



(12)

CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2012 00277**

(22) Data de depozit: **24.04.2012**

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

(71) Solicitant:

- **BISBOACA SIMONA, STR. IULIU MANIU NR. 8, AP. 2A, ORADEA, BH, RO;**
- **BISBOACA IOAN, STR. IULIU MANIU NR. 8, AP.2A, ORADEA, BH, RO;**
- **TIMAR ARDIAN VASILE, STR. GRIGORE URECHE NR. 4, BL. Q2A, AP. 20, ORADEA, BH, RO**

(72) Inventatori:

- **BISBOACA SIMONA, STR. IULIU MANIU NR. 8, AP. 2A, ORADEA, BH, RO;**
- **BISBOACA IOAN, STR. IULIU MANIU NR. 8, AP.2A, ORADEA, BH, RO;**
- **TIMAR ARDIAN VASILE, STR. GRIGORE URECHE NR. 4, BL. Q2A, AP. 20, ORADEA, BH, RO**

(54) PROCEDEU DE OBȚINERE A UNUI PREPARAT NATURAL CRUD DIN FRUCTE TIP MARMELADĂ CRUDĂ

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui preparat de tip marmeladă. Procedeul conform inventiei cuprinde selectarea, sortarea, spălarea și curățarea fructelor, triturarea acestora până la obținerea unei paste omogene, macerarea prin adăugare de alcool etilic, de concentrație 10...96°, într-un raport în volum de 1:1 - 1:10, la o temperatură de 20...50°C, timp de 1...7 zile, omogenizarea pastei astfel obținute,

eliminarea alcoolului sub vid, într-un evaporator, la 20...50°C, până la obținerea produsului finit având o concentrație Brix de 20...85%, ambalarea imediată în borcane de sticlă cu capac, sub lămpă bactericidă, și depozitarea în camere ferite de raze solare, căldură sau umiditate excesivă.

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 inventie a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de inventie este determinată de revendicările conjuinate în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).



OFICIALUL DE STAT PENTRU INVENTII SI MARCI
Cerere de brevet de inventie
Nr. 2012 00247
Data depozit 24-04-2012

G

Procedeu de obtinere a unui preaparat natural crud din fructe tip marmelada cruda

Inventatori: Bisboaca Simona Elena, Bisboaca Ioan, Timar Adrian Vasile

Inventia se refera la un procedeu de obtinere a unui preaparat natural crud din fructe tip marmelada cruda.

Din vremuri stravechi fructele au fost apreciate in alimentatia umana pentru aportul de fitonutrieti dar in special pentru ca sunt gustoase, oferind placeri senzoriale deosebite.

Alimentatia reprezinta unul din cei mai importanti factori care influenteaza sanatatea organismului uman. Fructele contin vitamine si minerale, proteine, glucide, lipide care sunt esentiale pentru mentinerea si imbunatatirea starii de sanatate. Legumele si fructele consumate zilnic asigura o dieta echilibrata: continutul de fibre confera o senzatie de satietate, reduc pofta de macare dar in acelasi timp ofera necesarul de energie prin continutul lor bogat in fructoza.

Datorita conditiilor climatice din tara nostra, nu toata lumea are posibilitatea de a consuma fructe crude specifice florei nostre pe toata durata anului si recurg la diverse metode de a procesa fructele de sezon pentru a le prelungi durata de viata: fructe uscate, magiun, marmelada, dulceata, gem, compoturi, etc. Dezavantajul acestor metode implica folosirea pe parcursul procesarii a temperaturilor inalte peste 50°C ceea ce duce la degradarea vitaminelor si a altor fitonutrenti care devin instabili la temperature inalte. Aceleasi efecte apar si la adaos de zahar, conservanti, etc. Astfel fructele procesate nu mai pastreaza majoritatea fitonutrientilor atat de apreciati in fructele proaspete sau provoaca un dezechilibru in alimentatie printr-un aport ridicat de zahar.

Problema pe care o rezolva inventia este stabilirea parametrilor si conditiilor prin care se pot procesa fructele, pentru obtinerea unui preparat cu proprietati organoleptice si fizico-chimice foarte asemanatoare cu fructele crude din care provine si cu o durata de valabilitate indelungata. Se poate aplica la orice tip de fruct. Din ce in ce mai multa lume incearca sa consume hrana vie, neprocesata termic, in special fructe iar acest preparat intruneste cerintele consumatorilor.

