



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. cerere: **a 2016 00535**

(22) Data de depozit: **27/07/2016**

(41) Data publicării cererii:  
**28/04/2017** BOPI nr. **4/2017**

(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 "SILVIAN" - NECTAR  
DIN MEI ȘI SECARĂ**

(57) Rezumat:

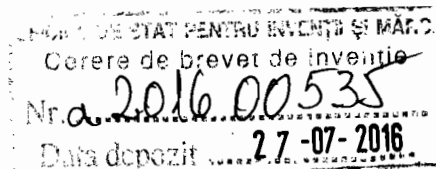
Invenția se referă la un produs alimentar bogat în fibre, vitamine și minerale. Produsul conform invenției este constituit dintr-un amestec din 70..95% mei nedecorticat, secară și apă într-un raport față de cereale de

2,2:7,5, eventual îndulcitor, produsul având o consistență lichidă cremoasă, și un conținut important de siliciu.

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 **Secară** „ Secale cereale L. (Fam. Poaceae) ”.

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 **Secară** cu consistență lichidă cremoasă (nectar din mei și secară).

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 secara este mai bună decât grâul și orzul.

Această „ **Cremă de bragă Silvian – Nectar din Mei și Secară** ” 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 secară.

Scopul acestei invenții este obținerea unui produs alimentar adaptat la stilul de viață actual, vitaminizat și mineralizat cu valori nutriționale maxime posibile din mei și secară.

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.

**Secara** este una dintre cerealele-minune și datează din sec. VII-VI î.d.Hr.

**Secara** este mai greu de prelucrat decât grâul și de aceea făina de seară conține în starea finală mai mulți nutrienți decât făina clasică de grâu.

Cariopsele conțin : 9% proteine, 70% hidrați de carbon, 2% lipide, 2% celuloză, 1,75 substanțe minerale. Substanțele proteice conțin următorii amino-acizi: Arginină 6%, histidină 2,6%, izoleucină 4%, leucină 6%, lizină 3,5%, triptofan 2,5% și valină 5%.

**Secara** este o cereală bogată în mangan, 50g de boabe de seară asigurând 70% din necesarul zilnic al organismului pentru acest minereu. Aceeași cantitate de boabe de seară asigură 33% din necesarul zilnic de fibre. Alți nutrienți importanți: **seleniul** și **triptofanul** (18%), **fosforul** (17%), **magneziul** (15%) și **proteinele** (13%). Vitamine importante găsite în seară sunt **A, B, E și K**.

Produsele din **seară** sunt foarte sățioase, dând imediat senzația de saturare, chiar după o cantitate scăzută, ceea ce **ajută la reducerea (dacă este cazul) și menținerea greutateii corporale**.

Secara **NU** este recomandată persoanelor cu intoleranță la gluten, datorită conținutului important de gluten, însă efectul negativ este mai scăzut decât în cazul grâului.

Produsul conform invenției, cu acțiune energizantă, vitaminizată și mineralizată asupra întregului organism al omului este constituit din Mei și Secară 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 maiiua.
- 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 25-28 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, maiiua din drojdie este înlocuită de 4 L din ultima șarjă de cremă preparată – fără zahăr.

Produsul conține : complexul vitaminic B, Fier, Potasiu, Fosfor, Magneziu și Bio-magneziu, Siliciu, Fibre și Proteine cu puține Calorii.

**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;
- nu se va administra celor cu intoleranță la gluten și copiilor sub 7 luni datorită conținutului de secară.

**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;
- conform rezultatelor făcute publice de numeroși cercetători de pe tot mapamondul dea 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 Secară.**

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

Rețetă adaptată la stilul de viață actual.

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 greutatei corporale (se pot menționa mai multe).

Denumirea alimentului „Cremă de bragă Silvian - 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.