



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00895

(22) Data de depozit: 28.11.2012

(41) Data publicării cererii:
30.05.2014 BOPI nr. 5/2014

(71) Solicitant:
• GAVRIL NICULINA,
STR. ȘTEFAN NEGULESCU NR. 6A,
SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO;
• STÂNCIOIU CRISTINA,
STR. ȘTEFAN NEGULESCU NR. 6A,
SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• GAVRIL NICULINA,
STR. ȘTEFAN NEGULESCU NR. 6A,
SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO;
• STÂNCIOIU CRISTINA,
STR. ȘTEFAN NEGULESCU NR. 6A,
SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO

(74) Mandatar:
CABINET N.D. GAVRIL S.R.L.,
STR. ȘTEFAN NEGULESCU NR. 6A,
SECTOR 1, BUCUREȘTI

(54) PRODUS TONIC ȘI PROCEDEU DE OBȚINERE

(57) Rezumat:

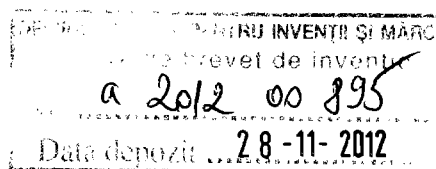
Invenția se referă la un produs tonic și la un procedeu pentru obținerea acestuia sub formă de băutură tonică, acidulată cu dioxid de carbon endogen, realizată din

produse ale albinei - produse de stup - și fructe și/sau legume proaspete și/sau deshidratate.

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).





PRODUS TONIC SI PROCEDEU DE OBTINERE

Prezenta inventia se refera la un produs tonic sub forma de bautura acidulata si la un procedeu de obtinere a acestuia.

Scopul inventiei este obtinerea unei bauturi naturale din produse ale albinei (produse de stup) si fructe si/sau legume proaspete si/sau deshidratate.

Problema pe care o rezolva inventia este obtinerea unei bauturi tonice naturala acidulata cu dioxid de carbon endogen.

Sunt cunoscute bauturi energizante obtinute din concentrate naturale si/sau chimice in combinatie cu diverse substante chimice de sinteza , arome, apa si adaus de CO₂.

Aceste produse prezinta dezavantajul ca au in compozitie dioxid de carbon si substante chimice de sinteza cu efecte daunatoare asupra sanatatii consumatorilor.

Produsul tonic conform inventiei este o bautura tonica acidulata constituita din 2%21% miere de albine naturala, 0,3%..... 10% suc de lamaie si/sau suc de fructe (mar, par, cires, zmeura, etc) si/sau legume (morcov, telina, spanac, etc), 0,2% 1% tinctura de propolis 30%, cu sau fara 0,01%.....0,1% laptisor de matca, cu sau fara 0,05%.... 0,5 % triturat larvar de trantori, 0,1%.....20% cultura selectionata din familiile Saccharomyces sau Torulopsis, cu sau fara 0,1%....10% colorant natural, cu sau fara aromatizanti naturali, cu sau fara fructe si/sau legume intregi sau maruntite, si apa filtrata sau de izvor pana la 100 parti, partile fiind exprimate in greutate.

Procedeul de obtinere conform inventiei consta in aceea ca 2/5 din volumul de apa se incalzeste la temperatura de 15 grd.C40 grd.C intr-un bioreactor cu agitator si aerator, dupa care se adauga ingredientele, se completeaza

restul de 3/5 din volumul de apa, se lasa la macerat la temperatura de 20 grd. C.... 40 grd. C timp de 10 minute 96 ore sub agitare intermitenta dupa care se imbuteliaza in recipiente din sticla sau plastic prevazuti cu un dispozitiv de inchidere care permite evacuarea controlata a dioxidului de carbon endogen, in faza urmatoare recipientii sunt mentinuti la temperatura de 15 grd. C..... 25 gr. C o perioada de 1.....7 zile iar în final in recipient se obtine produsul tonic sub o presiune de 0,54 atmosfere.

Avantajele prezentei inventii constau in faptul ca:

- este un produs complet natural obtinut din miere de albine in combinatie cu alte produse ale albinei, suc de fructe proaspete si apa filtrata sau de izvor, printr-un procedeu biotehnologic care asigura si dioxidul de carbon endogen.
- este un produs cu un continut ridicat de vitamine, enzime si un imunomodulator natural.
- asigura folosirea produselor albinei in alimentatia tuturor categoriilor de consumatori; desi are o cantitate mica de alcool este recomandata atat copiilor cat si conducatorilor auto.
- sunt studii medicale care precizeaza faptul ca fructoza polizaharida (din miere) si cateva grade de alcool sunt benefice in prevenirea diabetului.
- produsul activeaza diureza ceea ce ii confera calitati deosebite in detoxifierea organismului consumatorilor.
- Produsul este un hepatoprotector natural datorita componentelor din miere si/sau propolis.
- Prin continutul de laptisor de matca si/sau triturat larvar de trantori aduce un aport substantial de substante energizante naturale.

