



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2019 00127

(22) Data de depozit: 26/02/2019

(41) Data publicării cererii:
28/08/2020 BOPI nr. 8/2020

(71) Solicitant:
• EVICOM S.R.L., CALEA DOROBANȚILOR
43/1, CLUJ-NAPOCA, CJ, RO

(72) Inventatori:
• GLIGA ISAILĂ, CALEA DOROBANȚILOR
43/1, CLUJ-NAPOCA, CJ, RO

(74) Mandatar:
INTEGRATOR CONSULTING S.R.L.,
STR. DUNĂRII NR. 25, BL.C1, AP. 5,
CLUJ NAPOCA, JUD. CLUJ

(54) SUPLIMENT ALIMENTAR ȘI PROCEDEU DE OBȚINERE

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un supliment alimentar pentru întărirea imunității, și la un procedeu de obținere a acestuia. Suplimentul conform invenției este constituit (în procente masice) din 47,58% pulbere din fructe de *Vaccinium myrtillus*, 25,18% pulbere din fructe de *Nigella sativa*, 20,34% pulbere din fructe de *Hippophae rhamnoides* și 6,9% pulbere din fructe din *Vaccinium*

Vitis-idaea. Procedeul conform invenției constă în condiționarea prin uscarea a fructelor amestecului până la o umiditate de 10%, extragerea uleiului din semințe prin presare la rece, măcinare, granulare și omogenizarea pulberii, urmată de încapsulare.

Revendicări: 2

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).



OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
Cerere de brevet de invenție
Nr. *a 2019 00127*
Data depozit *26-02-2019*

Supliment alimentar și procedeu de obținere

Invenția se referă la un supliment alimentar și procedeu de obținere destinat păstrării nivelului normal al glicemiei, cu rol benefic în reglarea tranzitului intestinal, în păstrarea acuității vizuale, în favorizarea circulației sanguine și întărirea imunității generale a organismului.

În vederea întăririi imunității generale a organismului [1] sunt cunoscute produse care utilizează amestecuri de principii active sub formă de uleiuri existente în țelină, spirulină, fenicul.

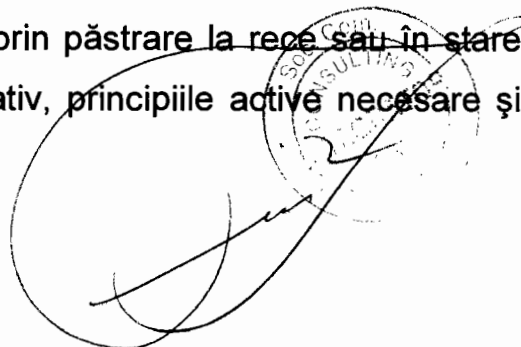
Se cunosc produse pe bază de fructe de pădure, cum ar fi coacăzul negru, murul, fragii și zmeură [2] din care se obțin soluții extractive hidroal-coolice.

Dezavantajul acestor produse este că ele ignoră ansamblul și unitatea principiilor active raportate la unitatea funcțiilor metabolismului uman.

Problema pe care o rezolvă invenția este să ofere un produs cu acțiuni benefice multiple și cu un mod de obținere care să respecte cât mai bine principiile active ale plantelor din care acestea provin.

Supliment alimentar potrivit invenției înlătură dezavantajele de mai sus întrucât este alcătuit din *Vaccinium myrtillus* (afin) sub formă de pulbere din fructe, *Nigella sativa* (chimen-negru) sub formă de pulbere de semințe, *Hippophae rhamnoides* (cătina) sub formă de pulbere din fructe și *Vaccinium Vitis-idaea* (merișor) sub formă de pulbere din fructe.

Prin procedeul de obținere folosit, care face apel doar la amestecul plantelor proaspete și conservate numai prin păstrare la rece sau în stare înghețată, se conservă, în mod semnificativ, principiile active necesare și anticipate.



Avantajele invenției constau în setul bogat de principii active asigurate și în simplitatea procesului de obținere.

Se dă în continuare un exemplu de realizare a invenției.

Compoziția produsului cuprinde, prin raportare la masa unei șarje, *Vaccinium myrtillus* (afin) sub formă de pulbere din fructe în proporția a 47.58%, *Nigella sativa* (chimen-negru) sub formă de pulbere de semințe în proporția a 25,18%, *Hippophae rhamnoides* (cătina) sub formă de pulbere din fructe în proporția a 20.34%, *Vaccinium Vitis-idaea* (merișor) sub formă de pulbere din fructe în proporția a 6.9%.

