



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. cerere: **a 2019 00191**

(22) Data de depozit: **26/03/2019**

(41) Data publicării cererii:  
**29/07/2022** BOPI nr. **7/2022**

(71) Solicitant:  
• **VERDEȘI GHEORGHE MARIUS,**  
**STR.LIVEZENI, NR.28, GALAȚI, GL, RO**

(72) Inventatori:  
• **VERDEȘI GHEORGHE MARIUS,**  
**STR. LIVEZENI, NR.28, GALAȚI, GL, RO**

(54) **METODĂ DE CONSERVARE A CĂRNII DE CURCAN**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o metodă de conservare a cărnii de curcan. Metoda, conform invenției, constă în etapele succesive de: îndepărtare a oaselor, sărare cu 5% clorură de sodiu, depozitare timp de 7 zile, pregătire cu 0,5% ardei iute, 0,2% rozmarin și 2% fistic, urmată de rolare și legare, tratament termic în celule de afumare la temperatura de 75°C timp de 14 h, răcire în camera

de răcire cu circulație forțată a curenților de aer timp de 12...24 h până la o temperatură a cărnii de 4...8°C, carnea de curcan astfel conservată având termen de valabilitate de patru săptămâni.

Revendicări: 1



OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI	
Cerere de brevet de invenție	
Nr. ....	a 2019 ∞ 199
Data depozit .... 26-03-2019	

## Metoda de conservare a carnilor de curcan

Invenția se referă la o metodă de conservare a carnilor de curcan .

Carnea obținută în urma tăierii este un produs care, datorită conținutului ridicat în apă, substanțe proteice și grăsimi, nu poate fi păstrată în condiții naturale decât un timp limitat, fiind un mediu favorabil dezvoltării microorganismelor. Microorganismele implicate în alterarea carnilor au temperatura optimă de dezvoltare cuprinsă între 0-30 grade C la cele psihrofile, între 20-55 grade C la germeni și între 50-75 grade C la cele termofile, în anumite condiții de umiditate și în prezența oxigenului. Pentru a sigura o carne salubră și cu valoare nutritivă corespunzătoare, carnea obținută din tăiere se supune unor operații care trebuie să împiedice înmulțirea microorganismelor sau să le distrugă și să elimine purtătorii de germeni. Conservarea carnilor se poate face cu ajutorul frigului, prin sărare, prin afumare, prin uscare.

Conservarea carnilor prin tratarea cu frig este cea mai utilizată metodă, păstrând în mare măsură însușirile naturale, frigul acționând pe cale fizică, fără modificări importante ale structurii carnilor. Distrugerea microorganismelor sub acțiunea frigului este determinată de dereglarea schimbului de substanță și de distrugerea structurii celulare, temperaturile scăzute având de cele mai multe ori un efect bacteriostatic. Conservarea prin frig urmărește scăderea temperaturii carnilor până la parametrii impuși de condițiile biologice, oprirea reacțiilor biologice proprii produsului sau scăderea vitezei de reacție și oprirea dezvoltării microorganismelor, pentru aceasta fiind utilizate refrigerarea și congelarea. Dezavantajul conservării carnilor prin tratarea cu frig este că asigură păstrarea carnilor o perioadă de timp limitată.

Sararea este cea mai veche metodă de conservare, și poate fi folosită ca metodă de sine stătătoare, dar mai ales ca o fază premergătoare afumării sau uscării. Clorura de sodiu are efectul de deshidratare prin creșterea presiunii osmotice, iar prin dereglarea metabolismului celular nu mai sunt îndeplinite condițiile de viață pentru bacterii și microorganisme. Dezavantajul conservării carnilor prin sarare este că nu mai poate fi consumată de persoane hipertensive sau cu diverse afecțiuni care limitează consumul alimentar de sare.

