

A.8.6. Procedeu de producere a tocanei de dovlecei cu adaos de CO₂ - extract și/sau CO₂ - șrot din deșeuri de tomate

Autori: Migalatiev Olga, Carelina Marina, Caragia Vavil, Gordeeva Valentina
rudoalexandru@mail.ru, +3732 2285431

Dovleceii sunt materii prime valoroase care alimentează corpul uman cu carbohidrați, vitamine și minerale, contribuie la o mai bună separare a bilei și restabilirea glicogenului în ficat. Aceștia sunt o sursă bogată de săruri de potasiu, care susțin reacția alcalină a sângelui, reduc aciditatea sucului gastric.

CO₂-extractul și CO₂-șrotul din deșeuri de tomate sunt produse naturale, obținute prin metoda de extracție cu dioxid de carbon în stare supercritică.

Invenția se referă la procedeul de fabricare a compozițiilor de tocană de dovlecei cu adaos de CO₂-extract sau/și CO₂-șrot din deșeuri de tomate, pentru alimentația zilnică echilibrată. Compozițiile de tocană de dovlecei cu adaos de CO₂-extract liposolubil sau/și CO₂-șrot din deșeuri de tomate includ pireu de dovlecei, pireu de ceapă, ulei de floarea-soarelui, CO₂-șrot, CO₂-extract liposolubil, sare, zahăr, pătrunjel, mărar, piper negru și ienibahar. Rezultatul invenției reprezintă procedeul de producere a tocanei de dovlecei cu CO₂-extract sau/și CO₂-șrot din deșeuri de tomate, care are un complex valoros de substanțe bioactive: carotenoide, licopen și fibre alimentare.

Problema soluționată în prezenta invenție este valorificarea CO₂-extractului liposolubil și CO₂-șrotului din deșeuri de tomate, obținute în condiții supercritice din materia primă secundară, prin adăugarea acestora în calitate de ingrediente la producerea tocanei de dovlecei.

Rezultatul invenției este tocana de dovlecei cu valoare nutritivă și biologică sporită și proprietăți fizico-chimice și organoleptice ameliorate.

Creșterea valorii biologice a produsului se realizează prin:

- introducerea CO₂-extractului lipofil din deșeuri de tomate cu un conținut ridicat de carotenoide (inclusiv licopen), tocoferoli, acizi grași polinesaturați, polifenoli;
- îmbogățirea cu fibre dietetice și proteine (inclusiv aminoacizi esențiali) prin introducerea CO₂-șrotului mărunțit din deșeuri de tomate.

Consumul zilnic a 200 g de tocană satisface 15,5 % din necesarul de fibre dietetice, astfel produsul fiind o sursă de fibre.

