



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2013 00765

(22) Data de depozit: 23.10.2013

(41) Data publicării cererii:
30.04.2015 BOPI nr. 4/2015

(71) Solicitant:
• TOLBARU VERGILIU, STR. TIBLEȘ
NR. 18, BRAȘOV, BV, RO

(72) Inventatori:
• TOLBARU VERGILIU, STR. TIBLEȘ
NR. 18, BRAȘOV, BV, RO

(54) APARAT PENTRU DEPISTAREA ALIMENTELOR NATURALE

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un aparat pentru depistarea alimentelor naturale. Aparatul conform invenției este alcătuit dintr-un disc (5) prevăzut cu o gaură centrală, străpunsă, și un stativ alcătuit dintr-o placă (1) dreptunghiulară, pe care este montată o tijă (2) curbată la partea superioară, de capătul superior al tijei (2) fiind fixată o ață (3) care susține discul (5), permițându-i acestuia să execute o mișcare de oscilație, ca urmare a unui impuls manual imprimat de un operator.

Revendicări: 1
Figuri: 5

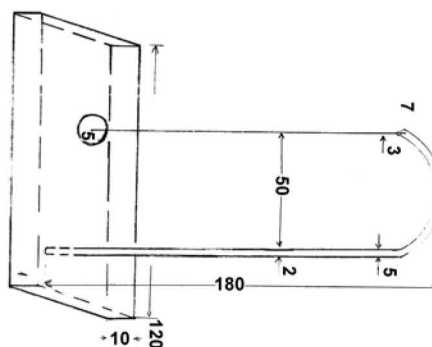
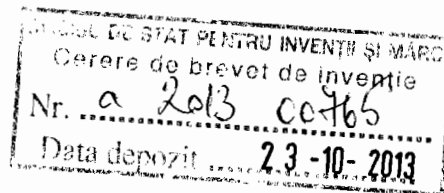


Fig. 5





Aparat pentru depistarea alimentelor naturale

Descriere

Invenția se folosește în industria alimentară pentru lactate, brânzeturi, semințe, conserve, gemuri, apă.

Este executat din aliaj de aluminiu și zinc, vopsit cu vopsea acrilică unde s-a introdus oxid de bronz.

Aparatul depistează alimentele naturale care au bază energetică, nu este sensibil la alimente ce nu au bază energetică.

Alimentul sau produsele alimentare naturale au în componența sa sarcini electrice negative sau pozitive.

Câmpul electric din componența alimentului interacționează cu aparatul pus în mișcare manual de persoana care execută verificarea.

Aparatul își amplifică mișcarea proporțional cu intensitatea câmpului electric din aliment.

Dacă aparatul nu-și amplifică mișcarea rezultă că produsul ce îl verifică, nu are bază energetică nu-i natural, sau și-a pierdut baza energetică prin prelucrare termică (unt, cașcaval.)

Aparatul se pune deasupra alimentului pentru verificare la o distanță de 2-3 mm, se pune în mișcare manual dându-i ușor un impuls.

Folosirea aparatului în discuție, cumpărătorul cumpără produsul natural, organele interne le prelucrează lesnicios în timp scurt, nu obolesc, au pauză între 2 prelucrări, capătă energie pentru următoarea prelucrare a alimentelor, transformă baza energetică în energie vitală necesară funcțiilor organice ale ființei umane.

Aparatul este executat din aliaj de aluminiu, zinc și oxid de bronz.

S-au făcut mai multe combinații între aceste 3 componente ca aparatul să fie performant, să rețină impulsul dat manual de pornire și să-și amplifice mișcarea proporțional cu intensitatea câmpului electric din produsul ce-l verificăm.

Folosind aparatul cumpărătorul produselor alimentare câștigă de două ori.

Alimentul cumpărat este energetic, banii investiți au adus avantajos alimentul dorit.

Consumând alimentele verificate de aparat ești sănătos, binedispus, energetic, ai poftă de treabă și de viață.

Aparatul este format dintr-un disc circular de FI 15 mm, găurit la mijloc cu o gaură de FI 1 mm, prezentat în desenul 1, reprezentând vederea din față.

Sata
24.10.2013

Desenul 2 reprezintă vederea de sus în formă de disc și la mijloc gaura de FI 1 mm.

Desenul 3 reprezintă vederea laterală prezentat ca în desenul 1 în care ne indică cota de grosime a aparatului de 5 mm.

