



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2014 00329

(22) Data de depozit: 28/04/2014

(41) Data publicării cererii:
27/11/2015 BOPI nr. 11/2015

(71) Solicitant:
• TĂTAR LAURENȚIU FLORIN, NR. 34,
SAT IVĂNEȘTI, COMUNA LIVEZENI, MS,
RO

(72) Inventatori:
• TĂTAR LAURENȚIU FLORIN, NR. 34,
SAT IVĂNEȘTI, COMUNA LIVEZENI, MS,
RO

(54) PROCEDEU DE OBȚINERE A PULPEI DE MĂCEȘE

(57) Rezumat:

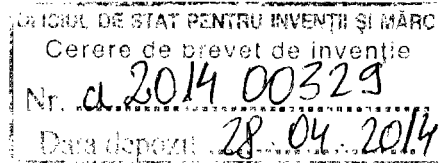
Invenția se referă la un procedeu de obținere a unui produs stabilizat, din pulpă de măceșe. Procedeu conform invenției constă în depozitarea măceșelor în straturi de 3...4 cm, timp de 15 zile, cu agitare zilnică, după care sunt spălate succesiv cu apă având temperatura de 35°C, timp de 60 min, cu apă fiartă și răcită până la 35...39°C, timp de 12...24 h, pentru macerare;

urmează mărunțirea și amestecarea cu 1...2% hrean ras și 0,1...0,2% acid acetic salicilic, produsul rezultat fiind turnat în recipiente care sunt sterilizate termic.

Revendicări: 1

Figuri: 2





Procedeu de obtinere a pulpei de macese

Inventia se refera la un procedeu de obtinere a pulpei de macese la rece .

Măcesul (*Rosa canina*) este foarte apreciat în medicina naturistă, în special datorită complexului de vitamine pe care îl conține: vitamina A, B1, B2, C, K, P, E.

Măceșul este un rezervor de vitamine pentru organismul uman. Ceaiul de măceșe le tratează intoxicațiile, diareea, afecțiunile hepatice, febra, viermii intestinali (în acest caz, și pulberea de măceșe este foarte eficientă), palpitațiile. Afecțiunile rinichilor și ale vezicii urinare pot fi tratate cu ajutorul ceaiului de semințe de măceș.

Elixirul de măceș este recomandat în tratarea bronșitei cronice și a tusei de bătrânețe.

Din macese se pot prepara bauturi racoritoare, decoct, infuzii, suc, sirop, vin , lichior, tincture, jeleu, peltea, dulceata, marmelada etc.

Un dezavantaj al procedeelor de obtinere a preparatelor din macese este ca folosesc temperaturi ridicate ceea ce duce la distrugerea vitaminei C. Chiar in procese de pasteurizare vitamina C este partial distrusa.

Un alt dezavantaj al acestor preparate din macese este ca folosesc zahar in cantitate relativ mare pentru a asigura conservarea produsului. Datorita acestui fapt aceste preparate nu pot fi consumate de diabetici.

Problema pe care o rezolva inventia este asigurarea conditiilor pentru obtinerea pulpei de macese la rece si stabilizare cu conservanti naturali.

Procedeu de obtinere a pulpei de macese la rece inlatura dezavantajele mentionate anterior prin aceea ca este alcatuit din urmatoarele operatii successive:

- depozitarea maceselor culese in ladite in strat de 3-4 centimetri timp de 7-15 zile cu agitare zilnica pentru a impiedica fenomenul de mucegaire;
- inmuiere timp de 60 de minute cu apa calduta fiarta si racita la temperature de 35 de grade Celsius urmata de spalare prin agitare mecanica, clatire si scurgere in sita;
- macerare in apa fiarta si racita la o temperatura de 35-39 grade Celsius timp de 12-24 de ore;
- zdrobirea maceselor cu o paleta perforate
- pisare prin sita mare cu ciuperca de lemn cu striatii si apoi prin sita fina cu ciuperca de lemn fara striatii;
- amestecare cu hrean ras in cantitate de 1-2% si acid acetic salicilic in cantitate de 0,1-0,2%;
- turnare in borcane sterilizate termic.

prin aplicarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- pulpa de macese se obtine fara fierbere sau aburire;



r

- sunt conservate intact principiile natural active;
- pulpa de macesse obtinuta prin procedeul conform inventiei nu contine zahar;
- stabilizarea produsului se face cu conservanti naturali.

In continuare se da un exemplu de realizare al brevetului.

Exemplul 1.

Se culeg 50 kilograme macesse care se depoziteaza in ladite in strat de 3-4 centimetri timp de 15 zile cu agitare zilnica pentru a impiedica fenomenul de mucegaire. Prin depozitare macesele devin mai moi si mai apte procedeului de prelucrare pentru obtinerea pulpei.

Dupa perioada de depozitare de 15 zile, macesele sunt inmuiate timp de 60 de minute cu apa calduta fiarta si racita la temperature de 35 de grade Celsius urmata de spalare prin agitare mecanica, clatire si scurgere in sita.

