



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2014 00779

(22) Data de depozit: 21/10/2014

(41) Data publicării cererii:
29/04/2016 BOPI nr. 4/2016

(71) Solicitant:
• STĂNESCU GEORGE, STR. CAMELIEI
NR. 27, BL. 113, AP. 27, PLOIEȘTI, PH, RO

(72) Inventatori:
• STĂNESCU GEORGE, STR. CAMELIEI
NR. 27, BL. 113, AP. 27, PLOIEȘTI, PH, RO

(54) PROCEDEU DE OBTINERE A UNEI FOI: DE CARTOFI SAU
DE ZARZAVAT SAU DE LEGUME SAU DE PEȘTI MICI

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs alimentar sub formă de foi. Procedeuul conform invenției constă în felierea unor legume de tip cartofi sau morcovi, la grosimea de 1...20 mm, după care feliile se suprapun în 3...10 straturi, din care rezultă un produs stratificat, care se compactează prin coasere cu

membrane naturale sau artificiale comestibile, după care se porționează și se prelucrează pentru ambalare și depozitare, cu mijloace în sine cunoscute.

Revendicări: 1
Figuri: 10

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 de obtinere a unei foi : de cartofi sau de zarzavat sau de legume sau de pesti mici

Inventia se refera la un procedeu de obtinere a unei foi de cartofi sau foi de zarzavat(patrunjel, marar, ceapa verde,etc.) sau foaie de legume (morcovi, etc.) sau foi de pesti mici (capelin, hamsii,sardine,etc)

Problema tehnica rezolvata de inventie este usurinta de gatit a cartofilor, a zarzavatului, a legumelor sau a pestilor mici sub forma de foaie si placerea si usurinta de a minca o astfel de foaie.

Procedeu de obtinere a unei foi de cartofi sau foi de zarzavat(patrunjel, marar, ceapa verde,etc.) sau foaie de legume (morcovi, etc.) sau foi de pesti mici (capelin, hamsii,sardine,etc), conform inventiei, consta din aceea ca intr-o prima faza:

- 1) cartofii curatati de coaja se taie in felii subtiri plane (pentru usurinta se foloseste un feliator de legume electric sau manual) cu grosime de exemplu intre 1 mm si 2 cm sau mai mult(de genul chipsurilor de cartofi, dar aceste chipsuri sint concave nu plane).Feliile de cartofi se pun una linga alta si una peste alta, in 3 sau 10 straturi sau mai multe, formind astfel o „foaie de cartofi” de grosimea si marimea dorita.
sau
- 2) legumele ,de exemplu morcovii, se taie pe lungime in felii subtiri plane (pentru usurinta se foloseste un feliator de legume electric sau manual) cu grosime de exemplu intre 1 mm si 2 cm sau mai mult. Feliile de morcovi se pun una linga alta si una peste alta, in 3 sau 10 straturi sau mai multe, formind astfel o „foaie de morcov” de grosimea si marimea dorita.
sau
- 3) zarzavaturile (ori un singur sortiment, de exemplu patrunjel sau amestec de zarzavat ,de exemplu patrunjel cu marar si ceapa verde ,etc.) se pun unele linga altele si unele peste altele,in straturi , formind astfel o „foaie de zarzavat” de grosimea si marimea dorita
sau
- 4) pestii mici (capelin, hamsii,sardine,etc) se aseaza unii linga altii si unii peste altii, in 1 sau mai multe straturi , formind astfel o „foaie de peste” de grosimea si marimea dorita.

iar in a doua faza (fig.6) :aceste straturi, ce formeaza „foile” de la punctele 1),2),3) si 4),vor fi prinse intre ele prin coasere cu ață (obtinuta din membrane naturale de porc,vita,oaie.etc.(intestine de animale) sau membrane artificiale comestibile, taiate pe lungime in fisii subtiri), folosind un dispozitiv alcatuit din masini de cusut si benzi transportoare.