La mijloc este schițată gaura rotundă de 1 mm unde se fixează ața lungă de 150 mm care susține aparatul pentru probe.

S-a executat aparatul în formă rotund – dacă se fabrica pătrat sau altă formă geometrică puteau colțurile să agațe de produsul verificat și dădea erori.

Stativul de care se fixează aparatul este compus din:

1) Placa dreptunghiulară lungă de 120 mm, lată de 60 mm și grosime de 10 mm, la mijloc este fixată: 2) tija rotundă de 5 mm și lungă de 180 mm. La partea superioară este curbată în formă de semicerc, cu raza de 25 mm. De capătul terminal al tijei se fixează: 3) ața care susține aparatul pentru probe. Pe stativul din stânga se pune alimentul pentru probe: 4) o felie de caș. După testare se schimbă cu o felie de cașcaval, 5) aparatul cu care facem testarea alimentelor. 6) Poziția stativului cu aparatul la testarea alimentelor. 7) Poziția stativului cu aparatul în repaus.

Pentru a verifica dacă aparatul este performant, verificăm 2 produse: Luăm o felie de caș și o felie de cașcaval. Luăm o ață lungă de 150 mm și la un capăt al aței fixăm aparatul, iar celălalt capăt al aței o fixăm de capătul terminal la semicercul de sus al tijei de la stativ. Punem pe stativul din stânga sub aparat la o distanță de 2-3 mm pe verticală o felie de caș – ducem aparatul și îl lipim de tija stativului care este la o distanță de 50 mm de verticala aței (când este în poziție liberă), care susține aparatul pe verticală. Pornim cronometrul și eliberăm aparatul lipit de tija, care va face pendulare liniară într-un interval de timp de aproximativ 5 minute.

Repetăm același experiment cu o felie de cașcaval, aparatul pendulează liniar aproximativ 3,3 minute. Cașcavalul nu are bază energetică pentru că, cașul din care se fabrică cașcavalul se opărește (se fierbe) pentru a obține forme geometrice: pătrat, rotund, etc. Prin opărire (fierbere) se distruge baza energetică. Cu aceste 2 experimente am demonstrat că aparatul este performant.

Am folosit pendularea liniară măsurată în unitatea de timp, față de mișcarea rotativă care necesită aparatură specială, pentru a stabili nr. de rotații pe unitatea de timp.

Data

21.10.2013

Semnătura

Aparat pentru depistarea alimentelor naturale

Revendicare

Initial in stadiul de proba s-a folosit un aparat construit din aluminiu.

Discul construit interactioneaza cu liniile campului electric din aliment.

Discul pastreaza intensitatea impulsului dat manual de operatorul care executa verificarea, aparatul nu-si accelereaza miscarea tinand cont de intensitatea campului electric din aliment supus verificarii.

In continuare s-a introdus experimental diferite cantitati de zinc in combinatie cu aluminiu.

Proportia ideala a fost de 15 % zinc combinat cu aluminiu, a facut ca aparatul sa mentina impulsul dat si treptat sa-i accelereze miscarea. Pentru a face ca aparatul sa aibe un aspect placut s-a acoperit cu un strat de vopsea acrilica.

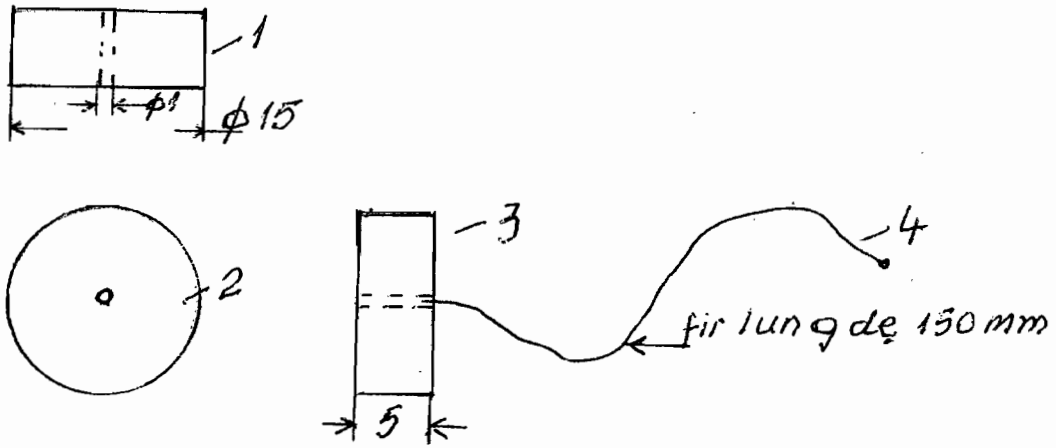
Liniile campului electric din alimente care intersecteaza aparatul s-a diminuat.

