



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2014 00142

(22) Data de depozit: 21.02.2014

(41) Data publicării cererii:  
30.09.2015 BOPI nr. 9/2015

(71) Solicitant:  
• GHEORGHITA MIHAELA,  
STR. SOLDAT ION TUDOR NR.4, BL. 5,  
AP. 32, SECTOR 3, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:  
• GHEORGHITA MIHAELA,  
STR. SOLDAT ION TUDOR NR.4, BL. 5,  
AP. 32, SECTOR 3, BUCUREȘTI, B, RO

(54) SUPE INSTANT

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un produs alimentar de tip supă instant. Produsul conform invenției este un amestec de ingrediente deshidratate la o temperatură de 35...46°C, alese dintre: roșii, ceapă, ardei roșu, varză, broccoli, dovlecel, morcovi, ridiche neagră, frunze și rădăcină de țelină, pătrunjel, cimbru, păstârnac, leuștean, mărar, varză murată, sfeclă roșie, spanac, lobodă, linte,

ciuperci, năut germinat, respectiv, mazăre și fasole, 5...12% sare, semințe de cânepă, respectiv, in, chia, piper, foi de dafin, ienibahar, nucșoară, chorella, spirulină, coriandru.

Revendicări: 1



## SUPE INSTANT

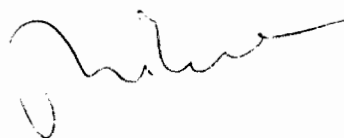
42  
a 2014 00142  
21 02 2014

Inventia se refera la un tip de supa instant, utilizabila in alimentatia cotidiana, ca o solutie nutritionala rapida si sanatoasa.

La ora actuala exista pe piata o serie de astfel de produse, care insa de cele mai multe ori sint nesanatoase, fie datorita modului in care sint prelucrate ingredientele, fie datorita continutului de aditivi alimentari existente in ele, acestea putind chiar pune in pericol sanatatea celor care le utilizeaza.

Problema tehnica pe care o rezolva prezenta inventie este aceea ca ofera o alternativa de calitate, sanatoasa si usor de preparat, pietei produselor de profil.

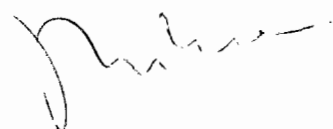
Inventia consta dintr-o supa instant, obtinuta din ingrediente naturale, din care o parte sint deshidratate individual in prealabil, in anumite conditii, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, aceste ingrediente fiind respectiv rosii, ceapa, ardei rosu, varza proaspata, broccoli, dovlecei, morcovi, ridichi negre, frunze de telina, frunze de patrunjel, cimbru, pastirnac, leustean, usturoi, radacina de telina, patrunjel radacina, busuioc, marar, leustean, varza murata, sfecla rosie, spanac, naut germinat, mazare germinata, fasole germinata, urzici, loboda verde, loboda rosie, varza kale, linte germinata, ciuperci, in proportii variabile, care se dozeaza corespunzator, functie de varianta de produs dorita, se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, seminte de cinepa, piper, alge kelp, seminte de in, foi de dafin, ienibahar, nucsoara, caju, spirulina, chlorella, coriandru, adaugate de asemenea in proportii variabile, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu o cantitate de apa bine determinata, adusa prin incalzire la o anumita temperatura, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.



Prin aplicarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- utilizare rapida si usoara;
- produsul asigura calitati nutritionale deosebite;
- absenta aditivilor nocivi sanatatii din compozitie ;
- pret scazut pe unitatea de produs.

**Supe instant**, obtinute din ingrediente naturale, din care o parte sint deshidratate individual in prealabil, prin incalzire la temperaturi de 35.....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, aceste ingrediente fiind respectiv rosii, pina la 45%, ceapa, intre 5.....11%, ardei rosu, pina la 12,5%, varza proaspata, pina la 22%, broccoli, pina la 30%, dovlecei, pina la 6%, morcovi, pina la 39%, ridichi negre, pina la 3%, frunze de telina, pina la 3%, frunze de patrunjel, pina la 3%, cimbru, pina la 0,6%, pastirnac, pina la 3%, leustean, pina la 3%, usturoi, pina la 4%, radacina de telina, pina la 4%, patrunjel radacina, pina la 3%, busuioc, pina la 0,5%, marar, pina la 2%, varza murata, pina la 24%, sfecla rosie, pina la 31%, spanac, pina la 30%, naut germinat, pina la 28%, mazare germinata, pina la 30%, fasole germinata, pina la 28%, urzici, pina la 30%, loboda verde, pina 30%, loboda rosie, pina la 30%, varza kale, pina la 30%, linte germinata, pina la 30%, ciuperci, pina la 36%, care se dozeaza corespunzator, functie de varianta de produs dorita, se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, intre 5.....12%, seminte de cinepa, intre 5.....11%, piper, pina la 0,6%, alge kelp, pina la 8%, seminte de in, intre 3.....11%, seminte de chia intre 6.....17%, foi de dafin, pina la 0,6%, ienibahar, pina la 0,6%, nucsoara, pina la 0,6%, caju, pina la 17%, spirulina, pina la 0,6%, chlorella, pina la 1,1%, coriandru, pina la 0,6%, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata continind exact cantitatea necesara pentru o portie si anume intre 17.....19 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60



grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

Se dau in continuare 17 exemple de realizare a inventiei.

**Exemplul 1.** Supa instant de rosii

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 8 g rosii, 1,2 g ardei rosu, 1,3 g ceapa, 0,5 g frunze de patrunjel, 0,25 g usturoi, 0,1 g busuioc, care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,9 g seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,15 g foi de dafin, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 2.** Supa instant de legume

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 2 g rosii, 1,7 g ceapa, 1,8 g ardei rosu, 1,0 g varza, 1 g dovlecei, 0,4 g morcovi, 0,4 g ridiche neagra, 0,3 g frunze de telina, 0,3 g frunze de patrunjel, 0,1 g cimbru, 0,4 g pastirnac, 0,2 g leustean, 0,4 g usturoi, 0,4 g telina radacina, 0,5 g patrunjel radacina, care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 0,5 g seminte de in, 3 g seminte de chia, 1,9 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final

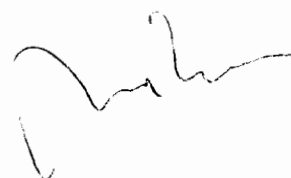
mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

### **Exemplul 3.** Supa instant de sfecla

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,5 g sfecla, 1,9 g ceapa, 0,3 g marar, 2,3 g rosii, 0,4 g leustean, 0,4 g frunze de patrunjel, 0,4 g patrunjel radacina, 0,4 g telina radacina, 0,8 g varza murata, dupa care acestea se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,4 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1 g seminte de in, 1,1 g seminte de cinepa, 2 g seminte de chia, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

### **Exemplul 4.** Supa instant de varza

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 4 g varza proaspata, 4 g varza murata, 1,1 g rosii, 1 g ceapa, 0,5 g ridiche neagra, 0,5 g morcov, 0,7 g telina radacina, 0,2 g telina frunze, 0,2 g marar, 0,2 g usturoi, 0,3 g ardei rosu, care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1 g



seminte de in, 2 g seminte de chia 1 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g foi de dafin, 0,1 g ienibahar, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 5.** Supa instant de broccoli

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g broccoli, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcov, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 0,6 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 g seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g nucsoara, 3 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 19 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 6.** Supa instant de alge

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 3,7 g rosii, 1,9 g ceapa, 2,25 g ardei rosu, 0,5 g leustean, 0,7 g usturoi, 0,4 g telina frunze, 0,4g patrunjel frunze, dupa care acestea care se

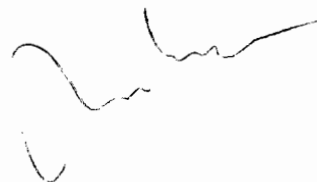
amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume 1,2 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 2 seminte de chia 1,7 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g spirulina, 0,2 g chlorella, 1,4 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 7.** Supa instant de morcovi

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 7 g morcovi, 1,8 g ceapa, 0,1 g marar, 2,2 g rosii, 0,1 g cimbru, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 seminte de chia 2 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g coriandru, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 8.** Supa instant de spanac

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g spanac, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g



patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 0,6 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g nucsoara, 3 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 19 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 9.** Supa instant de naut germinat

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5 g naut germinat, 2 g rosii, 1,5 g ceapa, 1,5 g ardei rosu, 1,2 g varza, 0,5 g morcovi, 0,3 g telina frunze, 0,3 g patrunjel frunze, 0,1 g cimbru, 0,3 g pastirnac, 0,3 g leustean, 0,3 g usturoi, 0,5 g telina radacina, 0,5 g patrunjel radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume 2 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1 g seminte de in, 1 g seminte de chia, 0,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.