Se da in continuare un exemplu de realizare a procedeuului, conform inventiei, a aței si a dispozitivului alcatuit din masini de cusut si benzi transportoare, pentru aplicarea lui ,in legatura cu 10 figuri reflectind etapele procedeuului.

fig.1 : In comert exista intestine de 3-4 metri (din Romania) si 17 metri (din Austria).Intestinele de porc, vita, oaie, etc.se mai numesc si membrane naturale.Exista si membrane artificiale comestibile numite si colagenice precum si membrane poliamidice utilizate pentru produse fierte.Vom face exemplificarea pe o membrana naturala de porc care are in general diametru intre 26 mm si 42 mm.Lungimea membranei o vom nota cu L , iar perimetrul cercului cu p .

fig.2 : Taiem membrana de-a lungul intestinului (pe linia AB) cu un obiect ascutit (foarfeca ,cutit, lama,etc.), apoi desfasuram membrana dind nastere dreptunghiului $ABB'A'$

fig.3 : Suprafata $ABB'A'$ se taie pe lungime, in fisii subtiri de latime $l = 1\div 5$ mm sau mai groase, obtinindu-se n fisii ($n = p/l$).Astfel se obtin n ate, fiecare avind latimea l si lungimea L

sau

fig.4 : Suprafata $ABB'A'$ se taie ca in figura (de-a lungul liniilor subtiri) pentru a obtine , prin desfasurare, o singura fisie (ata) de lungime mare : $S \approx n \times L$, $n = p/l$

Pentru membranele colagenice si poliamidice se va urma acelasi procedeu de taiere in fisii subtiri (ate). Membranele colagenice si poliamidice se pot gasi in comert sub forma de folie dreptunghiulara de 10 metri lungime sau mai mult.

Aceasta ata , obtinuta din membrane naturale sau artificiale, va fi folosita pe masinile de cusut din urmatorul dispozitiv alcatuit din benzi transportoare si masini de cusut.(fig.5)

fig.5 : In exemplul aratat s-au folosit 3 benzi transportoare(B1,B2,B3) si 3 masini de cusut(M1,M2,M3) ,dar se pot pune cite masini de cusut si benzi transportoare se doreste.

fig.6 : In aceasta figura se arata , in vedere de sus, cum straturile de felii subtiri de cartofi puse pe banda transportoare B1 (fig.6a) cind trec pe banda transportoare B2, sunt cusute de 2 masini de cusut M1 si M2 (fig.6b), iar apoi cind trec pe banda transportoare B3 (fig.6c) sunt cusute de masina de cusut M3, rezultind astfel o „foaie de cartofi" avind 3 linii de cusaturi ce arata ca in fig.7 : vedere de sus + vedere laterala

Analog se procedeaza pentru a obtine o „foaie de legume"(fig.8, alegind pentru exemplificare morcov) sau o „foaie de zarzavat"(fig.9, alegind pentru exemplificare marar si patrunjel) sau o „foaie de peste"(fig.10)

Pregatirea foilor de cartofi sau de zarzavat sau de legume sau de pesti mici ce vor fi cusute ca in fig.6 se face astfel:

- 1) cartofii curatati de coaja se taie in felii subtiri plane (pentru usurinta se foloseste un feliator de legume electric sau manual) cu grosime de exemplu intre 1 mm si 2 cm sau mai mult(de genul chipsurilor de cartofi, dar aceste chipsuri sint concave nu plane).Feliile de cartofi se pun una linga alta si una peste alta, in 3 sau 10 straturi sau mai multe, formind astfel o „foaie de cartofi" de grosimea si marimea dorita.
- 2) legumele ,de exemplu mocovii, se taie pe lungime in felii subtiri plane (pentru usurinta se foloseste un feliator de legume electric sau manual) cu grosime de exemplu intre 1 mm si 2 cm sau mai mult. Feliile de morcovi se pun una linga alta si una peste alta, in 3 sau 10 straturi sau mai multe, formind astfel o „foaie de morcov" de grosimea si marimea dorita
- 3) zarzavaturile (ori un singur sortiment, de exemplu patrunjel sau amestec de zarzavat ,de exemplu patrunjel cu marar si ceapa verde ,etc.) se pun unele linga altele si unele peste altele,in straturi , formind astfel o „foaie de zarzavat" de grosimea si marimea dorita
- 4) pestii mici (capelin, hamsii,sardine,etc) se aseaza unii linga altii si unii peste altii, in 1 sau mai multe straturi , formind astfel o „foaie de peste" de grosimea si marimea dorita.

