



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2020 00840

(22) Data de depozit: 17/12/2020

(41) Data publicării cererii:
30/12/2021 BOPI nr. 12/2021

(71) Solicitant:
• CRISTESCU DUMITRU,
STR. SACHELARIE VISARION NR. 4,
BL. 112 A, SC. B, ET. 9, AP. 88, SECTOR 2,
BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• CRISTESCU DUMITRU,
STR. SACHELARIE VISARION NR. 4,
BL. 112 A, SC. B, ET. 9, AP. 88, SECTOR 2,
BUCUREȘTI, B, RO

(54) PRODUS ȘI PROCEDEU DE OBTINERE A UNUI PRAF
DE CARNE

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un produs alimentar tip praf de carne și la un procedeu de obținere a acestuia, praful de carne putând fi adăugat ca sursă de proteine în diverse preparate comestibile cum sunt mâncărurile, supele sau ciorbele de legume, sau în alte preparate asemenea. Praful de carne conform invenției este constituit din mici particule de carne deshidratate cu diametrul mediu a particulelor cuprins între 0,5...1 mm. Procedeu conform invenției are următoarele faze:

a) se selectează carnea macră, preferabil carne de vită, fără porțiuni tari și oase,

b) se taie carnea în bucăți de aproximativ 2 cm grosime, se igienizează prin spălare și curățare de impurități sau corpuri dure, se destramă parțial prin lovire ușoară și se elimină umiditatea prin presare ușoară,

c) se prepară un amestec de condiționare tip pastă pentru prelucrarea ulterioară a cărnii, care este utilizat pentru menținerea vâscozității componentelor cărnii în timpul măcinării și favorizează uscarea și fixarea fibrelor din praful de carne,

d) se amestecă carnea cu pasta de condiționare și se lasă 1...3 minute pentru pătrunderea acesteia în carne, după care se îndepărtează excedentul de pastă,

e) se supune carnea igienizată procedurii de compactare a cărnii cu amestecul de substanțe ale pastei de condiționare care au pătruns în carne și se menține timp de 2 minute la o temperatură de 190°C,

f) se aromatizează carnea cu plante specifice supei de carne,

g) se trece carnea 2...3 minute printr-un dispozitiv de măcinare tip mixer format din 5 lame - cuțit cu tăișurile rotative poziționate vertical, obținându-se praful de carne format din particule sub 1 mm, deshidratate și ușor hidratabile, solubile în special în mediul acid sau alcalin, în apă caldă sau fierbinte,

h) se ambalează praful de carne astfel obținut în plicuri cu gramajul de 200 grame și se păstrează la temperatură scăzută.

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).



OFICIUL DE STAT PENTRU INVENTII SI MARCI	
Cerere de brevet de inventie	
Nr.	2020 00840
Data depozit	17-12-2020

Produs si procedeu de obtinere a unui praf de carne

Inventia se refera la un produs in forma de mici particule de carne , deshidratate, fabricat din carne macra proaspata, fara cartilaje, fiind formata din particule (praf) de carne, cu diametrul mediu al particulelor de 0,5-1 mm. Produsul poate contine si urme de substante de conditionare alimentare.

Produsul isi pastreaza caracteristicile nemodificate si dupa o depozitare de 3 luni sub -zero grade C (inghetat) sau dupa un an la -10 grade C (congelat), ambalat in plicuri etanse de cate 200 grame fiecare.

S-a preferat utilizarea de carne macra de vita, deoarece aceasta se preteaza cel mai bine acestui procedeu, comparativ cu alte tipuri de carne

A]-Carnea se conditioneaza inainte de prelucrarea ei prin macinare ca praf.

Carnea taiata in **bucati de aproximativ 2 cm grosime si cativa cm lungime, se igienizeaza**(se spala si se curata de impuritati si corpuri dure), se **destrama partial** , **prin lovire usoara, se elimina umiditatea din carne prin presare usoara.**

. Se prepara un amestec **de conditionare pentru prelucrarea ulterioara a carni.**

Se foloseste **conditionarea carni pentru mentinerea vascozitati componentelor carni in timpul macinarii si favorizarea uscarii si fixarii ca fibre (particule) ale viitorului praf de carne.**

Se amesteca carnea cu pasta de conditionare si se lasa pentru patrunderea pastei in carne 1-3 minute.

Se indeparteaza substantele excedentare ale pastei

Apoi se supune carnea igienizata unei **procedurii de compactare** a carni cu amestecul de substante ale pastei ce au ptruns in carne si se mentine 2 min la 190 grade C.

Se **aromatizeaza cu plante aromate specifice supei de carne.**

Procedeu de compactare a carni de se poate numi **procedeu schnitzelului** daca folosesc amandoua aceleasi substante de conditionare

In lipsa conditionarii cu substante de conditionare, carnea, indiferent de specie si rasa, supusa macinarii prin dispozitiv tip mixer, nu ramane rigida, ci se inmoaie, pierde lichid,iar taieturile cutitelor mixerului in material(carne) se fac dezordonat ca directie si sens, adancime si lungime.

