



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00117

(22) Data de depozit: 22.02.2012

(41) Data publicării cererii:
30.10.2013 BOPI nr. 10/2013

(71) Solicitant:
• VASILESCU VIRGIL,
BD. DIMITRIE CANTEMIR NR 16, BL. 6,
SC. 4, AP. 106, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• VASILESCU VIRGIL,
BD. DIMITRIE CANTEMIR NR 16, BL. 6,
SC. 4, AP. 106, BUCUREȘTI, B, RO

(54) DOZAREA UNOR PRINCIPII ACTIVE POTRIVNICE
AFECȚIUNILOR GRAVE

(57) Rezumat:

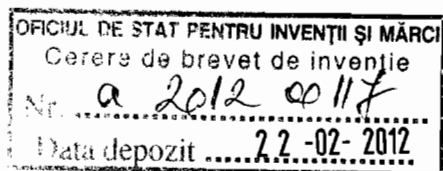
Prezenta invenție se referă la un produs dietetic. Produsul conform invenției este constituit dintr-un amestec de legume deshidratate, constituit din 3 părți cartof, 1 parte leurdă, respectiv, tătăneasă, usturoi, 2

părți morcov, respectiv, pătrunjel, țelină, și 3 părți varză, părțile fiind masice.

Revendicări: 1

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).





Motto: alimentele
voastre să vă fie
leacuri, iar leacurile
voastre alimente.
(Hipocrate)

- a) **DOZAREA UNOR PRINCIPII ACTIVE**
POTRIVNICE AFECȚIUNILOR GRAVE - este titlul invenției propuse.
- b) Invenția ține de domeniul industriei alimentare a legumelor, industriei casnice.
- c) Considerăm a fi important un pachet de ingrediente, curate bio-chimic, deshidratate supravegheat, judicios dozate în prize de consum, preventiv; sau pentru a redobândi, a menține, a însănătoși consumatorii acestui produs. Sub titlu enunțat, s-au grupat legume apreciate științific și legume îndelung verificate, susținute în folclorul medical românesc.
- d) Pachetul de ingrediente deshidratate ușurează aprovizionarea cu produsul brut, evită parțial procesarea primară, precum și dozarea, accentuată dificilă în rețeta culinară. Nu este la îndemana consumatorului un amestec de ingrediente potrivite cerințelor nutriționale cu efect medical.
- e) Invenția constă în alcătuirea unui pachet al principiilor active ce răspund cerințelor cu efect benefic asupra unor afecțiuni prestabilite.

Cele două aspecte - studiul profund și practica tradițională - au condus la câteva ingrediente determinate și dozate numai în funcție de valoarea principiilor active:

- cartof, leurdă, morcov, pătrunjel, țâță-neasă, țelina, usturoi, varză A.

Acestea sunt grupate în trei factori de nutriție importanți:

- X - energizante;
- Y - vitamine;
- Z - elemente anorganice.

Evantaiul strict necesar, zilnic, al metabolismului bazal, cuprinde ingredientele bine studiate de specialiști nutriționaliști și două ingrediente apreciate în folclorul medical românesc.

X. ENERGIZANTE						
Ingrediente	porții	proteine	lipide	glucide	fibre	Kj
Cartof	3	24,9	1,8	241,2	1,4	1473
Leurdă *	1					
Morcov	2	2,2	0,4	18,2	2	334
Pătrunjel	2	7,2	1,2	17,	3	368
Tătaneasă *	1					
Țelină	2	3,6	0,6	17	2,6	334
Usturoi	1	5,3	0,2	29,3	1,1	540
Varză A	3	14,1	1,2	26,1	3,6	591

În priza de consum, zilnic trebuie să se găsească 15-20 grame masă vegetală și în aceasta, trebuie să se regăsească ingredientele astfel proporționate. Trebuie să se oglindească legătura dintre proteine, lipide, glucide și KJ.

Proporția energizantelor, în pachet, respectă cerințele metabolismului bazal. În medie, s-a ținut seama de aprecierile studiilor de specialitate. Potrivit acestora, $KJ = 4,2/Kg \text{ corp} \cdot h$, 1716 KJ/100 grame proteine, 40192 KJ acid stearic, în efect acceptabil, Priza de consum presupune 0,5 grame/Kg corp 24 ore. Lipidele pot fi apreciate ca efect normal, fără perspectiva depozitelor adipoase, la limita de 38925 KJ/Kg lipide oxidate. Astfel, se evită creșterea colesterolului cu gravele lui consecințe. Hidrații de carbon au rol complex în organism. Un Kg. de glucide dezvoltă în organism 16800 KJ, favorizând astfel metabolizarea proteinelor și lipidelor. Glucidele (hidrații de carbon), cele mai importante sunt monozaharidele (glucoza și fructoza), dizaharidele (zaharoza, lactoza) și polizaharidele (amidonul, celuloza). De toate acestea s-a ținut seama în contextul privind procesul de metabolizare.