In final aceste foi pot fi taiate in forme (circulare,dreptunghiulare, triunghiulare) si marimi diverse, pe gustul consumatorului.

Avantajele inventiei sunt:

- a) Prin aceasta inventie se obtin foi de cartofi, de legume, de zarzavat, sau de peste (de diverse forme si marimi), care prin prajire in baie de ulei comestibil (la aragaz sau cuptor) dau nastere unui produs alimentar inedit, usor de preparat , gustos si atragator prin forma pe care o are.
- b) Poate fi folosit ca blat pentru a face pizza sau sandwich din foi de cartofi prajite sau pateuri cu brinza sau carne din foi patrate de cartofi sau hot-dog (cirmat cu maioneza si sos de rosii intre o foaie prajita de cartof indoita) sau blat pentru shaorma sau kebab etc.
- c) Usurinta cu care se prajeste in tigaie, prin simpla intoarcere a foii de pe o fata pe alta (ca la clatite) in tigaie.

9 2014 - - 00779 -
21-10-2014

29

Revendicări depuse conform
art. 15 alin. 7 din legea nr. 64 / 1991
la data de 19.12.2014

Revendicare:

1 - Procedeu de obținere a unei foi alimentare, caracterizat prin aceea că, într-o primă fază, materia primă alcătuită din cartofi sau legume (exemplu, morcovi) sau zarzavaturi (un singur sortiment sau amestecuri) sau pești mici (hamsii, sardine, capelin etc.) se feliază (în cazul cartofilor sau legumelor în felii plane de 1- 20 mm grosime), după care se suprapun (unele lângă altele și unele peste altele) în 3- 10 straturi, rezultând un produs stratificat care, în faza a doua, se compactează prin coasere cu „ață” realizată prin tăierea de fâșii din membrane naturale (intestine de porc, vită etc.) sau din membrane artificiale comestibile (colagenice sau poliamidice), folosind un dispozitiv constituit din bandă sau benzi transportoare înseriate și mașini de cusut cu cap unic sau cap multiplu de cusut, după care porționarea, alte prelucrări fizico-chimice specifice, ambalarea, congelarea și depozitarea se realizează prin procedee și mijloace în sine cunoscute.