In loc de praf de carne,fara conditionare nu se poate obtine un praf de carne de un mm si omogen.

Carnea curata, dupa compactare, se trece printr-un dispozitiv de macinare tip mixer format din 5 lame -cutit cu taisurile(cutitele) rotative vertical. Dupa 2-3 min de macinare se obtine praful de carne, format din particule sub un mm,deshidratate, usor hidratabile, solubile in special in mediul acid sau alcalin si in apa calda sau fierbinte. Praful de carne ca mai sus obtinut poate fi utilizat ca sursa de proteine

B]- Valorificarea prafului de carne:

1]-Produsul praf de carne de uz uman se consuma dupa desfacerea plicului cu 200 g de praf de carne, depozitat anterior la temperatura scazuta. Praful de

carne trebuie sa nu aiba miros neplacut de carne alterata sau sa prezinte aspect de produs vechi sau aspect de infectie. Se adauga in mancaruri, supe sau ciorbe de legume (o lingura de praf de carne la o cana de supa de legume si se fierbe 10 min,

2]-In varianta pentru consum animal a prafului de carne, acesta se poate folosi ca aditiv in retetele obisnuite de cresterea animalelor, pentru imbogatirea furajului cu proteine. Praful de carne fiind de dimensiuni mici (un mm), poate fi folosit direct in amestec cu hrana pasarilor din crescatorii si la rumegatoare.

3]- Exemplu de obtinere de praf de carne de vita (bovine) pentru uz uman. Se cantaresc si se curata 200 grame de carne macra de bovine, se curata de cartilaje si oase, se spala, apoi se usuca prin presare usoara.

Se prepara pasta de conditionare (rigidizare) a carni: pentru pastrarea vascozitatii particulelor de carne (ex cu zaharoză si faina de grau), pentru fibrarea componentelor carni si conturarea particulelor de praf de carne (cu gris rumenit, macinat cu sau fara albumina)), prin incalzirea 2 minute la 190 grade C, pentru compactarea componentelor rigida ale carni si sa reziste cutitelor mixerului la presiunea de taiere a carni.

Se pun bucatile de carne astfel prelucrate in dispozitivul cu cutite helicoidale (SINGER sau Bosch). Se porneste dispozitivul de cateva ori timp de cateva secunde, pentru omogenizarea componentelor amestecului. Dupa cateva minute de functionare a dispozitivului cu cutite helicoidale, carnea e macinata complet ca particule de un mm.

Faina de praf de carne cu marimea de un mm este pufoasa si fainoasa, ca aspect si este favorabila hranirii omului ca supliment nutritiv si furajerii animalelor ca atare.

REVENDICARE

1]-Procedeu de obtinere a prafului de carne cu particule in medie de un mm, **caracterizat prin aceea ca**

dupa curatirea si igienizarea bucatilor de carne, inainte de macinarea lor cu un dispozitiv de taiere cu cutite elicoidale, cu rotire verticala, sunt conditionate cu o pasta de conditionare a carni, formata din substante ce pastreaza vascozitatea amestecului si formarea particulelor de praf de carne, apoi este compactat termic la 190 grade C, timp de 2 minute. Carnea rigidizata este trecuta apoi 2-3 minute prin dispozitivul de taiere cu cutite rotative, obtinandu-se particule uscate de un mm.

2]- Produs tip aditiv alimentar de uz uman (comestibil), obtinut din carne macra fara portiuni tari si oase, preparat ca in revendicarea nr 1 de mai sus, denumit praf de carne.

caracterizat prin aceea ca

pastreaza prin fabricatie o parte mai mare din caracteristicile pozitive si compozitia initiala a tesutului carni prelucrate, comparativ cu alte procedee de fabricare a fainurilor de carne.

REVENDICARE

1]-Procedeu de obtinere a prafului de carne cu particule in medie de un mm ,
caracterizat prin aceea ca

dupa curatirea si igienizarea bucatilor de carne, inainte de macinarea lor cu un dispozitivul de taiere cu cutite elicoidale, cu rotire verticala, sunt conditionate cu o pasta de conditionare a carni, formata din substante ce pastreaza vascozitatea amestecului si formarea particulelor de praf de carne, apoi este compactat termic la 190 grade C, timp de de 2 minute. Carnea rigidizata este trecuta apoi 2-3 minute prin dispozitivul de taiere cu cutite rotative, obtinandu-se particule uscate de un mm.

2]- Produs tip aditiv alimentar de uz uman(comestibil), obtinut din carne macra fara portiuni tari si oase, preparat ca in revendicarea nr 1 de mai sus, denumit praf de carne.
caracterizat prin aceea ca

pastreaza prin fabricatie o parte mai mare din caracteristicile pozitive si compozitia initiala a tesutului carni prelucrate, comparativ cu alte procedee de fabricare a fainurilor de carne.