Vitaminele sunt substanțe organice care trebuie furnizate zilnic. Ele participa la oxidare în urma careia se asigură funcționarea organismului.

Y. VITAMINE

Ingrediente		A	B1	B2	B5	B6	C	E	H	PP	Acid folic
		U1	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
Cartof	3		0,75	0,3			78,0			14,4	
Leurdă	1										
Morcov	2	2000	0,12	0,12	0,54	0,24	14,0	0,9	0,006	1,2	0,016
Pătrunjel	2	1060	0,24	0,52	1,0	0,4	344,0		0,0008	2,4	0,08
Tătăneasă	1										
Țelină	2	50	0,06	0,06	0,46		16,0	0,4		1,4	
Usturoi	1	urme	0,21	0,08			9,0			0,6	
Varză A	3	1650	0,3	0,48	2,14	0,48	300,0	3,0	0,0012	2,7	0,15

Vitamina A, contribuie la funcționarea ochilor, pielii, oaselor.

Vitamina B₁ furnizează 0,4 mg, pentru 4200 KJ, necesar, organismului.

Vitamina B₂ contribuie la creșterea organismului. Este necesară cantitatea 0,55mg/ 4200 KJ.

Vitamina B₅ are rol principal în metabolismul celulei. Este o vitamină indispensabilă vieții.

Vitamina B₆ fortifică celula nervoasă, excluzând stresul.

Vitamina C - participă la metabolismul energizantelor, favorizează fixarea calciului și coagularea sangelui.

Vitamina E participă la metabolismul energizantelor, la procesele de oxidare.

Vitamina H favorizează procesul de creștere, asigură starea generală a creșterii, elasticitatea pielii.

Vitamina E participă la procesul de oxidare, asigură funcționarea normală a glandelor, la metabolismul

Necesarul factorilor de nutriție s-a stabilit, este cunoscut, dar trebuie respectat în pregătirea prizei de consum. Aici se găsește valoarea pachetului de ingrediente, proporționate potrivit cerințelor organismului. 10-15 grame, masă vegetală din pachet, la un litru apă, este suficient pentru un adult, în două prize de consum. zilnic, organismul trebuie să primească 0,5 grame/ Kg corp. 24 ore proteine, 0,4/100 grame - lipide, 26,8 grame - glucide, substanțele organice și cele anorganice precizate mai sus.

Pachetul cu ingrediente, dozat potrivit cerințelor unor măsuri de factură medicală-preventive, întrunește următoarele valori:

ENERGOGENE:

- proteine - 4,4 g;
- lipide - 0,4 g;
- glucide - 26,8 g;
- fibre - 1,05
- KJ - 280.

VITAMINE

- A - 366 UI;
- B₁ - 0,13 mg;
- B₂ - 0,12 mg;
- B₅ - 0,24 mg;
- B₆ - 0,08 mg;
- C - 58,5 mg;
- E - 0,3 mg;
- H - 0,0006 mg;
- PP - 1,7 mg;
- Acid folic - 0,03 mg.

ELEMENTE	- calciu - 65,7 mg;	- magneziu - 13,3 mg;
ANORGANICE	- fosfor - 83 mg;	- cupru - 0,08 mg;
	- potasiu - 639,6 mg;	- mangan - 0,17 mg.
	- sodiu - 228 mg;	
	- fier - 1,98 mg;	
	- sulf - 29,2 mg;	
	- clor - 10 mg;	

Totul se raportează la o sută grame masă vegetală.

...

După proporționarea și dozarea în prize de consum, motivăm alegerea ingredientelor grupate în pachet, ținând seama de efectul lor bio-chimic, medical, de recomandările pertinente, parțial subînțelese, ale unor nume de seamă în domeniu:

CARTOFUL (*Solanum tuberosum*) este apreciat ca aliment de bază, antiulceros, diuretic, antispasmodic, cu efect anticancer, probabil și pentru acțiunea citrocromoxidazei. (Valnet, Parmentier, Mosse).

LEURDA () este potrivnică bolii canceroase, probabil și datorită acțiunii germaniului și seleniului din structura ei bio-chimică, a alicinei și ajoenei. Folclorul medical o așează pe loc important în rândul ingredientelor leucitoare. Leurda este apreciată pentru magneziul și fierul pe care îl conține. Lecuiește de cancer.

