



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00689

(22) Data de depozit: 28.09.2012

(41) Data publicării cererii:
30.04.2014 BOPI nr. 4/2014

(71) Solicitant:
• BUTURUGĂ DAN ANDREI,
STR. BOGDAN VODĂ NR. 89A, RĂDĂUȚI,
SV, RO

(72) Inventatori:
• BUTURUGĂ DAN ANDREI,
STR. BOGDAN VODĂ NR. 89A, RĂDĂUȚI,
SV, RO

(54) BERE DE CASĂ BUTURUGA BĂUTURĂ RĂCORITOARE
CAMEL

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o compoziție pentru bere aromatizată, și la un procedeu pentru obținerea acesteia. Compoziția conform invenției conține, în procente masice, 1,4...2% orz, 2...3,6% cicoare, 0,1% hamei, 0,06...1% porumb și, în rest, apă filtrată. Procedeu conform invenției constă din aceea că materiile prime se supun fierberii la temperatura de 100...103°C, după care amestecul se răcește până la temperatura de 95°C, mustul de bere este răcit până la temperatura de

18...20°C și este supus fermentației aerobe timp de 18...24 h, în continuare este pasteurizat prin menținere la temperatura de 76...92°C, timp de 1 h, filtrat și răcit până la temperatura de 4...6°C, după care mustul pasteurizat este recarbonat și îmbuteliat, produsul având 3,2% mg/l zaharuri și 0% concentrație alcoolică.

Revendicări: 2



9

OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MARCI
Cerere de brevet de invenție
Nr. a 2012 m 689
Data depozit2.8.-09.-2012..

Compoziție pentru bere aromatizată și procedeu de obținere

Invenția se referă la o bere aromatizată și la un procedeu de obținere a acesteia.

Berea este o băutură alcoolică obținută în mod tradițional din 4 produse naturale: drojdia de bere, malt, hamei și apă. Aceasta are 0,00% alcool; așa-numita bere fără alcool are între 0 și 0,5% alcool.

Procedeele clasice de obținere a diverselor sortimente de bere constau în prepararea mustului de malt prin brasaj din malt macinat, fierberea mustului de malt cu hamei, rezultând mustul de bere; fermentarea mustului de bere în care se formează berea nefiltrată; filtrare și eventual pasteurizare.


Există foarte multe tipuri de bere ca de exemplu: berea neagră filtrată sau nefiltrată; bere fără alcool, bere blondă pasteurizată sau nepasteurizată; bere blondă superioară; cremă de bere; bere brună; bere cu lămâie etc.

Un dezavantaj al consumului excesiv de bere este creșterea riscului apariției cancerului de pancreas. Berea afectează mult mai puternic pancreasul în comparație cu țările sau cu vinul. S-a observat că berea este singura care scade vârsta apariției cancerului de pancreas.

Problema pe care o rezolvă invenția este asigurarea unor rapoarte între elementele compoziției pentru obținerea berii aromatizate care prin conținutul de inulină lasă pancreasul mai puțin sensibil la consumul de bere concomitent cu un efect anestezic interstital care calmează durerile din abdomen.

Compoziția pentru bere aromatizată înlătură dezavantajele menționate anterior prin aceea că este alcătuită din 1,4-2% orz, 2-3,6% cicoare, 0,1% hamei și 0,6-1% porumb.

Procedeu de obținere al berii aromatizate conform invenției înlătură dezavantajele menționate anterior prin aceea că este alcătuit din următoarele faze în ordine succesivă: fierbere la 100-103 grade Celsius, răcire la 13-20 grade Celsius, fermentare 18-24 ore la temperatură de 13-20 grade Celsius, pasteurizare la 76-92 grade Celsius, răcire la 4-6 grade Celsius, recarbonatare și imbuteliere.



Prin aplicarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- berea are proprietati curative si benefice pentru organism fiind in acelasi timp si puternic aromatizata.
- procedeu rapid si economic.

In continuare se da un exemplu de realizare a inventiei:

Se prepara o sarja de bere aromatizata dupa cum urmeaza. Se cantaresc materiile prime respectiv 4 kilograme orz, 7 kilograme cicoare si 250 grame hamei din care 125 grame hamei aroma si 125 grame hamei biter. Materiile prime se introduce in saculeti si se introduce in cazanul de fierbere de 250 litri. Se incalzeste lichidul pana la temperature de 100-105 grade Celsius dupa care se opreste incalzirea si se mentine pana temperature lichidului scade la 95 grade Celsius cand mustul de bere se transfera intr-un rezervor de fermentare de 310 litri. Mustul de bere este racit la temperature de 20 grade Celsius si se insamantaeaza cu drojdie de panificatie si este supus procesului de fermentatie aeroba timp de 18 ore. Se transfera in pasteurizator respectiv intr-un cazan de 680 litri si se incalzeste pana la temperature de 95 grade Celsius, se mentine la aceasta temperature timp de o ora dupa care se transfera intr-un cazan de transfer. In cazanul de transfer se adauga apa filtrata pina la 550 litri. Din cazanul de transfer mustul pasteurizat se pompeaza prin filtru in cazanul de filtrare cu o capacitate de 680 litri prevazut cu un sistem de filtrare in capacul etans. Apoi mustul de bere este racit la 4-6 grade Celsius intr-un racitor cu placi si transferat intr-un cazan de carbonatare cu capacitate de 180 litri unde mustul pasteurizat se barboteaza cu bioxid de carbon pana la o impregnare completa de doi bari. Impregnarea este efectuata total atunci cand timp de un minut de barbotare presiunea nu scade sub doi bari. Berea astfel obtinuta se imbuteliaza manual in PET-uri de doi litri.

Berea aromatizata astfel obtinuta are urmatoarele caracteristici:

Concentratia alcoolica 0,00% ; zaharuri 3,2 mg/litru ; bioxid de carbon 0,3 grame/100 mililitri ; aciditate totala 3,0 centimetri cubi solutie 1N hidroxid de sodiu la 100 mililitri; substanta uscata solubila 8 (exprimata in grade refractometrice), valoare amara BE 10.



Revendicari:

1.Compozitie pentru bere aromatizata caracterizata prin aceea ca este alcatuita din 1,4-2% orz, 2-3,6% cicoare , 0,1% hamei si 0,6- 1% porumb.

2.Procedeu de obtinere al berii aromatizate caracterizat prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 este alcatuit din urmatoarele faze in ordine succesiva: fierbere la 100-103 grade Celsius, racire la 13-15 grade Celsius, fermentare 18-24 ore la temperature de 13-20 grade Celsius, pasteurizare la 76-92 grade Celsius , racire la 4-6 grade Celsius, recarbonatare si imbuteliere.

Buturuga Dan Andrei

