



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2016 00623

(22) Data de depozit: 08/09/2016

(41) Data publicării cererii:
30/03/2017 BOPI nr. 3/2017

(71) Solicitant:
• MIRON SILVIU, STR. I.G. DUCA NR. 73,
CONSTANȚA, CT, RO

(72) Inventatori:
• MIRON SILVIU, STR. I.G. DUCA NR. 73,
CONSTANȚA, CT, RO

(54) CREMĂ DE BRAGĂ - NECTAR DIN MEI ȘI HRIȘCĂ

(57) Rezumat:

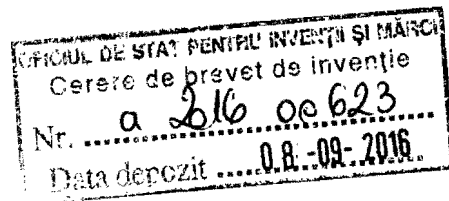
Invenția se referă la un produs alimentar bogat în fibre, vitamine și minerale. Produsul conform invenției este constituit dintr-un amestec din 70...95% mei nedecorticat, hrișcă și apă, într-un raport față de cereale de

2,2...7,5, și, eventual, îndulcitor, produsul având o consistență lichidă cremoasă, fără conținut de gluten.

Revendicări: 1

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).





Descrierea Invenției

Prezenta invenție se referă la un produs alimentar, bogat în fibre, vitamine și minerale.

Această invenție introdusă în alimentația zilnică reușește să completeze necesarul organismului nostru prin asocierea principiilor active din **Mei** „*Panicum miliaceum L.*”(Fam. Poaceae) și **Hrișcă** „*Fagopyrum esculentum*” familiei Polygonaceae.

Acest aliment este realizat prin selecția cerealelor, aplicarea unui proces tehnologic original, clar și precis pe bază de temperaturi și timpi de execuție a fazelor procesului de fabricație.

Produsul este realizat din **Mei** și **Hrișcă** cu consistență lichidă cremoasă (nectar din mei și hrișcă).

Deasemeni rețetele și procesele tehnologice de preparare a produsului „bragă” sunt multe și diferite de la o țară la alta sau de la o regiune la alta.

Oamenii de știință susțin că meiul este „Regele cerealelor” și după cercetări comparative hrișca este mai bună decât secara pentru că nu conține **gluten**.

Această „**Cremă de bragă – Nectar din Mei și Hrișcă**” se conformează perfect principiului enunțat cu 400 de ani î.d.Hr. de Hipocrate : „**Alimentul să-ți fie medicament și medicamentul să-ți fie aliment**”.

Se cunosc numeroase alimente recomandate în anumite „cure”. Dezavantajul acestora constă în aceea că nu au o formulă complexă bazată pe acțiunea substanțelor active, cum sunt cele din aceste două cereale combinate în această variantă : mei și hrișcă.

Scopul acestei invenții este obținerea unui produs alimentar adaptat la stilul de viață al anului 2016, vitaminizat și mineralizat cu valori nutriționale maxime posibile din mei și hrișcă **fără conținut de gluten**.

Problema pe care o rezolvă invenția este prevenția prin alimentație.

Ideea unei medicinii preventive apare pentru prima dată în „Tratamente” și în „Tratamentul Bolilor Acute”, în care Hipocrate discută influența unor factori ca vârsta, **regimul alimentar**, modul de viață și clima asupra stării de sănătate.

Meiul a apărut ca plantă de cultură în Transcaucazia și China acum 7000 de ani.

Compoziția chimică a cariopselor se caracterizează prin 10-12% proteine, 61-62% substanțe extractive neazotate, 3-4% grăsimi, 8-9% celuloză și substanțe minerale :

P, Mg, Fe, Na, K, Si și vitamina A. **Meiul** este bogat în enzime probiotice.

Meiul este bogat în , magneziu, fier, potasiu, fosfor, siliciu, complexul vitaminic B și este o sursă bună de fibre și proteine.

O ceașcă de 180gr de mei decorticat fiert conține:

Vitamina A – 5 IU, B1 – .18 mg, B2 – .14 mg, Folat – 33 mcg, Potasiu – 108 mg, Fosfor- 174 mg, Magneziu – 77 mg, Mangan – 0.47 mg, Calciu – 5 mg, Sodiu – 3 mg, Fier – 1.09 mg.

La crema de bragă Silvian – nectar din mei și seară se folosește **Mei nedecorticat** și conține **siliciu**.

După administrarea ca hrană, bio-magneziul din mei intră în 300 de reacții biochimice în organism.

Hrișca aparține familiei Polygonaceae. Denumirea științifică pentru hrișca comună, cea mai des consumată (în engleză buckwheat) este *Fagopyrum esculentum*, pentru că sunt mai multe specii aparținând genului *Fagopyrum* (sp. *tataricum* - hrișcă tătărească, amară, cea *perena cymosum*, etc.). Hrișca a fost "domesticită" și cultivată pentru prima oară, se pare, în Asia de sud-est, acum cca 8000 de ani. S-a răspândit cu rapiditate în Asia Centrală și în Extremul Orient. Alte surse plasează originea ei în Tibet, iar în Balcani prezența ei este datată cu cca 6000 de ani în urmă.

