

(12)

## MODEL DE UTILITATE ÎNREGISTRAT

(21) Nr. cerere: **u 2021 00037**

(22) Data de depozit: **24/11/2021**

(45) Data publicării înregistrării și eliberării modelului de utilitate: **28/10/2022** BOPI nr. **10/2022**

(73) Titular:

• **PĂULEȚ MIHAELA CORNELIA,**  
CALEA MOINEȘTI NR.123,  
SAT MĂRGINENI, COMUNA MĂRGINENI,  
BC, RO

(74) Mandatar:

**ENPORA BRAND MANAGEMENT S.R.L.,**  
STR.GEORGE CĂLINESCU NR.52A, AP.1,  
SECTOR 1, BUCUREȘTI

(72) Inventatori:

• **PĂULEȚ MIHAELA CORNELIA,**  
CALEA MOINEȘTI NR.123,  
SAT MĂRGINENI, COMUNA MĂRGINENI,  
BC, RO

(54) **CREMĂ DE CAFEĂ**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o cremă de cafea gata preparată care are în componență cafea solubilă, lapte condensat și/sau unt. Crema de cafea conform invenției are următoarele două variante de compoziție:

a) 1 parte cafea solubilă, de la 4 până la 10 părți lapte condensat și 0 părți unt;

b) 1 parte cafea solubilă, de la 4 până la 10 părți lapte condensat și de la 0,0001 la 2 părți unt.

Revendicări: 1

Figuri: 3



## CREMĂ DE CAFEA

Prezenta invenție se referă la o cremă de cafea ce are în componență cafea solubilă și lapte condensat. Prezenta invenție se referă de asemenea la o cremă de cafea ce are în componență cafea solubilă, lapte condensat și unt.

### Domeniul invenției

Dintre toate industriile producției bunurilor de consum, industria cafelei ocupă un loc important datorită aportului pe care consumul de cafea îl aduce organismului uman, favorizând o mare parte din energia fizică și psihică datorită substanțelor nutritive și nu numai. Procesul tehnologic face ca acest produs să fie ușor asimilat de organism, având în același timp și o putere calorică, determinată de cantitatea substanțelor proteice, grăsimilor și a zaharurilor.

Tocmai datorită acestor avantaje, de-a lungul timpului a fost dezvoltată o mare varietate de produse având la bază cafea în combinație cu alte ingrediente.

Cele mai cunoscute sunt produsele ce combină cafeaua cu laptele: cappuccino, latte macchiato, frappe și altele asemenea.

Prezenta invenție propune un produs pe bază de cafea, constând dintr-o cremă gata preparată, ce combină cafeaua solubilă cu laptele condensat, respectiv cafeaua solubilă cu laptele condensat și untul, un produs diferit față de produsele pe bază de cafea deja existente pe piață.

Produsul conform invenției prezintă următoarele avantaje:

- deoarece conține lapte condensat, produsul conform invenției conține o serie de vitamine (A1, B1, B2, B3, B4, B5, B6, B12, C, D, E, K) precum și saruri de (Ca, K, Fe, Mg) care sunt puțin distruse prin procesul de condensare al laptelui;
- deoarece are în conținut atât lapte condensat cât și unt, produsul nu este dăunător stomacului, nici măcar atunci când se mănâncă pe stomacul gol;
- ajută la reglarea tranzitului intestinal și este de ajutor în problemele de constipație;
- este unul dintre alimentele care dau energie atât fizicului cât și psihicului pe tot parcursul zilei.
- fiind un produs gata preparat, produsul conform invenției poate fi servit oriunde și oricând.



## Descrierea detaliată a invenției cu exemple de realizare

Invenția are ca obiect o cremă de cafea ce are în componență două ingrediente: cafea solubilă și lapte condensat.

Într-o variantă de realizare cele două ingrediente se regăsesc în produsul conform invenției în proporție de o parte cafea solubilă și în intervalul de la patru părți până la zece părți lapte condensat.

Într-o variantă de realizare preferată cele două ingrediente se regăsesc în produsul conform invenției în proporție de o parte cafea solubilă și patru până la șase părți lapte condensat.

Produsul astfel obținut reprezintă o cremă de cafea simplă, ce poate fi consumată ca atare sau folosită ca bază pentru prepararea altor variante de cremă de cafea conform invenției.

Prezenta invenție are de asemenea ca obiect o cremă de cafea ce are în componență trei ingrediente: cafea solubilă, lapte condensat și unt.

Într-o variantă de realizare cele trei ingrediente se regăsesc în produsul conform invenției în proporție de o parte cafea solubilă, în intervalul de la patru până la zece părți lapte condensat și în intervalul de la 0,1 părți până la 2 părți unt.

Într-o variantă de realizare preferată cele trei ingrediente se regăsesc în produsul conform invenției în proporție de o parte cafea solubilă, cinci părți lapte condensat și 0,6 părți unt.

## Ingrediente

Sub aspectul ingredientelor pentru prepararea produsului conform invenției pot fi folosite orice tipuri sau mărci de cafea solubilă, lapte condensat dulce sau unt.

