prin turnare in forme, acolo unde se raceste.

[Handwritten signature]

- REVENDICARI -

1. Procedeu de obtinere a produsului alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala, **caracterizat prin aceea ca**, acesta consta din introducerea si amestecarea ingredientelor componente, respectiv brânzeturi - cas baschiu, telemea, cascaval, in proportii variabile, grasime vegetala, amidon, apa, gelatina, sare alimentara, beta-caroten si arome, intr-o oala de topire dotata cu agitator, unde sint omogenizate cu ajutorul agitatorului, simultan temperatura fiind ridicata la 75 – 80 grade Celsius, fie prin manta, fie prin injectie de abur direct in oala de topire, procesul desfasurindu-se in prezenta sarurilor de topire - polifosfati, astfel incit dupa aproximativ 10 minute de la inceperea incalzirii sa fie obtinuta o masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata in forme.

2. Produs alimentar pe baza de brânzeturi cu adaos de amidon si grasime vegetala, **caracterizat prin aceea ca**, se obtine din amestecul intim al ingredientelor componente, care sint diferite sortimente de brânzeturi - cas baschiu, telemea, cascaval, in proportie variabila, respectiv intre 5...90 %, la acestea adaugindu-se grasime vegetala, intre 1...30%, amidon, intre 1...30%, apa, intre 1...30%, gelatina, intre 0...5%, sare alimentara, intre 0,5...1%, beta-caroten – sub 0,5%, arome – sub 0,5%, care datorita conditiilor de prelucrare si a prezentei sarurilor de topire, sint omogenizate si emulsificate, produsul final fiind turnat in forme, unde se raceste, dupa care este etichetat si ambalat.