



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2015 00446

(22) Data de depozit: 29/06/2015

(41) Data publicării cererii:  
30/12/2016 BOPI nr. 12/2016

(71) Solicitant:  
• SUCIU CARMEN EMILIA,  
STR. CUZA VODĂ NR. 7, SAT COJOCNA,  
CJ, RO

(72) Inventatori:  
• SUCIU CARMEN EMILIA,  
STR. CUZA VODĂ NR. 7, SAT COJOCNA,  
CJ, RO

(54) COMPOZIȚIE ȘI PROCEDEU PENTRU OBTINEREA  
CIOCOLATEI RAW VEGANA CU PARTICULE NANOMETRICE  
DIN METALE

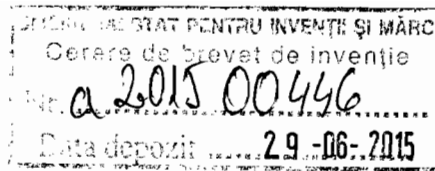
(57) Rezumat:

Invenția se referă la o compoziție și la un procedeu pentru obținerea ciocolatei cu particule nanometrice din metale. Compoziția conform invenției este constituită din 30...40% miere, 30...50% grăsimi saturate, 1...5% grăsimi nesaturate, 0,01...0,05% uleiuri esențiale, 0,1...1% antioxidant, 0,1...10% emulsionant, 5...15% Maca, 0,1...1% aloe vera, 0,5...5% boabe cacao, 0,1...0,5% condimente, 0,01...0,2% plante medicinale,

5...25% fructe uscate, 0,1...0,3% ciuperci, 0,1...5% alge, 0,000001% metale coloidale. Procedeu conform invenției constă în aceea că grăsimile saturate și nesaturate, împreună cu mierea și metalele, sunt topite la temperatura de 37...39°C, și se amestecă apoi cu ingredientele solide.

Revendicări: 10





*Alina*

*K*

Compoziție și procedeu pentru obținerea ciocolatei raw Vegana cu particule nanometrice din metale

Ciocolata este un produs alimentar obținut dintr-un amestec de cacao, zahăr, uneori lapte și unele arome specifice.

Ciocolata este un aliment cu conținut mare de zahăr și calorii, produsă în trei variante principale: neagră, albă și cu lapte:

Ciocolata neagră conține cacao, grăsimi, zahăr și emulgator. O ciocolată cu lapte conține cacao, grăsimi, lapte praf, zahăr și emulgator. O ciocolată albă conține lapte praf, grăsimi, zahăr și emulgator. Grăsimile sunt de obicei unt de cacao sau echivalenți. Ciocolata poate conține alți ingrediente: arome ca de exemplu vanilie și nuci, fructe uscate, biscuiți etc

Se cunosc foarte multe compoziții, metode și procedee pentru producerea diverselor sortimente de ciocolată. Dezavantajul acestora este că datorită temperaturilor mari de lucru, principiile active benefice ale ingredientelor naturale sunt distruse.

Problema pe care o rezolvă invenția este asigurarea condițiilor procesului și a rapoartelor dintre constituenți pentru obținerea unui produs în care principiile active naturale valoroase ale materiilor prime rămân intacte, se potențează unele pe altele rezultând un nou produs excepțional din punct de vedere fitoterapeutic și nutritiv.

Ciocolata raw Vegana înlătură dezavantajele menționate anterior prin aceea că este constituită din:

30-40% miere activă;

30-50% grăsimi saturate;

1-5% grăsimi nesaturate;

0,01-0,05% uleiuri esențiale;

0,1-1% antioxidanți;

0,1-10% emulsifianți;

1-15% Maca;

0,1-1% aloe vera;

0,5-5% boabe cacao;

0,1-0,2% petale de trandafir;

0,1-0,5% condimente;

0,01-0,2% plante medicinale;

5-28% fructe uscate, semințe, nuci, alune;

0,1-0,3% ciuperci

0,1-2% alge

0,0000001-0,000001% metale coloidale

Procedeu de obținere a ciocolatei raw Vegana înlătură dezavantajele menționate anterior prin aceea că grăsimile saturate și nesaturate împreună cu mierea de albine și metalele coloidale sunt topite la temperatură de 37-39 grade Celsius pastrandu-și proprietățile după care se amestecă cu ingredientele solide.