Dupa spalare si scurgere, macesele sunt inmuiate in apa fiarta si racita la o temperatura de 35-39 grade Celsius timp de 24 de ore;

Apoi macesele sunt zdrobite cu o paleta perforate de tipul celor folosite la zdrobirea cartofilor fierti.

Macesele zdrobite sunt pisare prin sita mare de inox cu o ciuperca de lemn cu striatii si apoi prin sita fina tot cu ciuperca de lemn fara striatii, obtinandu-se o pasta fina omogena. In prima pisare se separa semintele iar in a doua pisare se separa pulpa de parul din macesse si de o parte cu continut mare de fibre si coji. (fig. 1 si fig 2)

In final, pulpa de macesse obtinuta se amesteca omogen cu hrean ras in cantitate de 2% si acid acetil salicilic in cantitate de 0,2% pana la omogenizare si se toarna in borcane sterilizate termic.

Pulpa de macesse obtinuta conform inventiei are toate principiile naturale nealterate, nu contine zahar si nu are incarcare bacteriana in urma analizelor de laborator, si este stabila un an de zile.

a-2014--00329-
28-04-2014



13

Revendicare:

1.Procedeu de obtinere a pulpei de macese la rece caracterizat prin aceea ca este alcatuit din urmatoarele operatii successive:

-depozitarea maceselor culese in ladite in strat de 3-4 centimetri timp de 7-15 zile cu agitare zilnica pentru a impiedica fenomenul de mucegaire;

-inmuiere timp de 60 de minute cu apa calduta fiarta si racita la temperature de 35 de grade Celsius urmata de spalare prin agitare mecanica, clatire si scurgere in sita;

-macerare in apa fiarta si racita la o temperatura de 35-39 grade Celsius timp de 12-24 de ore;

-zdrobirea maceselor cu o paleta perforata;

- pisare prin sita mare cu ciuperca de lemn cu striatii si apoi prin sita fina cu ciuperca de lemn fara striatii;

-amestecare cu hrean ras in cantitate de 1-2% si acid acetil salicilic in cantitate de 0,1-0,2%:

-turnare in borcane sterilizate termic.