STĂNESCU GEORGE

fig 1

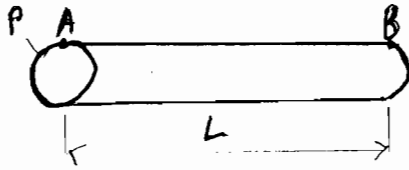


fig 2

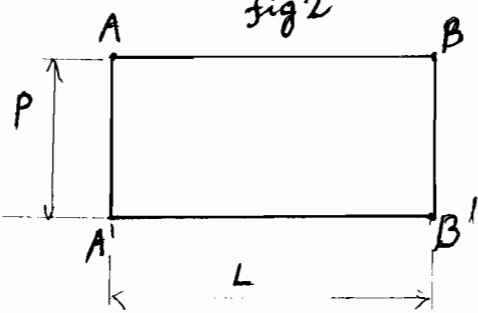


fig 3

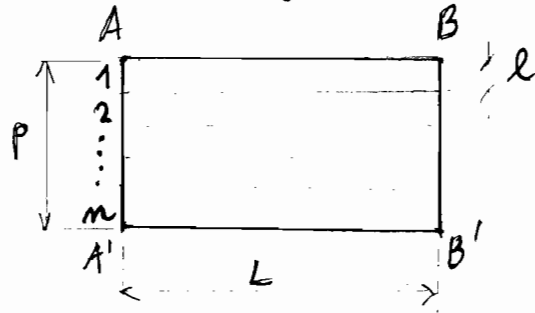


fig 4

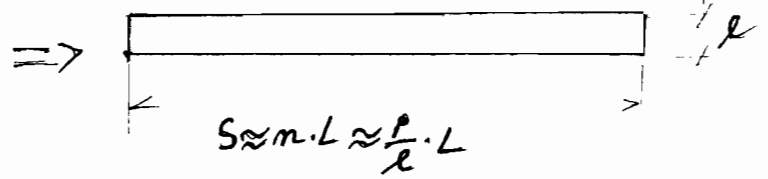
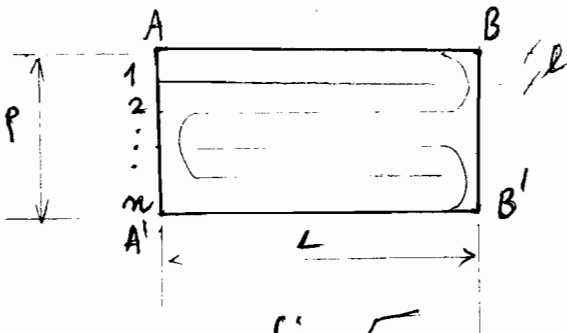


fig 5

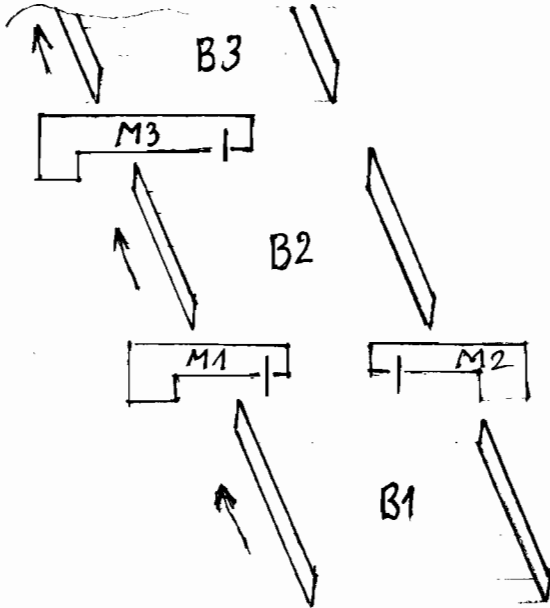


fig 6

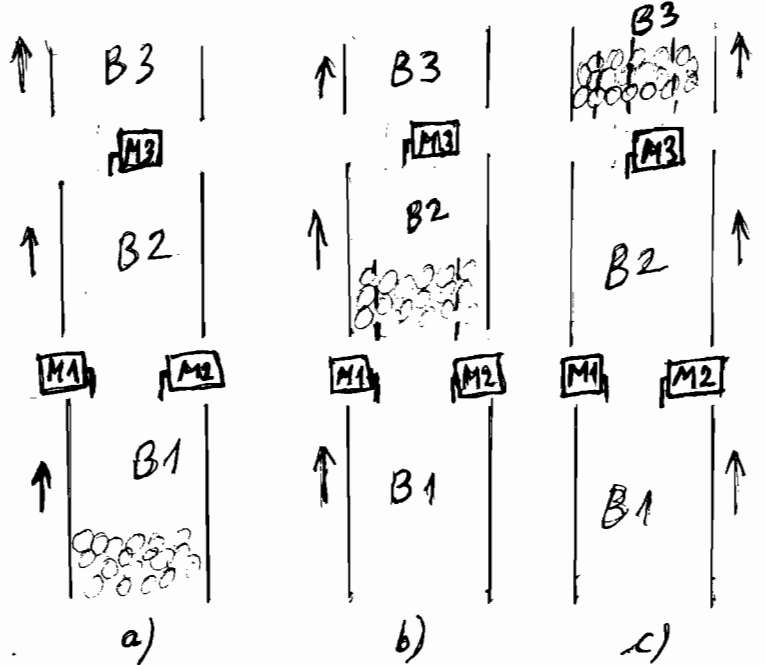


fig 7

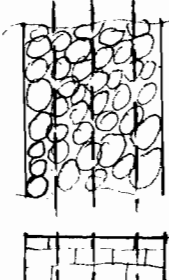


fig 8



fig 9



fig 10