Se da in continuare exemple de realizare a inventiei:

Exemplul 1:

4 l apa filtrata sau apa de izvor sunt incalziti pana la max 35 gr.C intr-un bioreactor cu agitator si aerator. Se adauga 700 gr. miere de albine naturala (poliflora, monoflora sau miere de mana). Cand mierea s-a topit si s-a obtinut un amestec omogen se adauga 30 ml suc de lamaie si 20 gr. cultura de levuri selectionate din specia Saccharomyces Carlsbergensis in sine cunoscuta. Se adauga 7 ml tinctura de propolis 30% si se completeaza cu apa pana la 10 l amestec. Ca levuri selectionate pot fi folosite orice tulpini din familiile Saccharomyces sau Torulopsis, tulpini in sine cunoscute.

Amestecul astfel obtinut se aduce la temperatura de max 25 gr.C, si se mentine circa 2 ore in bioreactor care asigura agitarea si aerarea solutiei.

Produsul se imbuteliază in recipiente din plastic sau sticla si se inchide cu un dispozitiv care permite evacuarea controlata a dioxidului de carbon endogen. Recipientii sunt mentinuti la temperatura de 25 gr. C o perioada de 7 zile iar în final in recipient se obtine o presiune de 2 atmosfere.

Exemplul 2:

Intr-un alt exemplu de realizare în amestecul obtinut la exemplul 1 se adauga 3 gr. laptisor de matca. Se obtine un produs cu calitati superioare, cu efecte energizante recunoscute pentru organismul uman.

Exemplul 3:

In amestecul obtinut la exemplul 1 se adauga 10 gr. triturat larvar de trantor recunoscut ca excelenta sursa de proteina folosit ca materie primă pentru prepararea de suplimente nutriționale.

Exemplul 4:

Un alt exemplu de realizare consta in aceea ca in amestecul din exemplul 1, 2 sau 3, se adauga fructe si/sau legume deshidratate pentru a asigura un aport suplimentar de vitamine si arome naturale.

Exemplul 5:

Urmatorul exemplu de realizare prin care se evidentiaza caracterul natural al produsului tonic consta in adaugarea in amestecul obtinut la exemplul 1, 2 sau 3, fructe si/sau legume proaspete intregi sau maruntite.

Exemplul 6:

Un alt exemplu de realizare consta in adaugarea la amestecul din exemplul 1, 2 sau 3 de suc de fructe si /sau suc de legume proaspete.

REVENDICARI

1 . Produs tonic **caracterizat prin aceea ca**, este constituit din 2%21% miere de albine naturala, 0,3%..... 30% suc de lamaie si/sau suc de fructe (mar, par, cires, zmeura, etc) si/sau legume (morcov, telina, spanac, etc), 0,2% 1% tinctura de propolis 30%, cu sau fara 0,01%.....0,1% laptisor de matca, cu sau fara 0,05%.... 0,5 % triturat larvar de trantori, 0,1%.....20% cultura selectionata din familiile Saccharomyces sau Torulopsis, cu sau fara 0,1%....10% colorant natural, cu sau fara aromatizanti naturali, cu sau fara fructe si/sau legume intregi sau maruntite, si apa filtrata sau de izvor pana la 100 parti, partile fiind exprimate in greutate, produsul tonic fiind acidulat prin dioxidul de carbon endogen.

2 . Procedeu de obtinere a produsului tonic , **caracterizat prin aceea ca** 2/5 din volumul de apa se incalzeste la temperatura de 15 grd.C40 grd.C intr-un bioreactor cu agitator si aerator, dupa care se adauga ingredientele, se completeaza restul de 3/5 din volumul de apa, se lasa la macerat la temperatura de 20 grd. C.... 40 grd. C timp de 10 minute 96 ore sub agitare intermitenta dupa care se imbuteliaza in recipiente din sticla sau plastic prevazuti cu un dispozitiv de inchidere care permite evacuarea controlata a dioxidului de carbon endogen, in faza urmatoare recipientii sunt mentinuti la temperatura de 15 grd. C..... 25 gr. C o perioada de 1.....7 zile iar în final in recipient se obtine produsul tonic sub o presiune de 0,54 atmosfere.