MORCOVUL (*Daucus carota*), recunoscut valoros antianemic, în afecțiuni pulmonare, în disfuncții hepato-biliare, în dermatoze, în diferite afecțiuni tumorale, (cancere): (L.Binet, H.Gounelle).

PATRUNJELUL (*Petroselinum sativum*) rămâne ca legumă anticancer recunoscută. Este valoroasă ca stimulent al sistemului nervos, în afecțiuni gastro-intestinale, vaso-dilatatoare, combate ateroscleroza și remediază tensiunea arterială. (Randoin, Fournier).

TATANEASA (*Symphytum officinale*). Din practica populară reiese că tătăneasa este un puternic remediu împotriva cancerului. Rezultate bune s-au înregistrat în afecțiuni la intestin, prostată, stomac, ficat, împotriva fibromului uterin. Remisia tumorilor felurite pare să fie determinată de principiul activ numit alantoină.

ȚELINA (*Apium graveolens*). Anhidrida sedonică, colina, tirozina ș.a., trebuie să situeze țelina drept tonic al sistemului nervos. Este remineralizant, drenor pulmonar și hepatic, antiseptic, împotriva cancerului.

USTUROIUL (*Allium sativum*). S-a confirmat a fi preventiv al cancerului, (Lorand), bacteriostatic, (Torotsev, Filatova), remediu in tensiunea arterială (Pouillard, Loeper), viermifug, (Hipocrate, Discoride, Galen). Este antisclerotic, s-a dovedit a fi antitusiv, (Leclerc). Usturoiul înlătură uzura psiho-fizică, (Thiersch), înlătura oboseala cardiacă, astenia, li-tiazele.

VARZA (*Brassica oleracea*). Datorită virtuților ei, varza a ajuns cea mai studiată legumă. Aceasta ia parte la "arta vindecării" (Hipocrate). Dr. H. Leclerc susținea că "folosirea verzei ca panaceu universal nu este o aberație". Această legumă a fost apreciată in Antichitate și de Crisip, Pliniu, Caton cel Bătrân. A fost recomandată ca remediu impotriva tremurăturilor nervoase ale membrelor, (G. Bauhin). Varza este antiscorbutică (Merat, Lens, Roques). Dr. Blanc susținea peste o sută de vindecări, precizând că "varza, in terapeutică este un medic providențial". Varza s-a remarcat, drept vindecătoare in afecțiuni precum: plăgi atone, ulcere, infecții, felurite tumori, cancere confirmate. Varza acrită prin proces natural de fermentație (varza A) câștigă fermentul lactic. Acesta ajută digestia celulozei și a grăsimilor, dezinfectează tractul intestinal. Este apărător impotriva maladiilor diferite, cu predilecție in ceea ce susținem: cancerul.

*

Ingredientele enunțate mai sus au fost apreciate științific, studiate in laboratoare specializate, in spitale, in întrebuințări culinare casnice. Concluziile susțin ordonarea ingredientelor vegetale in rețete rigurose alcătuite, astfel descurajând amestecurile haotice, ades contraindicate consumului curent.

Dozarea in hrană a principiilor active are rol hotărâtor in menținerea sănătății.

• : •

f.) AVANTAJE

Pachetul de ingrediente dozate pe criterii medicale susține aspectul practic al măsurilor de prevenire și însănătoșire, pe lângă cel de hranire cu ingrediente perfect curate bio-chimic.

Pachetul de ingrediente contribuie la ordonarea muncii cultivatorilor de legume.

Pachetul de ingrediente, susținut aici, înlesnește aprovizionarea cu produsele necesare consumului zilnic, produse dozate pe criterii dietetice.

Pachetul de legume autohtone, curate bio-chimic, nemodificate genetic, grupează, motivat, principii active potrivnice afecțiunilor grave, oferă cel puțin speranța în autovindecare.

*

h.) Un mod de verificare a invenției:

În două centre experimentale s-a verificat, în derulare, un proiect social-economic:

În contextul acestui proiect s-a urmărit și subiectul "Dozarea principiilor active vegetale, în hrana curentă, curată bio-chimic".

*

i.) Pachetul de legume susținut, respectând dozarea principiilor active cu efect dietetic, este susceptibil a fi produs al industriei casnice, produs industrial, important pe piața concurențială de profil.

...

REVENDICARE

Revendicăm DOZAREA unor principii active
selecționate pe criterii dietetice, caracterizată
prin aceea că PACHETUL de legume dozate anume ,
curate bio-chimic, deshidratate supravegheat,
răspunde cerințelor impuse de o diagnostică prestabi-
lită, asigură o curată hranire curentă.

...