



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. cerere: **a 2019 00021**

(22) Data de depozit: **17/01/2019**

(41) Data publicării cererii:
30/04/2020 BOPI nr. **4/2020**

(71) Solicitant:
• **POPESCU CRISTIAN,**
STR.SOLD.DUMITRU MINCA, NR.30, BL.23,
SC.1, AP.1, SECTOR 4, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• **POPESCU CRISTIAN,**
STR.SOLD.DUMITRU MINCA, NR.30, BL.23,
SC.1, AP.1, SECTOR 4, BUCUREȘTI, B, RO

(54) **COMPOZIȚIE DE ALUAT PENTRU BISCUIȚI SĂRAȚI
CU TRUFE**

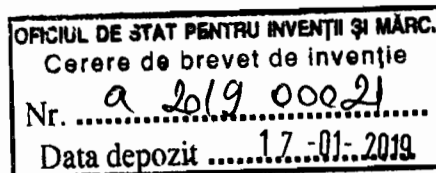
(57) Rezumat:

Invenția se referă la o compoziție de aluat pentru biscuiți sărați cu trufe. Compoziția conform invenției este constituită, în procente masice, din 42...43% făină integrală de secară, 6..7,5% semințe de in măcinate, 4...5% semințe de dovleac, 6...7% semințe de floarea-soarelui, 0,19...0,2% cimbru, 0,12...0,13%

rozmarin, 1...1,1% sare alimentară neiodată, 5...5,2% pastă de trufe în ulei de măsline, 3...3,2% ulei de trufe, și în rest apă plată, produsul având o valoare energetică de 460...475 kcal/100 g.

Revendicări: 1





DESCRIEREA INVENȚIEI

Titlul invenției: **COMPOZIȚIE DE ALUAT PENTRU BISCUȚI SĂRAȚI CU TRUFE**

Invenția se referă la o compoziție de aluat pentru biscuiți sărați destinați consumului alimentar, iar ca și aspect de noutate pe acest segment îl constituie procesul de fabricare în care nu sunt folosiți afânători sau proteină de origine animală. Totodată, folosirea trufelor și al uleiului de trufe constituie și el un element care individualizează produsul finit de alte sortimente din acest segment al industriei alimentare.

Domeniul de aplicare al invenției este reprezentat de realizarea de produse obținute din materii prime ecologice (bio) și de dezvoltare a pieții românești pentru a acoperi cererea pe segmentul alimentar al consumatorilor vegetarieni.

Compoziția aluatului pentru biscuiții sărați cu trufe, conform invenției cuprinde, în procente masice, 42-43% făină integrală de secară, 6-7% semințe de in pisat, 4-5% semințe de dovleac, 6-7% semințe de floarea soarelui, 0,19-0,20% cimbru, 0,12-0,13% rozmarin, 1-1,1% sare de Himalaya neiodată, 5-5,20% pastă de trufe în ulei de măsline, 3-3,2% ulei de trufe, 29-30% apă plată.

Mod de realizare a invenției în concret.

Pentru obținerea unui kg de biscuiți sărați cu trufe se folosesc:

- făină integrală de secară 650gr;
- semințe de in pisate 100gr;
- semințe de dovleac 80gr;
- semințe de floarea soarelui 100gr;
- cimbru 3gr;
- rozmarin 2gr;
- sare de Himalaya neiodată 15gr;
- pastă de trufe în ulei de măsline bio 50gr;
- ulei de trufe 200gr;
- apă plată 450gr.

Pentru obținerea produsului „Compoziție de aluat pentru biscuți sărați cu trufe” se efectuează următoarele operații:

Pregătirea materiilor prime:

- semințele de dovleac și floarea soarelui se cântăresc și se mărunțesc;
- făina integrală de secară, semințele de in, cimbrul, rozmarinul, sarea de Himalaya neiodată, pasta de trufe în ulei de măsline, uleiul de trufe și apa plată sunt cântărite.

Prepararea aluatului:

Este stadiul tehnologic când toate ingredientele din rețetă sunt puse împreună pentru a obține un amestec omogen.

Ordinea și modalitatea de amestecare a ingredientelor:

Prima dată se amestecă toate ingredientele solide până se formează o compoziție uniformă. După omogenizarea amestecului de ingrediente solide se adaugă apa plată și se frământă manual timp de 20 de minute la temperatura camerei.

Modelarea aluatului:

Se realizează prin rulare și presare. Aluatul se întinde foarte bine pentru a se obține o foaie de grosimea de circa 1-2 mm care se unge cu pasta de trufe în ulei de măsline. Biscuiții sărați se obțin prin tăierea manuală a foii de aluat pe lung de aproximativ 2 cm, iar pe latul acesteia de aproximativ 12-15 cm.

Coacerea aluatului:

Stadiul tehnologic când aluatul sub acțiunea temperaturii de 130-140°C, timp de 38-40 minute, devine produs finit – produs copt uniform cu o umiditate de maximum 0,08%. După ce produsul finit este scos din cuptor se unge pe toată suprafața cu uleiul de trufe.

Ambalare:

Biscuiții astfel obținuți sunt lăsați la răcit la temperatura camerei și se ambalează în cutii de carton foliat cu etichetă de 100 gr. Pentru transport se folosesc cutii de carton.

Depozitare:

Biscuiții sărați cu trufe se depozitează la temperatura de 18-20°C, umiditate relativă de maximum 65%, feriți de lumină.

Din punct de vedere fizico-chimic, biscuiții sărați cu trufe, conform invenției, au următoarea compoziție per 100 gr:

- umiditate maximum 0,08%;
- proteine..... maximum 15,18%;
- lipide..... maximum 20,70%;
 - din care acizi grași saturați maximum 4,9%;
- glucide..... maximum 56,32%;
 - zaharuri maximum 3,10%;
- sare maximum 1,92%.

Biscuiții sărați cu trufe obținuți din compoziția de aluat conform invenției au o valoare energetică de 460-473 Kcal/100 gr fiind un aperitiv recomandat consumului alimentar atât persoanelor vegetariene potrivit dietei lor, cât și altor categorii de consumatori.

REVENDICĂRILE

Invenția este caracterizată prin aceea că se referă la o compoziție de aluat pentru biscuiți sărați cu trufe. Compoziția conform invenției este constituită, în procente masice, din 42-43% făină integrală de secară, 6-75% semințe de in pisat, 4-5% semințe de dovleac, 6-7% semințe de floarea soarelui, 0,19-0,20% cimbru, 0,12-0,13% rozmarin, 1-1,1% sare de Himalaya neiodată, 5-5,20% pastă de trufe în ulei de măsline, 3-3,2% ulei de trufe, 29-30% apă plată, produsul având o valoare energetică de 460-473Kcal/100gr.

Compoziția de aluat pentru biscuiți sărați cu trufe este caracterizată prin aceea că nu conține proteină de origine animală sau afănători, cum ar fi bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu sau acid citric. Compoziția de aluat se mai caracterizează și prin aceea că conține trufe și ulei de trufe.