Prin aplicarea invenției se obțin următoarele avantaje:

- având doar miere activă și ingrediente naturale neprocesate termic ea poate fi folosită în orice fel de regim alimentar.
- este recomandată atât adulților cât și copiilor, atât în curele de detoxifiere, regenerare și echilibrarea organismului cât și persoanelor care au diferite boli.
- este recomandată inclusiv persoanelor bolnave de diabet.

**Mierea de albine este unul dintre cele mai sanatoase si complexe alimente.** Mai bine zis este un **super-aliment** deoarece contine vitamine, aminoacizi, acizi organici, minerale, enzime provenite de la albine, bioflavonoizi si antioxidanti ce-i dau o valoare terapeutica uriasa. Dintre vitamine, cele mai importante sunt cele din complexul B si, in cantitati ceva mai mici, vitaminele C, A, D si K. La randul lor, mineralele, prezente in miere intr-o forma usor asimilabila de catre organismul uman, sunt foarte numeroase, variind in functie de tipul de miere: potasiu, calciu, magneziu, fosfor, la care se adauga cantitati extrem de mici de seleniu, crom si iod.

Uleiurile esentiale sunt utilizate in scop fitoterapeutic si aromatizant. Sunt preferate uleiurile esentiale de busuioc, portocala, geranium, lamaie verde, grapefruit, piper negru, eucalipt, lamaie, ienupar, neroli, lemn de trandafir, ylang ylang, santal, bergamota, smirna, trandafir, chiparos, ghimbir, grapefruit, iasomie, lavanda, pin, santal, vetiver, chiparos, geranium, eucalipt, chimen dulce, neroli, menta, lamaita, cedru, salvie, brad, cuisoare, eucalipt, fenicul, iasomie, muscata, iarba de lamaie, arbore de ceai, roinita, oregano, pin, musetel, cimbrisor, valeriana, salcie, flori de cires, clementina, menta, cardamon, dafin, rozmarin, litsea, cajeput, molid, niaouli, maghiran, sanziana, paciuli, scortisoara, singure sau in amestec.

Grasimile saturate sunt untul de cacao si untul de cocos.

Grasimile nesaturate sunt: ulei de catina cu efect antioxidant, regenerator , reintineritor, tonus fizic si psihic, si intaritor al sistemului imunitar; ulei din samburi de caise cu efect antioxidant, regenerator, reintineritor; ulei din samburi de struguri cu efect antioxidant, regenerator.

Antioxidantul specific utilizat in compozitia conform inventiei este Resveratrolul , obtinut din seminte si coaja strugurilor, din plante cu fructe de culoare inchisa, cu efect antioxidant foarte puternic, reintineritor.

Emulsifiantii utilizati in compozitia conform inventiei sunt pudra din seminte de roscove, pudra de roscove , agar-agar.

Algele utilizate in compozitia conform inventiei sunt alga afa, chlorella, spirulina , kelp , fitoplancton. Ele au efect detoxifiant, regenerant, reintineritor, echilibrant al intregului organism.

Condimentele utilizate sunt scortisoara, cuisoare, nucsoara, ghimbir, turmeric, cardamon, piper, chili, oregano cu rol de tonice digestive, energizante, si intaritoare ale sistemul imunitar.

Plantele medicinale sunt utilizate in compozitia conform inventiei in scop fitoterapeutic sub forma de pulbere sau extracte in ulei, fiind cele cunoscute din literatura de specialitate.

Fructele uscate utilizate in compozitia conform inventiei sunt cele comercializate si binecunoscute.

Ciupercile utilizate in compozitia conform inventiei sunt reishi, chga, maitake, shiitake, agaricus.

Particule nanometrice din diferite metale ca de exemplu aur, argint, platina, zinc, cupru, magneziu, chrom. Nanoparticulele din punct de vedere fizico-chimic si al interactiunii cu materia vie, denota proprietati care nu se intalnesc nici in cazul metalului brut, nici in cazul compușilor acestor metale.

Din acest motiv ele sunt potentate si potenteaza ingredientele din ciocolata aducand acest aliment la un nivel cu eficienta marita in asimilarea si efectele benefice care le are asupra organismului.

*Cluciu*

13

Ciocolata raw vegane cu particule nanometrice din metale consta, in prepararea la temperaturi de pana in 37-39 grade celsius, a mai multor ingrediente cu proprietati nutritionale exceptionale, impreuna cu nano particulele anumitor metale. Aceasta ciocolata este un super aliment care aduce un aport nutritional si energetic mare comparativ cu cantitatea de produs asimilata de organism. Acest complex de vitamine, minerale, glucide, lipide si oligoelemente ajuta in echilibrarea, detoxifierea si regenerarea organismului.

