



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2011 00671

(22) Data de depozit: 15.07.2011

(41) Data publicării cererii:  
30.01.2013 BOPI nr. 1/2013

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

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

(54) CARTOFUL PUR

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui cartof ecologic feliat. Procedeu conform invenției constă din igienizarea solului și pânzei freatice din zona de cultură, fertilizarea solului prin aplicarea de îngrășăminte de origine vegetală, cultivarea cartofului, aplicarea unui insecticid vegetal, recoltarea, curățarea și

decojirea cartofului, felierea acestuia în felii subțiri de 1,5 mm, spălarea, zvântarea și submersia feliilor într-o soluție conținând acid acetic de 9° și NaCl, și deshidratarea controlată.

Revendicări: 1



b) Aparține domeniului tehnic al alimentației publice și ocupă loc principal între ingredientele nutriționale specifice vegetale.

\*

c) Modificările pedoclimatice accentuate în ultima vreme, survenite în evoluția culturii cartofului, au impus intervenția cu substanțe chimice asupra solului și împotriva dăunătorilor. "Chimizarea" s-a dovedit a fi nocivă. De aici, stadiul tehnicii culturii cartofului devine alarmant.

\*

d) Ca răsărnas, fie și parțial, problema tehnică desprinsă impune trei soluții esențiale:

- higienizarea solului, a pânzei freatice și a apei pentru irigare. Printre metodele potrivite ar fi inundarea-~~asanarea~~ și cultura cu rădăcinoase adânci (sfeclă furajeră), apoi redresarea solului numai cu gunoi de proveniență vegetală (mranită, gunoi de grajd).
- conservarea tuberculului prin deshidratare supra-veșteată (fie și energie solară). Aceasta exclude perisabilitatea, menține valoarea nutrițională și ușurează aprovizionarea.
- înlocuirea insecticidului chimic, puternic nociv pentru om, cu insecticid vegetal extras din plante comestibile.

\*

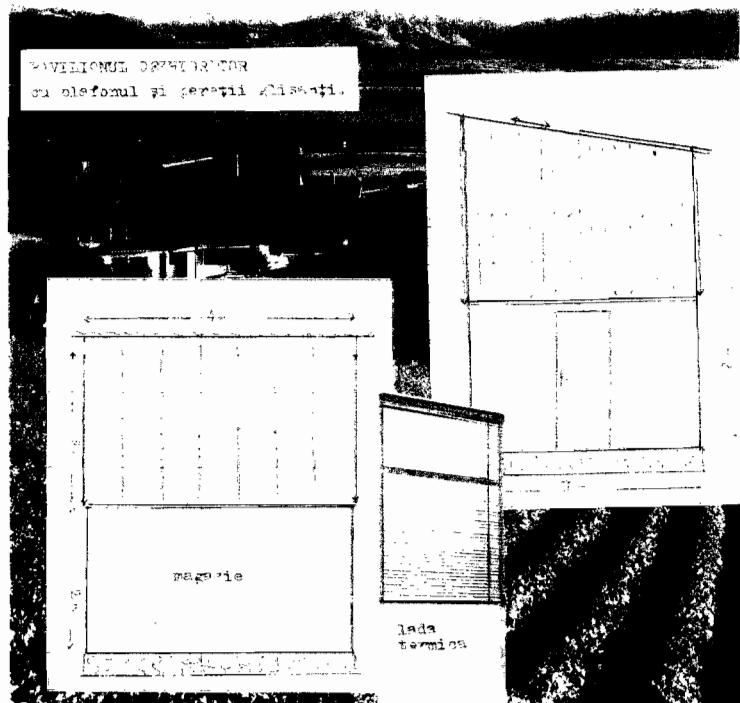
e) Renunțarea la practica folosirii stimulentele chimice în cultura cartofului depinde numai de responsabilitatea cultivatorului conștient de pericolul "chimizării". La această problemă, soluția este cunoscută. În ce privește insecticidul folosit, extrem de nociv, ar fi ca acesta să fie înlocuit cu insecticid vegetal preparat de cultivator. Sunt câteva plante preferate în consum de către om, dar ferm respinse de ierbivore și insecte. Maceratul acestora este verificat.\*)

## DESHIDRATORUL SOLAR

Este un pavilion pentru deshidrarea legumelor cu ajutorul energiei solare și al curenților de aer. Se impune pavilionul pentru deshidratarea legumelor, așa cum a ființat pimnița - la vie, căzanița - la livadă, conacul de plai - la pășune.