**Exemplul 10.** Supa instant de mazare germinata

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g mazare germinata, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 0,6 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g nucsoara, 3 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 11.** Supa instant de fasole germinata

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5 g fasole germinata, 2 g rosii, 1,5 g ceapa, 1,5 g ardei rosu, 1,2 g varza, 0,5 g morcovi, 0,3 g telina frunze, 0,3 g patrunjel frunze, 0,1 g cimbru, 0,3 g pastirnac, 0,3 g leustean, 0,3 g usturoi, 0,5 g telina radacina, 0,5 g patrunjel radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume 2 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1 g seminte de in, 1 g seminte de chia, 0,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o

temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 12.** Supa instant de urzici

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g urzici, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 0,6 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g nucsoara, 3 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 13.** Supa instant de loboda verde

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g loboda verde, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 1 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 g seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 3 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact

greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 14.** Supa instant de loboda rosie

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g loboda rosie, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 1 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 g seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 2,7 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecandu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecandu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 15.** Supa instant de varza kale

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g varza kale, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 0,6 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 g seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g nucsoara, 3 g caju, 0,1 g spirulina,



0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 16.** Supa instant de linte germinata

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 5,4 g linte germinata, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 0,5 g morcovi, 0,1 g patrunjel frunze, 0,3 g usturoi, 0,6 g ardei rosu, 0,5 g telina radacina, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 g seminte de chia, 1,5 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g nucsoara, 3 g caju, 0,1 g spirulina, 0,1 g chlorella, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

**Exemplul 17.** Supa instant de ciuperci

Se deshidrateaza individual in prealabil, la temperaturi de 35....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, o parte din ingrediente, respectiv 6,5 g ciuperci, 2 g ceapa, 0,1 g marar, 2,1 g rosii, dupa care acestea care se amesteca intim cu o serie de alte ingredinte naturale si anume 1,5 g sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, 1,5 g seminte de in, 1,5 g seminte de

chia, 2 g seminte de cinepa, 0,1 g piper, 0,1 g coriandru, 0,1 g cimbru, 0,1 g alge kelp, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata, dozindu-se exact greutatea necesara pentru obtinerea unei portii, adica 18 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.



## REVENDICARI -

1. **Supe instant**, obtinute din ingrediente naturale, **caracterizate prin aceea ca o** parte din ingrediente sunt deshidratate individual in prealabil, prin incalzire la temperaturi de 35.....46 grade Celsius, pentru a se asigura conservarea vitaminelor si mineralelor, aceste ingrediente fiind respectiv rosii, pina la 45%, ceapa, intre 5.....11%, ardei rosu, pina la 12,5 % varza proaspata, pina la 22%, broccoli, pina la 30%, dovlecei, pina la 6%, morcovi, pina la 39%, ridichi negre, pina la 3%, frunze de telina, pina la 3%, frunze de patrunjel, pina la 3%, cimbru, pina la 0,6%, pastirnac, pina la 3%, leustean, pina la 3%, usturoi, pina la 4%, radacina de telina, pina la 4%, patrunjel radacina, pina la 3%, busuioc, pina la 0,6%, marar, pina la 2%, leustean, pina la 3%, varza murata, pina la 24%, sfecla rosie, pina la 31%, spanac, pina la 30%, naut germinat, pina la 28%, mazare germinata, pina la 30%, fasole germinata, pina la 28%, urzici, pina la 30%, loboda verde, pina la 30%, loboda rosie, pina la 30%, varza kale, pina la 30%, linte germinata, pina la 30%, ciuperci, pina la 36%, care se dozeaza corespunzator, functie de varianta de produs dorita, se amesteca intim cu o serie de alte ingrediente naturale si anume sare naturala neiodata si fara antiaglomeranti, intre 5.....12%, seminte de cinepa, intre 5.....11%, piper, pina la 0,6%, alge kelp, pina la 8%, seminte de in, intre 3....11%, seminte de chia intre 6..... 17%, foi de dafin, pina la 0,6%, ienibahar, pina la 0,6%, nucsoara, pina la 0,5%, caju, pina la 17%, spirulina, pina la 0,6%, chlorella, pina la 1,1%, coriandru, pina la 0,6%, amestecul rezultat fiind risnit si amestecat, astfel incit sa rezulte in final mix-ul necesar, ce se ambaleaza in pungute din hirtie cerata continind exact cantitatea necesara pentru o portie si anume intre 17.....19 grame, care in momentul consumului se hidrateaza, amestecindu-se cu 250 ml apa, adusa prin incalzire la o temperatura de 35.....60 grade Celsius, amestecindu-se si lasindu-se la infuzat 3.....5 minute, astfel incit rehidratarea sa se faca rapid, in conditiile conservarii tuturor calitatilor nutritionale ale ingredientelor.