In continuare se da un exemplu de realizare al inventiei.

Se topeste intr-un malaxor la temperatura de 37-39 grade celsius 35 kg unt de cacao in impreuna cu 5 kg unt de cocos. In momentul in care a ajuns in faza lichida se adauga: 0,05 kg ulei de catina, 0,05 kg ulei din samburi de caise, 0,05 kg ulei din samburi de struguri si 0,01 kg resveratrol. Se omogenizeaza si se adauga ulei esential de menta in cantitate de 0,05 kg.

La acest amestec de grasimi saturate, grasimi nesaturate si uleiuri esentiale se adauga particulele nanometrice de argint in proportie de 0,0000001%.

In aceasta etapa se pune si mierea activa in cantitate de 35 kg in timp ce malaxorul merge continuu.

Separat se amesteca pudra din seminte de roscove 0,1 kg, pudra de roscove 0,02 kg, pudra de agar-agar 0,02 kg, pudra de chlorella 0,05 kg, pudra de spirulina 0,09 kg, pudra de aloe vera 0,02 , pudra de maca 1 kg, pudra de scortisoara 0,05 kg, pudra de cuisoare 0,01 kg, pudra de nucsoara 0,01 kg, pudra de ghimbir 0,01 kg, pudra de turmeric 0,01 kg, boabe de cacao 5 kg.

Urmatoarea etapa este omogenizarea tuturor ingredientelor cu afine, visine si merisoare , incan berry uscate in cantitate de 19 kg .

In final se toarna peste masa topita din malaxor amestecul componentelor solide praf si se amesteca. Rezulta o ciocolata raw Vegana in care principiile active ale ingredientelor raman intacte.

Aceasta ciocolata se realizeaza in mai multe sortimente si culori in functie de cantitatile si combinarea ingredientelor.

## Revendicari:

1. Compozitie de ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca este constituita din:

30-40% miere activa;  
 30-50% grasimi saturate;  
 1-5% grasimi nesaturate;  
 0,01-0,05% uleiuri esentiale  
 0,1-1% antioxidant;  
 0,1-10% emulsifianti;  
 5-15% Maca;  
 0,1-1% aloe vera;  
 0,5-5% boabe cacao;  
 0,1-0,2% petale de trandafir;  
 0,1-0,5% condimente;  
 0,01-0,2% plante medicinale;  
 5-25% fructe uscate , seminte, nuci, alune ;  
 0,1-0,3% ciuperci  
 0,1-5% alge  
 0,0000001-0,000001% metale coloidale

2.Procedeu de obtinere a ciocolatei raw Vegana caracterizat prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 grasimile saturate si nesaturate impreuna cu mierea de albine si metalele coloidale sunt topite la temperature de 37-39 grade Celsius dupa care se amesteca cu ingredientele solide.

3.Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 grasimile saturate sunt unt de cacao si unt de cocos.

4. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 grasimile nesaturate sunt ulei de catina, ulei din samburi de caise si ulei sin seminte de struguri, ulei de migdale.

5. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 uleiurile esentiale sunt de busuioc, portocala, geranium, lamaie verde, grapefruit, piper negru, eucalipt, lamaie, ienupar, neroli, lemn de trandafir, ylang ylang, santal, bergamota, smirna, trandafir, chiparos, ghimbir, grapefruit, iasomie, lavanda, pin, santal, vetiver, chiparos, geranium, eucalipt, chimen dulce, neroli, menta, lamaita, cedru, salvie, brad, cuisoare, eucalipt, fenicul, iasomie, muscata, iarba de lamaie, arbore de ceai, roinita, oregano, pin, musetel, cimbrisor, valeriana, salcie, flori de cires, clementina, menta, cardamon, dafin, rozmarin, litsea, cajeput, molid, niaouli, maghiran, sanziana, paciuli, scortisoara, singure sau in amestec.

5. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 antioxidantul este resveratrolul.

6. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 emulsifiantul este pudra din seminte de roscove, pudra de roscove , agar-agar.

7. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 condimentele sunt scortisoara, cuisoare, nucsoara, ghimbir, turmeric, cardamom.

8. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 ciupercile sunt reishi, chga, maitake, shiitake, agaricus.

9. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1

e - 2015 - - 00446 -

29-06-2015

*Luciu*

4

algele utilizate in compozitia conform inventiei sunt alga afa, chlorella, spirulina , kelp , fitoplancton.

10. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 metalele coloidale sunt aur, argint, platina, zinc, cupru, magneziu, crom.