



(12) **CERERE DE BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. cerere: **a 2018 00835**

(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) **SUCURI NATURALE ÎMBOGĂȚITE CU CONSERVANȚI  
NANOMINERALI**

(57) Rezumat:

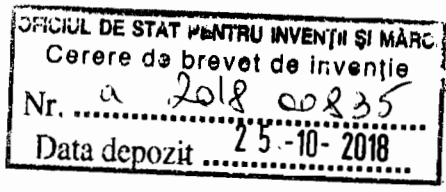
Invenția se referă la o compoziție de suc natural îmbogățit cu conservanți nanominerali. Compoziția, conform invenției, este constituită dintr-un amestec din 1 l suc natural uzual și 1 mg Au, Ag, Cu, ca atare sau în

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).*





**SUCURI NATURALE IMBOGATITE CU CONSERVANTI NANOMINERALI**

Inventia se refera la produse superioare noi din sucuri naturale 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 sucurile naturale se conserva prin pasteurizare si/sau conservanti chimici care consta in incalzirea lor la 60-70 grade celsius urmat de o racire brusca la 4-6 grade celsius, prin acest tratament termic se distrug microorganismele din sucuri 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. Conservantii chimici afecteaza sistemul imunitar al consumatorilor si creeaza efecte adverse sanatatii.

Problema pe care o rezolva inventia este de-a obtine produse noi superioare, de-a deschide o nisa pentru consumatorii mai atenti la ce beau, pentru a oferi sucuri naturale 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 instaltia pentru producerea de nanominerale, brevet u 2016 00037 si se introduc in amestec in sucurile naturale in procesul de fabricatie.

**Inventia prezinta urmatoarele avantaje:**

- **pastreaza caracteristicile naturale,integrale ale sucrilor naturale;**
- **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 sucurile naturale pe termen lung;**
- **elimina efectul advers al conservantilor chimici.**

**Se dau in continuare exemple de realizare a inventiei:**

- 1. intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de aur atomic:**
- 2. intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de argint atomic;**
- 3. intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de cupru atomic;**
- 4. intr-un litru de suc natural 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. 14 alin. 7 din legea nr. 64 / 1991  
la data de 21-12-2018

1. Inventia cu titlul "sucuri naturale imbogatite cu conservanti nanominerali" este caracterizata prin aceea ca solutioneaza obtinerea de produse noi superioare, de sucuri naturale imbogatite in procesul de fabricatie cu suplimente minerale sub forma de atomi de aur si/sau argint si/sau cupru care prin actiunile lor biocide conserva caracteristicile naturale integrale ale sucului natural 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 mica 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. Sucurile naturale imbogatite cu consevanti naturali, conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de aur atomic;

3. Sucurile naturale imbogatite cu consevanti naturali, conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de argint atomic;

4. Sucurile naturale imbogatite cu consevanti naturali, conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de cupru atomic;

5. Sucurile naturale imbogatite cu consevanti naturali, conform revendicarii 1, este caracterizata prin aceea ca intr-un litru de suc natural se introduc in amestec, in procesul de fabricatie un miligram de aur atomic, un miligram de argint atomic si un miligram de cupru atomic.