Procedeul de obtinere a unui preaparat natural crud din fructe tip marmelada cruda inlatura dezavantajele mentionate anterior prin aceea ca este constituit din urmatoarele etape succesive:

- receptia cantitativa si calitativa a fructelor urmata de conditionarea acestora in functie de sortiment.

- conditionarea fructelor care prevede eliminarea corpurilor straine, fructelor mucegaite si alterate, a fructelor neconforme sau insuficient coapte si se elimina in functie de fruct partile care nu se consuma in mod normal de la acele fructe(ex: codite, samburi, coaja, etc), spalare.

- triturarea fructelor pentru a obtine o pasta omogena.
- macerarea fructelor prin adaugarea de alcool etilic de concentratie 10-96 grade, in raport volumic de 1:1-1:10, la temperature de 20-50 grade Celsius, timp de 1-7 zile;
- omogenizarea pastei astfel obtinuta;
- eliminarea alcoolului sub vid intr-un evaporator unde se concentreaza pasta la temperatura 20...50°C pana se obtine produsul finit lipsit de alcool, cu o concentratie grade Brix 20...85%.
- ambalarea imediata in borcane de sticla cu capac sub lampa bactericida pentru a preveni contaminarea cu microorganisme, si depozitarea in camere special amenajate, ferite de razele solare, caldura excesiva si umiditate ridicata.

Prin aplicarea inveniei se obtin urmatoarele avantaje:

- procedeul se poate aplica la orice tip de fruct. Din ce in ce mai multa lume incarca sa consume hrana vie, neprocesata termic, in special fructe iar acest preparat intrunește cerintele consumatorilor;
- pastrarea intacta a vitaminelor si a fitonutrientilor.

In continuare se da un exemplu de realizare al inventiei.

Pentru obtinerea marmeladei crude din prune, se face receptia cantitativa si calitativa a 30 kg prune coapte ajunse in parga. Se conditioneaza prunele prin eliminarea celor mucegaite, putrede, se spala si se indeparteaza samburii si coditele. Astfel conditionate, prunele se paseaza pana la obtinerea unei paste omogene. Peste acesta pasta se adauga un volum de 10 litri alcool de concentratie 50% la temperatura de 20°C. Se omogenizeaza pasta astfel obtinuta si se trece intr-un evaporator unde se concentreaza pasta sub vid la temperatura de 30°C pana la obtinerea a 10 kg produsului finit lipsit de alcool, cu o concentratie grade Brix 50%. Aceasta se ambaleaza in borcane de 275ml cu capac sub lampa bactericida si se depoziteaza in camere special amenajate, ferite de razele solare, caldura excesiva si umiditate. Produsul obtinut are perioada de valabilitate de 1 an fara modificar organoleptice, fizico-chimice si microbiologice.



**Revendicari:**

1. Procedeu de obtinere a unui preparat natural crud din fructe tip marmelada cruda caracterizat prin aceea ca este constituit din urmatoarele etape succesive:

- receptia cantitativa si calitativa a fructelor urmata de conditionarea acestora in functie de sortiment;

-conditionarea fructelor care prevede eliminarea corpurilor straine, fructelor mucegaiate si alterate, a fructelor neconforme sau insuficient coapte si se elibera in functie de fruct partile care nu se consuma in mod normal de la acele fructe(ex: codite, samburi, coaja, etc), spalare;

- triturarea fructelor pentru a obtine o pasta omogena;

-macerarea fructelor prin adaugarea de alcool etilic de concentratie 10-96 grade, in raport volumic de 1:1-1:10, la temperaturi de 20-50 grade Celsius, timp de 1-7 zile;

-omogenizarea pastei astfel obtinuta;

-eliminarea alcoolului sub vid intr-un evaporator unde se concentraea pasta la temperatura 20...50°C pana se obtine produsul finit lipsit de alcool, cu o concentratie grade Brix 20...85%;

- ambalarea imediata in borcane de sticla cu capac sub lampa bactericida pentru a preveni contaminarea cu microorganisme, si depozitarea in camere special amenajate, ferite de razele solare, caldura excesiva si umiditate ridicata.