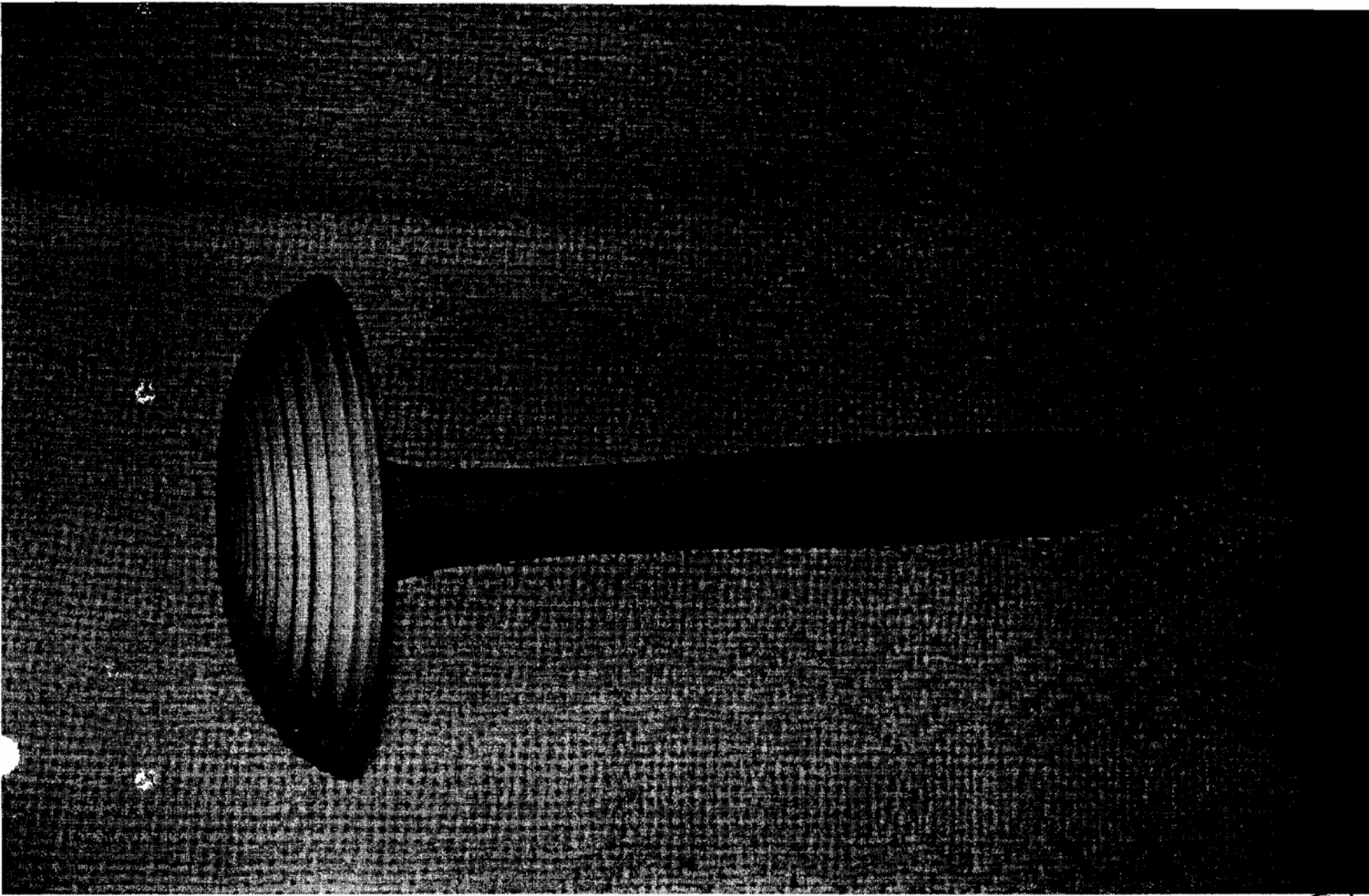


Fig. 1.

Handwritten signature or initials, possibly "A", with a circled number "2" next to it.

Q-2014--00329-
28-04-2014

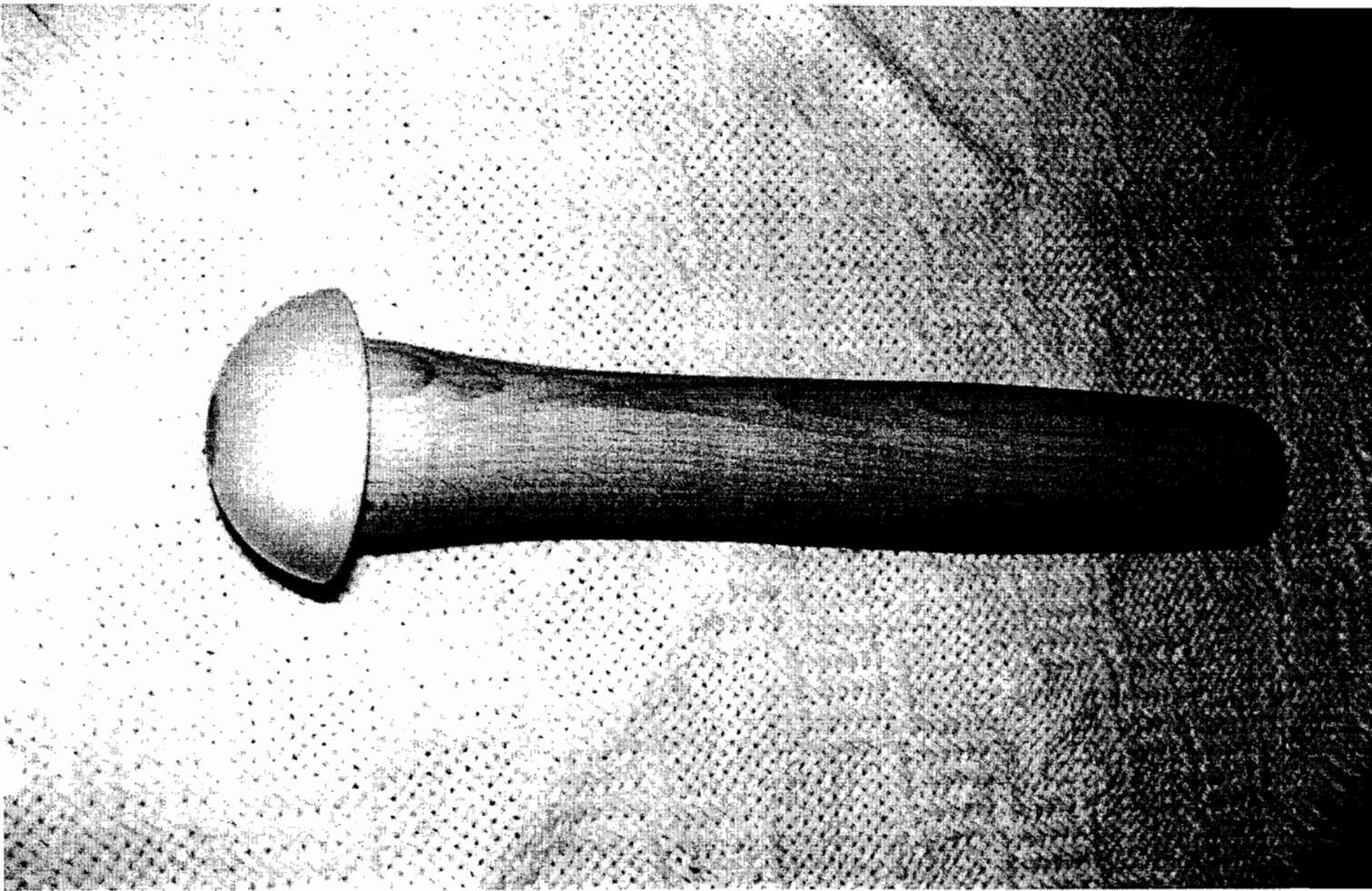


Fig. 2.



a-2014--00329-
28-04-2014