Afumarea este operația prin care se imprimă carnilor și preparatelor de carne culoarea caracteristică, gustul, aroma și conservabilitatea specifică. Fumul este un aerosol format dintr-un amestec de aer și produși de ardere incompletă a lemnului, compoziția sa chimică fiind dependentă de natura combustibilului și condițiile de ardere. Dezavantajul conservării prin afumare este termenul limitat de păstrare, fiind necesare anumite temperaturi, în general scăzute.

Problema pe care o rezolvă invenția este stabilirea parametrilor de lucru în cadrul unui proces industrial care să asigure conservarea carnilor de curcan pentru o perioadă mai mare decât a produselor similare obținute și comercializate în prezent prin diferite tehnologii printr-un efect sinergetic obținut prin sarare- ingredient active naturale de conservare-afumare.

Metoda de conservare a carnilor de curcan conform invenției înalță dezavantajele

*V. V. V.*

mentionate anterior prin aceea ca este constituita din urmatoarele faze in ordine succesiva:

- indepartarea in totalitate a oaselor, sarare cu 5% sare si depozitare timp de sapte zile;
- pregatirea carnii de curcan cu 0,5% ardei iute, 0,2% rozmarin si 2% fistic urmata de rolare si legare;
- tratament termic in celule de afumare la temperature de 75 de grade timp de 14 ore;
- racirea carnii de curcan in camera de racire cu circulatie fortata a curentilor de aer timp de 12-24 de ore pana la temperature carnii de 4-8 grade Celsius.

Prin aplicarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- procedeu simplu si economic;
- termen de valabilitate de patru saptamani;
- utilizarea efectului sinergic a unor conservanti naturali respective ardeiul iute , rozmarinul si fisticul.

In continuare se dau doua exemple de realizare a inventiei.

#### Exemplul 1

Se aplica o metoda de conservare a carnii de curcan conform stadiului tehnicii constituita din urmatoarele faze in ordine succesiva:

- indepartarea in totalitate a oaselor, sarare cu 5% sare si depozitare timp de sapte zile;
- rolare si legare;
- tratament termic in celule de afumare la temperature de 75 de grade timp de 14 ore;
- racirea carnii de curcan in camera de racire cu circulatie fortata a curentilor de aer timp de 12-24 de ore pana la temperature carnii de 4-8 grade Celsius.

Carnea de curcan conservata astfel are termen de valabilitate de doua saptamani.

#### Exemplul 2

Se aplica o metoda de conservare a carnii de curcan conform inventiei constituita din urmatoarele faze in ordine succesiva:

- indepartarea in totalitate a oaselor, sarare cu 5% sare si depozitare timp de sapte zile;
- pregatirea carnii de curcan cu 0,5% ardei iute, 0,2% rozmarin si 2% fistic urmata de rolare si legare;
- tratament termic in celule de afumare la temperature de 75 de grade timp de 14 ore;
- racirea carnii de curcan in camera de racire cu circulatie fortata a curentilor de aer timp de 12-24 de ore pana la temperature carnii de 4-8 grade Celsius.

Carnea de curcan conservata astfel are termen de valabilitate de patru saptamani. Efectul de conservare imbunatatit obtinut se datoreaza unui efect antibacterian obtinut pe baza capsaicinei din ardeiul iute si a uleiului de rozmarin care in prezenta acizilor grasi din fistic difuzeaza in carnea de curcan.

*Verica*

**Revendicare:**

1. Metoda de conservare a carni de curcan caracterizata prin aceea ca este constituita din urmatoarele faze in ordine succesiva:

-indepartarea in totalitate a oaselor, sarare cu 5% sare si depozitare timp de sapte zile la frig;

-pregatirea carni de curcan cu 0,5% ardei iute, 0,2% rozmarin si 2% fistic urmata de rolare si legare;

-tratament termic in celule de afumare la temperature de 75 de grade timp de 14 ore;

-racirea carni de curcan in camera de racire cu circulatie fortata a curentilor de aer timp de 12-24 de ore pana la temperature carni de 4-8 grade Celsius.

*Verzic*