Compușii din hrișcă

70-80% din masa fructelor de hrișcă este reprezentată de amidon, în care 25% este amiloza și 75% amilopectina. Proteinele se află într-un raport de 18% (dintre care cele cu aport biologic deosebit sunt peste 90%), printre care se numără gluteina și globulina, se evidențiază concentrația deosebită de aminoacizi esențiali precum arginina, lizina, threonina, triptofanul, cisteina.

Conținutul în minerale este de asemenea ridicat: fier, zinc, seleniu. Compușii aromatici (cei care au la bază un nucleu benzenic) și care într-adevăr dau "aroma", parfumul caracteristic pentru hrișcă sunt în principal reprezentați de salicilaldehida (2-hidroxibenzenaldehida).

Un rol deosebit îl au compușii cu valoare antioxidantă cum este rutinul și taninurile. Hrișca a constituit mult timp sursa principală de extragere a rutinului din care se obține rutozidul.

Contraindicații și precauții în consum

Un alt compus important este fagopyrina, substanță toxică ce provoacă la unele persoane fenomenul de fotosensibilizare, datorată consumului de plantă verde în cantități mai mari, sau a sucului extras din planta verde. Persoanele cu pielea mai albă având în mod evident cel mai mult de suferit. Apar pete roșii, care pot dura câteva zile, iar senzațiile de arsură, durere sunt persistente. Pielea devine dureroasă la atingere. Simptomele pot să dispară în câteva zile. A doua problemă este cauzată de alergiile la hrișcă.

Hrișca - aliment important

Este de fapt superioară grâului din multe puncte de vedere: conține mult mai puține glucide, **nu conține gluten**, conține cantități mari de lizină (aminoacid esențial), fier, seleniu și mai mult calciu, cantități impresionante de antioxidanți și se prezintă ca o alternativă la grâu pentru cei care au intoleranță la cereale cu conținut de gluten.

Încă un "medicament" oferit de mama natură: hrișca

Datorită lipsei de gluten, am mai spus, poate fi consumată de cei cu intoleranță la acest compus, sau cei cu boala celiacă (enteropatia glutenică)

S-a constatat în urma unor studii că hrișca are un rol important în menținerea nivelului scăzut de glucoză, ceea ce ar reprezenta nu numai o alternativă alimentară dar și un supliment "medical" pentru diabetici.

Terciul de hrișca cu lapte are rol în combaterea diabetului dar are rol în creșterea secreției unui neuromediator - dopamina - cu rol în combaterea depresiei. Tot pentru diabetici, un amestec de hrișcă cu iaurt (lasat peste noapte pentru fermentat) este extrem de eficace.

Prezența unui tip de inositol (implicat în mecanismele secundare de reglare a sintezei de insulină) face ca hrișca să fie studiată cu mult interes nu numai în cazul persoanelor cu diabet insulinodependent dar și a femeilor care manifestă Sindromul Ovarelor Polichistice.

Hrișca este o plantă cu multiple utilizări, iar viitorul va dezvălui noi valențe.

Datorită compoziției sale hrișca este inclusă în alcătuirea unor meniuri variate, în dietele multor boli, iar recent a fost inclusă în curele de slăbire. Este recomandată pentru cei care suferă de afecțiuni cardiovasculare în general, arteroscleroză și hipertensiune arterială în special, celor cu edeme de diferite naturi, fragilitate vasculară.

Toate cele prezentate până acum ne îndeamnă să acceptăm valoarea alimentară dar și terapeutică a acestei plante mai puțin folosite la noi: hrișca.

Dr. Cristina Radulian

Read more: http://www.doctor.info.ro/hrisca,_aliment_si_medicament.html#ixzz4JOZOIW7t

Produsul conform invenției, cu acțiune energizantă, vitaminizată și mineralizată asupra întregului organism al omului este constituit din Mei și Hrișcă în raport de 70-95% : 30-05% și apă în raport de 2,2 : 7,5.

În continuare se dă un exemplu de realizare a produsului conform invenției :

- se face analiza de laborator pentru determinarea valorilor de pesticide din cerealele achiziționate.
- cerealele admise în prelucrarea produsului sunt transformate în uruială.
- se pun 15 L apă la fiert (85-90 grade C.) și se răcește.
- uruiala din cereale se pune la fiert cu apă, foc domol (temperatură de 85 grade C.) în raport de : 2,2-7,5 timp de 5 ore. În timpul fierberii se amestecă în compoziție pentru a se evita formarea de aglomerări sau lipirea de pereții vasului în care se face fierberea.
- după fierbere, compoziția se transferă într-un vas pentru răcire.
- răcirea se face la o temperatură ambiantă de 15-18 grade C.
- când compoziția a ajuns la temperatura de 40 grade C. se adaugă maiaua.
- prima maia se obține din apă caldă și drojdie de bere în raport de : 500-30.
- se alifiază compoziția cu ajutorul mixerului cu patru cuțite în cruce și rotație inversă acelor de ceasornic. Pe parcursul alifierii se adaugă 4L din apa pregătită în prealabil. Această compoziție vâscoasă se lasă la macerat timp de 18-20 ore la o temperatură de 15-18 grade C.
- după macerare se diluează cu apa pregătită, prin mixare continuă și controlată. Se strecoară printr-o sită inox AISI304.
- produsul obținut după strecurare este reglat cu apă pregătită până la o densitate ce nu permite după 24 de ore formarea unei pelicule de apă deasupra cremei.
- se introduce în spațiu frigorific la temperatură de 4-8 grade C. pentru viaminizare și mineralizare 24 de ore.
- după această operațiune se verifică produsul. Dacă are apă deasupra, trebuie coborâtă limita de măsurare a densității produsului.
- se îndulcește produsul cu 6,1 grame de zahăr / 1 kg. cremă.

