



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2013 00312

(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) PROCEDEU ȘI PRODUS ALIMENTAR PE BAZĂ DE AMIDON
CU ADAOS DE GRĂSIMI VEGETALĂ

(57) Rezumat:

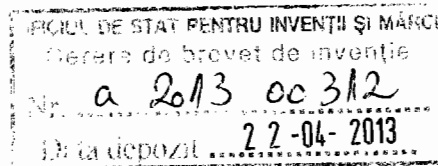
Invenția se referă la un produs alimentar și la un procedeu pentru obținerea acestuia. Produsul conform invenției este constituit, în procente masice, din 25...40% amidon, 20...30% grăsime vegetală, 0...1% proteină de soia, 20...40% apă, 0,5...1% sare alimentară, până la 0,5% betacaroten, respectiv, arome.

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

Revendicări: 2

Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).





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

Inventia se refera la un procedeu si la un produs alimentar pe baza de amidon cu adaos de 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 insa au ca baza produsele lactate. 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 amidon cu adaos de grasime vegetala. **Procedeul** de obtinere a produsului alimentar pe baza de amidon cu adaos de grasime vegetala, propus de noi pentru a fi brevetat, consta din introducerea si amestecarea ingredientelor componente, respectiv amidon, in proportii variabile, grasime vegetala, proteina din soia, apa, 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. La finalul incalzirii, se obtine o masa uniforma, omogena si elastica de produs, care poate fi modelata in forme.

Produsul alimentar pe baza de amidon cu adaos de grasime vegetala propus pentru brevetare se obtine din amestecul intim al ingredientelor componente, care sint amidon, in proportii variabile, la acesta adaugindu-se grasime vegetala, proteina din soia, apa, sare alimentara, beta-caroten si arome, care datorita conditiilor de prelucrare, 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;
- obtinerea unor produse dietetice, cu continut mic de grasimi;
- 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 amidon cu adaos de grasime vegetala, propus de noi pentru a fi brevetat, consta din introducerea si amestecarea ingredientelor

componente, respectiv amidon, in proportii variabile, grasime vegetala, proteina din soia, apa, 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 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 amidon cu adaos de grasime vegetala propus pentru brevetare se obtine din amestecul intim al ingredientelor componente, care sint, respectiv, amidon, in proportie de 25...40 %, la acesta adaugindu-se grasime vegetala, intre 20...30 %, proteina din soia, intre 0...1%, apa, intre 20...40%, sare alimentara, intre 0,5...1%, beta-caroten – sub 0,5% si arome - sub 0,5%, care datorita conditiilor de prelucrare, sint omogenizate si emulsificate, produsul final fiind turnat in forme, unde se raceste, dupa care este etichetat si ambalat.

Se da in continuare un exemplu de realizare a inventiei.

Exemplu - *Produs alimentar pe baza de amidon cu adaos de 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 25 kg amidon din cartofi, 7 kg amidon nativ de porumb si 5 kg amidon modificat din cartofi, la care se adauga 28 kg grasime vegetala, 1 kg proteina din soia, 33 kg apa, 0,7 kg sare alimentara, 0,03 kg beta-caroten si 0,27 kg arome, 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 amestecindu-se intim 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.

- REVENDICARI -

1. Procedeu de obtinere a produsului alimentar pe baza de amidon cu adaos de grasime vegetala, **caracterizat prin aceea ca**, acesta consta din introducerea si amestecarea ingredientelor componente, respectiv amidon, in proportii variabile, grasime vegetala, proteina din soia, apa, 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 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 amidon cu adaos de grasime vegetala, **caracterizat prin aceea ca**, se obtine din amestecul intim al ingredientelor componente, care sint, respectiv, amidon, in proportie de 25...40 %, la acesta adaugind-se grasime vegetala, intre 20-30 %, proteina din soia, intre 0...1%, apa, intre 20...40%, sare alimentara, intre 0,5...1%, beta-caroten – sub 0,5% si arome - sub 0,5%, care datorita conditiilor de prelucrare sint omogenizate si emulsificate, produsul final fiind turnat in forme, unde se raceste, dupa care este etichetat si ambalat.

