



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00980

(22) Data de depozit: 10.12.2012

(41) Data publicării cererii:
30.06.2014 BOPI nr. 6/2014

(71) Solicitant:
• LERESCU RĂZVAN, BD. N. BĂLCESCU
NR. 32-34, SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO

(72) Inventatori:
• LERESCU RĂZVAN, BD. N. BĂLCESCU
NR. 32-34, SECTOR 1, BUCUREȘTI, B, RO

(54) CREMA DE BRAGA PROCEDU DE OBȚINERE

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de obținere a unei băuturi răcoritoare. Procedeu conform invenției constă din măcinarea integrală a unor cereale alese dintre grâu sau porumb, care sunt tratate termic până la temperatura de 35...40°C, și se adaugă un amestec de apă și drojdie de bere, urmează filtrarea conținutului diluat cu

apă, printr-o presă cu sită, din care se obține un produs cremos care este răcit până la temperatura de 12...15°C, pentru consum.

Revendicări: 3

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).



CREMA DE BRAGĂ- PROCEDEU DE OBTINERE -Descriere-

Crema de bragă este o băutură alimentară ce se obține prin prelucrarea a două cereale: grâu și porumb.

Braga-produs asemănător- este cunoscută în România și țările învecinate din vremuri îndepărtate dar materia primă și tehnologia de fabricație a CREMEI DE BRAGĂ sunt total diferite de produsul existent (sau care a fost) pe piață.

Procedeu de obținere al CREMEI de BRAGĂ- care face obiectul invenției- constă într-o serie de operațiuni descrise mai jos care în final transformă cerealele (grâu și porumb) într-o băutură ce satisface deopotrivă setea și foamea.

Etaplele parcurse de la cereale la această băutură sunt:

- Măcinarea integrală a cerealelor la o granulație mai mare de 2-3 ori decât a făinurilor obișnuite de grâu sau porumb
- Fierberea acestei făini în vase speciale încălzite cu abur și apoi turnarea conținutului în vase din lemn sau metal (oțel inoxidabil) unde conținutul este răcit la circa 35-40 grade C
- Adăugarea unui amestec de apă și drojdie de bere și apoi dospirea conținutului rezultat, într-un mediu apropiat, de circa 40-50 grade C
- În timpul dospirii se produce o reacție fizico-chimică ce are drept urmare zaharificarea amidonului, fapt ce provoacă îndulcirea amestecului
- Ultima operație constă în trecerea forțată a acestui conținut printr-o presă cu sită fină rezultând astfel crema de bragă a cărei consistență este reglabilă și reziduuri care, după uscare, servesc la hrana animalelor (taurine, ovine ș.a.) a păsărilor de curte și a peștilor (caras, crap).

Păstrarea și consumul produsului CREMĂ de BRAGĂ se recomandă la temperaturi joase (12-15 grade C).

Față de alte produse asemănătoare (sucuri, cola etc) ce se află actualmente pe piață, CREMA de BRAGĂ prezintă unele avantaje, și anume:

- Este complet natural (ecologic fiind obținută prin prelucrarea (transformarea) cerealelor
- Nu are adăuguri de zahăr sau produse chimice pentru conservare
- Nu produce dependență sau alte efecte negative asupra organismului uman
- Este necesară de hrănit, benefic pentru tractul intestinal, este bogat în proteină și vitamine (B, E și PP)
- Nu are contraindicații putând fi consumat atât de adulți cât și de copii.

Sub aspect tehnologic, este ușor de realizat cu mijloacele tehnice actuale, nu condiționează o pregătire specială pentru producerea și, fapt ce face inutilă o detaliere a etapelor sau a utilajelor (ustensilelor) folosite.-

Autor,

REVENICĂRI
Ref CREMA de BRAGĂ – PROCEDU de OBȚINERE
(reformulate cf. NOTIFICĂRII OSIM A/00980/18 XII 2012)

Invenția privind PROCEDUL de OBȚINERE a CREMEI de BRAGA se referă la obținerea unei băuturi răcoritoare prin prelucrarea cerealelor (grâu+porumb) potrivit procesului tehnologic prezentat în descrierea alăturată.

1-Invenția privind acest procedeu se caracterizează prin aceea că folosește exclusiv cereale (grâu+porumb) pentru obținerea unei băuturi răcoritoare care este totodată și un aliment.

2-Invenția CREMA de BRAGĂ – PROCEDU DE OBȚINERE se caracterizează prin aceea că folosește procesul de zaharificare a amidonului conținut de cerealele respective pentru îndulcirea produsului obținut, fără adaos de zahăr sau alte substanțe chimice.

3-De asemenea, invenția CREMĂ de BRAGĂ se caracterizează prin aceea că realizează un produs 100% ecologic, net superior altor produse răcoritoare datorită atât conținutului bogat în vitamine utile organismului uman cât și aportului său la buna funcționare a tractului intestinal.

Autor,

