



MD 237 Z9 2011.05.31

REPUBLICA MOLDOVA

MD19



(19) Agenția de Stat  
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) 237<sup>(13)</sup> Z9

(51) Int. Cl.: A23L 1/212 (2006.01)  
A23L 1/218 (2006.01)  
A23L 1/221 (2006.01)  
A23L 1/223 (2006.01)  
A23L 1/24 (2006.01)  
A23L 3/40 (2006.01)  
A23B 7/02 (2006.01)  
A23B 7/10 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE  
DE SCURTĂ DURATĂ  
CORECTAT**

<p>(21) Nr. depozit: s 2010 0045 (22) Data depozit: 2010.03.13 (15) Informații privind corectarea: corectarea nr. 1 Descriere</p>	<p>(45) Data publicării versiunii inițiale a brevetului: 2010.07.31, BOPI nr. 7/2010 (48) Data publicării brevetului corectat 2011.05.31, BOPI nr. 5/2011</p>
<p>(71) Solicitant: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (72) Inventatori: ȘLEAGUN Galina, MD; CERNÎȘEV Serghei, MD (73) Titular: INSTITUȚIA PUBLICĂ "INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE", MD (74) Mandatar autorizat: ȘURGALSCHI Ecaterina</p>	

(54) **Produs alimentar din tomate și procedeu de fabricare a acestuia**

(57) Rezumat:

1

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un produs alimentar din tomate și la procedeul de fabricare a acestuia.

Produsul alimentar din tomate conține, în % mas.: tomate preventiv uscate și marinate 44,0...56,0, ulei vegetal 53,0...38,0 și condimente 3,0...6,0.

Procedeul de fabricare a produsului include pregătirea prealabilă a tomatelor, tăierea lor în părți, plasarea părților de tomate pe tăvi cu partea tăiată în sus, uscarea cu aer cald până la umiditatea de 12...25% cu menținerea temperaturii în interiorul părților de tomate până la

2

55...58°C, pregătirea marinadei din extract hidro-acetic de condimente, sare de bucătărie, zahăr și acid ascorbic, menținerea tomatelor uscate în marinadă în raport de 1:1 până la atingerea umidității de 30...45%, separarea tomatelor de marinadă, așezarea acestora în borcane, adăugarea condimentelor, uleiului vegetal, închiderea borcanelor și pasteurizarea.

Rezultatul invenției constă în simplificarea procedeului de fabricare a unui produs de calitate îmbunătățită, cu un spectru larg de utilizare și un termen de păstrare îndelungat.

Revendicări: 6

MD 237 Z9 2011.05.31