Pentru prepararea unei șarje, în vederea omogenizării se procedează la cântărirea fiecărui component în stare de pulbere în parte, în ordinea descrescătoare a valorilor volumelor afectate prin conținut.

Pentru măcinare, fructele amestecului, afina neagră, afina roșie și cătina, se condiționează prin uscare înainte de măcinare. În amestecul produsului, fructele pot fi pregătite din formă congelată în anotimpul rece, respectiv, în formă crudă, în sezon. Uscarea urmărește ca dezidratarea să ajungă la o proporție masică de 10% din masa inițială folosită de fruct.

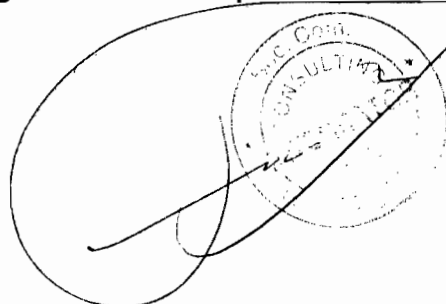
Semințele de chimen-negru sunt prelucrate astfel încât sunt stoarse de ulei prin presare la rece, șrotul rezultat fiind uscat la o temperatură de 35...40C°, un număr de 9...10 ore, după care se face măcinarea prin două mori diferite și trecere prin sită pentru asigurarea unei granulații de 5.0 ... 5.5 microni.

Temperatura de uscare a fructelor este de 35...45C într-un interval de timp de 6..10 ore, funcție de umiditatea fructului supus uscării.

Pulberea cernută rezultată se depozitează temporar în vase de sticlă.

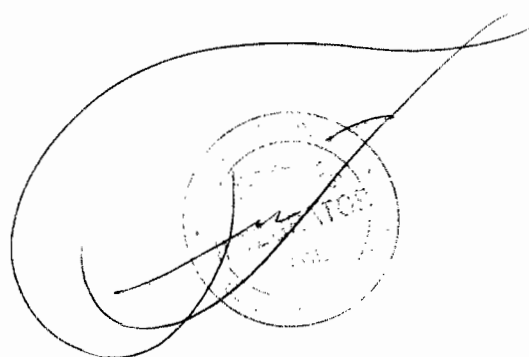
Omogenizarea pulberii durează circa 20...25 minute.

După faza de omogenizare, se face încapsularea în capsule tari gelatinoase, care sunt introduse într-un utilaj de numărare și depozitare în flacoane comerciale și apoi se aplică un capac cu sigiliu și eticheta produsului.



Referințe bibliografice

- [1] MANEA, Stefan. *Supliment nutrițional fitoterapeutic, bogat în minerale*. Brevet RO 121833. 2003.
- [2] DOGARU, Elena, MIHELE, Elisabeta Denisa, POP, Anca Lucia. *Supliment nutritiv cu proprietăți antioxidant, din fructe de pădure*. Brevet RO 123136. 2006.



Revendicări

1. Supliment alimentar destinat păstrării nivelului normal al glicemiei, cu rol benefic în reglarea tranzitului intestinal, în păstrarea acuității vizuale, în favorizarea circulației sanguine și întărirea imunității generale a organismului **este caracterizat prin aceea că** prin raportare la o șarjă, prezintă o compoziție de *Vaccinium myrtillus* (afin) sub formă de pulbere din fructe în proporția a 47.58%, *Nigella sativa* (chimen-negru) sub formă de pulbere de semințe în proporția a 25,18%, *Hippophae rhamnoides* (cătina) sub formă de pulbere din fructe în proporția a 20.34%, *Vaccinium Vitis-idaea* (merișor) sub formă de pulbere din fructe în proporția a 6.9%.
2. Procedeu de obținere a unui supliment alimentar **este caracterizat prin aceea că** fructele amestecului, afina neagră, afina roșie și cătina, pregătite din formă congelată în anotimpul rece, respectiv în formă crudă în sezon, se condiționează prin uscare la o temperatură de 35...45°C în circa 6...10 ore, pentru o dezidratare de 10% din masa inițială de fruct congelat sau crud înainte de măcinare, iar semințele de chimen-negru sunt prelucrate prin stoarcere, cu presare la rece, șrotul rezultat fiind uscat la o temperatură de 35...40C°, un număr de 9...10 ore, după se face măcinarea acestuia prin două mori diferite și trecere prin sită pentru asigurarea unei granulații de 5.0 ... 5.5 microni și omogenizare a întregului amestec al compoziției de 20...25 minute după care urmează încapsularea în capsule tari gelatinoase și pregătirea pentru prezentare în flacoane comerciale sigilate.

