



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. cerere: **a 2018 00836**

(22) Data de depozit: **25/10/2018**

(41) Data publicării cererii:  
**30/06/2020** BOPI nr. **6/2020**

(71) Solicitant:  
• **DRAJA MIHAI, INT.DEPOULUI NR.7,**  
**TURDA, CJ, RO**

(72) Inventatori:  
• **DRAJA MIHAI, INT.DEPOULUI NR.7,**  
**TURDA, CJ, RO**

(54) **LAPTELE ȘI PRODUSELE DIN LAPTE ÎMBOGĂȚITE  
CU CONSERVANȚI NATURALI**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un produs lactat îmbogățit cu conservanți naturali. Produsul, conform invenției, este constituit din 1000 g produs derivat din lapte și

3 mg Au, Ag, Cu, ca atare sau în amestec.

Revendicări: 5

*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).*



12

OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
Cerere de brevet de invenție
Nr. .... a 2018 00836
Data depozit ..... 25.10.2018

## LAPTELE SI PRODUSELE DIN LAPTE IMBOGATITE CU CONSERVANTI NATURALI

Inventia se refera la produse superioare noi din lapte, ca laptele crud, laptele batut, smantana, untul, urda, iaurtul, chefirul, branza, cascavalul si altele de origine animala imbogatite in procesul de fabricatie cu atomi de aur, argint si/sau cupru cu scopul de-a le proteja de actiunea microbilor, fungilor, ciupercilor conservandu-le proprietatile de a fi apte pentru consum pe perioade lungi de timp si de-a furniza ca hrana, minerale necesare functionarii organismului cu rol profilactic, terapeutic si de intarire a sistemului imunitar.

In stadiul actual laptele si produsele de lapte se conserva prin pasteurizare care consta in incalzirea laptelui proaspat muls la 60-70 grade celsius urmat de o racire brusca la 4-6 grade celsius, prin acest tratament termic se distrug microorganismele din lapte dar prezinta si dezavantaje prin distrugerea vitaminei C, a acidului folic, nutrientilor, iar celelalte vitamine sunt de asemenea diminuate, in diferite proportii, enzimele, importante pentru organism, sunt total sau partial distruse. Astfel, elemente precum calciul, fierul sau fosforul sunt primite doar in mica masura de organism. Branzeturile, cascavalul sunt excesiv sarate pentru a rezista in timp in detrimentul gustului sau a consumului excesiv de apa de baut.

Problema pe care o rezolva inventia este de-a obtine produse noi superioare, de-a deschide o nisa pentru consumatorii mai atenti la ce mananca, pentru a oferi lapte si produse din lapte cum ar fi laptele crud, laptele batut, smantana, untul, urda, iaurtul, chefirul, branza, cascavalul si altele, de origine animala la standarde superioare de pastrare a calitatilor naturale, imbogatite cu suplimenti minerali naturali extrem de benefici organismului care fortifica sistemul imunitar si confera un efect terapeutic specific, furnizat de actiunile aurului, argintului si cuprului.

Pentru ca microorganismele sa fie combatute stiind ca dimensiunile lor pleaca de la 10-20 nanometri, mineralele biocide trebuie sa aiba dimensiuni atomice, mai mici decat un nanometru. Aceste minerale atomice se obtin cu instalatia pentru producerea de nanominerale, brevet u 2016 00037 si se introduc in amestec in produsele din lapte in procesul de fabricatie.



Inventia prezinta urmatoarele avantaje:

- pastreaza caracteristicile naturale, integrale ale laptelui;
- reduce ciclul de fabricatie prin eliminarea pasteurizarii;
- ofera un aport valoros de minerale ca aurul, argintul, cuprul,
- intareste sistemul imunitar al cosumatorilor;
- furnizeaza efecte profilactice si terapeutice specifice;
- conserva natural laptele si produsele din lapte pe termen lung;
- elimina excesul de sare la unele derivate ale laptelui.

Se dau in continuare exemple de realizare a inventiei:

1. intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie trei miligrame de aur atomic;
2. intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie trei miligrame de argint atomic;
3. intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie trei miligrame de cupru atomic;
4. intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de aur atomic, un miligram de argint atomic si un miligram de cupru atomic.

Se intelege ca se pot realiza diferite combinatii de participare ale acestor minerale in amestec dar care sunt incluse in sfera de protectie ale acestei inventii.



## REVENDICARI

Revendicări depuse conform  
art. 4<sup>1</sup>alin. 7 din legea nr. 64 / 1991.  
la data de 21-12-2018

1. Inventia cu titlul "Laptele si produsele din lapte imbogatite cu conservanti naturali" este caracterizata prin aceea ca solutioneaza obtinerea unor produse noi superioare din lapte cum ar fi laptele crud, laptele batut, smantana, untul, urda, iaurtul, chefirul, branza, cascavalul si altele, de origine animala, imbogatite in procesul de fabricatie cu suplimente minerale sub forma de atomi de aur, argint si/sau cupru care prin actiunile lor biocide conserva caracteristicile naturale integrale ale laptelui pe o perioada lunga de timp, asigura din acest tip de hrana minerale necesare organismului, intareste sistemul imunitar al cosumatorilor si indeplinesc si functii profilactice si terapeutice cunoscute., specifice ale acestor minerale . Atomul este cea mai mică parte a unui element chimic ce mai păstrează însușirile acestuia. Mineralele monoatomice se evidentiaza prin aceea ca legaturile care tin in mod normal atomii in structuri minerale lipsesc, manifesta o stare cu un spin inalt, degaja o cantitate mai mare de energie si nu mai participa la reactii chimice. Monoatomii de aur, argint sau cupru sunt obtinuti cu instalatia pentru producerea de nanominerale, brevet u/2016/00037;

2. Inventia cu titlul "laptele si produsele din lapte imbogatite cu conservanti naturali" conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de aur atomic;

3. Inventia cu titlul "laptele si produsele din lapte imbogatite cu conservanti naturali" conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de argint atomic;

4. Inventia cu titlul "laptele si produsele din lapte imbogatite cu conservanti naturali" conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de cupru atomic;

5. Inventia cu titlul "laptele si produsele din lapte imbogatite cu conservanti naturali" conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un kilogram de lapte sau produse derivate din lapte se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de aur atomic, un miligram de argint atomic, un miligram de cupru atomic.