La a-2-a șarjă și următoarele, maiaua din drojdie este înlocuită de 4 L din ultima șarjă de cremă preparată – fără zahăr.

Produsul conține : complexul vitaminic B, Potasiu, Fosfor, Magneziu și Bio-magneziu, Siliciu, Fibre, Amiloza, Amilopectina. Proteinele (dintre care cele cu aport biologic deosebit sunt peste 90%), printre care se numără gluteina și globulina, se evidențiază concentrația deosebită de aminoacizi esențiali precum arginina, lyzina, threonina, triptofanul, cysteina. Conținutul în minerale este de asemenea ridicat: fier, zinc, seleniu. Compușii aromatici (cei care au la bază un nucleu benzenic) și care într-adevăr dau "aroma", parfumul caracteristic pentru hrișcă sunt în principal reprezentați de salicilaldehida (2-hidroxibenzenaldehida). Un rol deosebit îl au compușii cu valoare antioxidantă cum este rutinul și taninurile.

Avantajele invenției constau în aceea că :

- produsul se obține din semințe ce se găsesc în culturi;
- forma alimentului asigură o conservare și acțiune a substanțelor active benefice organismului uman (după administrarea ca hrană, bio-magneziul din mei intră în 300 de reacții biochimice în organism);
- alimentul se administrează ușor, este bine tolerat și nu produce efecte secundare;
- alimentul este conceput pentru a intra în alimentația zilnică;
- **se poate administra celor cu intoleranță la gluten și copiilor sub 7 luni ;**
- **este un aliment complex și poate fi ușor administrat celor implicați în cazuri de calamități naturale, cutremure cu pagube materiale și pierderi de vieți omenești.**

Produsul are următoarele acțiuni :

- reglează PH-ul organismului pentru că este un aliment alcalin;
- conținutul ridicat de fibre ajută la eliminarea toxinelor din organism, curățarea intestinelor și a colonului;
- recomandat pentru cei care suferă de afecțiuni cardio-vasculare în general, arteroscleroză și hipertensiune arterială în special, celor cu edeme de diferite naturi, persoanelor cu diabet zaharat și fragilitate vasculară. Prezența unui tip de inositol (implicat în mecanismele secundare de reglare a sintezei de insulină) face ca hrișca să fie studiată cu mult interes nu numai în cazul persoanelor cu diabet insulino-dependent dar și a femeilor care manifestă Sindromul Ovarelor Polichistice.
- conform rezultatelor făcute publice de numeroși cercetători de pe tot mapamondul de-a lungul zecilor de ani, enumerarea poate continua...

Revendicare

Aplicarea unui proces tehnologic original, clar și precis pe bază de temperaturi și timpi de execuție a fazelor procesului de fabricație.

Această invenție introdusă în alimentația zilnică **reușește să completeze necesarul organismului nostru prin asocierea principiilor active din Mei și Hrișcă.**

Produs alimentar complex prin valoare energetică mare, conținut mare de fibre, vitamine și minerale, **caracterizat prin aceea că** este constituit din mei, hrișcă, apă la 85 grade C. răcită.

Rețetă adaptată la stilul de viață al anului 2016.

Este recomandat cu succes în alimentația convalescenților, femeilor gravide, anemicilor, persoanelor în vârstă și tuturor celor care depun un efort susținut sau predispuși la infarct, copii în perioada de creștere, pentru sănătatea oaselor, a inimii, a tranzitului intestinal. Ajută la pierderea și menținerea greutateii corporale, afecțiuni cardio-vasculare în general, arteroscleroză și hipertensiune arterială în special, celor cu edeme de diferite naturi, fragilitate vasculară.se pot menționa mai multe).

Denumirea alimentului „ Cremă de bragă - Nectar din Mei și Secară ”.

Selectarea cerealelor și proporția acestora pentru obținerea acestui aliment.

Analiza de laborator a loturilor de cereale înainte de a fi folosite în producție pentru a descoperi eventualele încărcări cu pesticide peste limita legală admisă.

Elaborarea procesului tehnologic pe bază de raport mei, secară 70-95% : 30-05% și apă în raport de 2,2 : 7,5 , dozaj, temperatură și timp.

Analiza de laborator a loturilor de produs finit pentru Salmonela și E-coli.