Pavilionul este prevăzut cu magazie pentru deshidratarea legumelor și încăpere termică ce se folosește când mediul atmosferic nu se ridică la parametri necesari.

Temperatura pentru deshidratare trebuie să fie cea a creșterii vegetației ( 15 - 30 grade C ) pentru a se conserva substanța nutrițională fără pierderi.



Pereții și jumătate din plafonul pavilionului se glisează peste cei ai magaziei și peste jumătatea nordică a acoperișului, ca astfel ramele încărcate să fie deplin expuse procesului deshidratării.

Randamentul este mare, deoarece poate funcționa din luna martie, până în luna octombrie și poate fi folosit, în egala măsură, pentru legume și fructe. Construcția pavilionului din tablă, pe structuri ieftine permite ca legumicultorul să dispună de anexă la gospodăria lui rurală.

...

15-07-2011

## FELIEREA

Înțelegem prin "CARTOF PUR" tuberculul cartofului obținut fără substanțe chimice adăugate pentru randament sporit, pentru întreținerea culturilor, pentru insilozare și comercializare fără perisabilități.

Deshidratarea masei vegetale are avantajul că înlătură degradarea substanței nutritive și-i lungeste depozitare până peste doi ani. Mijlocul tehnic pentru deshidratare este "felierea", secționarea în felie subțire (1,5 mm) a tuberculului corect decojit.

Pentru anularea solaninei și pentru evitarea oxidării feliei, aceasta trebuie spălată, zvântată rapid și îmbăiată în acid acetic de nouă grade, apoi expusă în deshidrator.

Acidul acetic va fi obținut din fructe comestibile, prin fermentație naturală și în el va fi macerat un amestec de sâmburi de prună și planta Herba Basilici, pentru ca felia tratată să nu obțină tenta acidului acetic.

Felia cartofului pur - astfel obținută - depășește valoarea ingredientului principal, deschide perspectivă majoră în nutriția omului.



CARTOFUL PUR - feliat  
- cartoful "10-D.N."

...

15-07-2011

f)

## AVANTAJELE

obținerii cartofului pur,  
in raport cu stadiul tehnic relatat

- . CARTOFUL PUR păstrează valorile bio-chimice ale unui ingredient de bază in produsele culinare;
- . Lărgeste sfera intrebuintărilor culinare casnice și producția destinată comercializării, provenită din gospodaria mică, rurală;
- . Excluce perisabilitatea produsului. Acesta are peste doi ani garanție, termen de valabilitate;
- . Ușurează aprovizionarea consumatorului;
- . Inlesnește comercializarea;
- . Sporește igienizarea in procesarea primară;
- . Cointeresează legumicultorul pentru un produs curat, sub aspect bio-chimic, deosebit, accesibil cerințelor pieței.

...

i)

CARTOFUL BIO-D.S., cartoful feliat (imaginea pag. 4 ) este susceptibil de a fi aplicat industrial și comercializat pe-fir-scurt: (micul producator-consumator).

Prin propria-i firmă, producătorul își va expune produsele în fața consumatorului-cumpărător garantând astfel calitatea produsului susținut cu licența înscrisă pe ambalaj, cu explicațiile asistentului - gestionar.

Este posibilă o cuagulare pe centre de interes, locale, care să stimuleze concurența loială și să întărească garanția produsului finit, a cartofului BIO-D.S.

...

15-07-2011

## REVENDICARE

Aşa cum Parmentier a pus pază grea ca să asigure "nerăspândirea" cartofului, ca aliment, dorim protecție severă pentru "cartoful feliat", produs fără urme de chimicale adăugate în culturi.

Astfel, atragem atenția asupra valorii produsului, cu scopul de a aduce în consum un aliment curat sub aspect bio-chimic și a stimula legumicultura.

Revendicăm, fără rezerve,

CARTOFUL PUR

-- cartoful BIO-D.S. --

(produs România)

caracterizat prin aceea că produsul nutrițional astfel obținut este ingredient perfect în întrebuințările culinare casnice și întrunește condiții dietetice pentru menținerea vieții omului.

...