Pentru a elimina acest inconvenient s-a introdus in vopsea oxid de bronz care a eliminat inconvenientul.

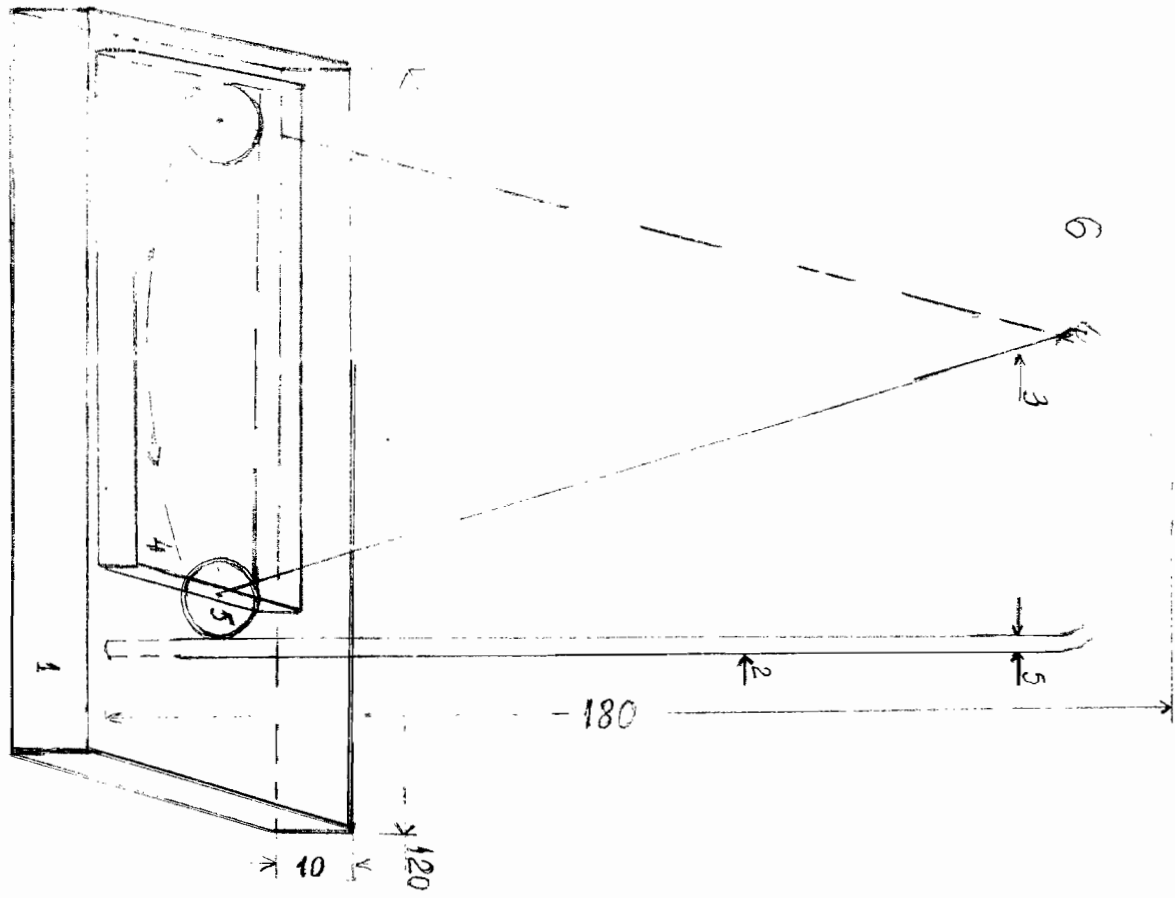
Aplicand aceste 3 revendicari, aparatul a devenit performant-stabileste clar care alimente au baza energetica fata de cele care nu au.

Sarta

21.10.2013

Aparat pentru depistarea alimentelor naturale

DATA
21.10.2013



Stativ pentru probe cu aparatul pentru depistarea alimentelor naturale