## Cafeaua solubilă

Pentru prepararea cremei de cafea conform invenției au fost folosite tipurile de cafea prezentate în figura 3 A și B. Acestea sunt diferite între ele atât din punct de vedere al culorii, mirosului, cât și sub aspectul mărimii particulelor de cafea.

În figura 3 A este prezentată o cafea solubilă cu particule de dimensiuni omogene și cu un miros abia perceptibil de cafea. În urma folosirii acestui tip de cafea solubilă s-a constatat că dizolvarea are loc în mod mai lent iar crema de cafea obținută imediat după preparare are o ușoară aromă de caramel (zahar ars). Acest fapt este foarte puțin sesizabil, dar în timp, această cremă nu este atât de calitativă întrucât pare să conțină



microcristale de zahăr, ceea ce nu o avantajează.

În figura 3 B este prezentată o cafea solubilă cu particule de cafea de dimensiuni diferite și cu un miros pronunțat de cafea. În urma folosirii acestui tip de cafea solubilă s-a constatat că dizolvarea are loc mult mai rapid. De asemenea nu se sesizează aroma de caramel iar efectul de cristalizare nu apare în timp. În consecință acesta este tipul potrivit de cafea solubilă pentru o cremă de cafea de calitate superioară, conform invenției.

### **Laptele condensat**

Laptele condensat folosit este obținut din lapte de vacă integral cunoscut și ca lapte condensat îndulcit, aceasta fiind una dintre cele mai utilizate formule de conservare a laptelui. Rețeta constă în reducerea volumului său în urma procesului de fierbere împreună cu zahăr, deoarece zahărul adăugat inhibă creșterea bacterică, rezultând astfel un produs cu aspect cremos – cleios, cu gust dulce intens. În urma procesului de condensare a laptelui atât vitaminele cât și sărurile minerale sunt puțin distruse. Acest lucru este foarte important deoarece, laptele este unul dintre alimentele cele mai complete, deoarece conține o gamă foarte largă de componente, precum vitamine (A1, B1, B2, B3, B6, B12, C, D) și substanțe minerale (săruri de Ca, K, Mg). Din compoziția sa nu lipsesc grăsimile și zaharurile. Laptele are un conținut de grăsime cuprins între 3,2- 3,8%.

### **Untul**

Untul este de asemenea un produs obținut din lapte în urma procesului de smântânire într-o primă etapă, după care, în etapa a doua smântâna este supusă procesului de malaxare. Pentru utilizarea ca ingredient în produsul conform invenției nu contează cantitatea de grăsime a untului.

### **Descrierea desenelor**

Figura 1 reprezintă o vedere de sus a produsului cremă de cafea simplă, ce conține ingredientele cafea solubilă și lapte condensat.

Figura 2 reprezintă o vedere de sus a produsului cremă de cafea, ce conține ingredientele cafea solubilă, lapte condensat și unt.

Figura 3 reprezintă o comparație între tipurile de cafea solubilă utilizate.



## Exemple

În continuare sunt prezentate în detaliu variante de realizare exemplificative ale prezentei invenții.

### **Exemplu 1. Prepararea cremei de cafea simplă ce are în componență două ingrediente: cafea solubilă și lapte condensat.**

Pentru prepararea acestui exemplu de cremă simplă de cafea sunt folosite ingredientele cafea solubilă și lapte condensat în următoarele cantități: cafea solubilă 1 parte = 16 g, lapte condensat 5,1 părți = 82 g. Peste laptele condensat se adaugă cantitatea de cafea solubilă și se amestecă până la dizolvare, obținând astfel o cremă densă, omogenă cu miros placut de cafea și gust dulce - amar placut. Imediat după preparare gustul amar este mai pronunțat, dar după o zi de la preparare gustul amar se reduce.

Obținerea acestui tip de cremă are loc într-o singură etapă, de aceea i se conferă avantajul unei preparări simple cu un timp redus.

În funcție de cât de dulce dorim să fie crema, respectiv echilibrul dulce-amar, putem crea o multitudine de tipuri de produse prin varierea conținutului de lapte condensat.

Mai multe exemple concrete de realizare a cremei simple de cafea conform invenției sunt prezentate în Tabelul 1 de mai jos.

### **Exemplul 2. Prepararea cremei de cafea ce are în componență crema de cafea de bază (formată din cafea solubilă și lapte condensat) și 5% unt.**

Pentru această variantă de realizare exemplificativă se folosește ca baza crema de cafea simplă în următoarele cantități: cafea solubilă 1 parte = 16 g, lapte condensat 5,1 părți = 82 g, la care se adaugă 0,3 părți = 5g de unt topit în prealabil.

Preparatul se amestecă până la omogenizare și se obține o crema cu gust dulce-amar echilibrat și o aromă mai amplă, mai cremoasă, în comparație cu crema de bază.

### **Exemplul 3. Prepararea cremei de cafea ce are în componență crema de cafea de bază (formată din cafea solubilă și lapte condensat) și 10% unt.**

Pentru aceasta variantă de realizare se folosește ca baza crema de cafea simplă, în următoarele cantități: cafea solubilă 1 parte = 16 g, lapte condensat 5,1 părți = 82 g, la care se adaugă 0,6 părți = 10 g de unt topit. Preparatul se amestecă până la omogenizare și se obține o cremă cu o aromă mai amplă, mai cremoasă decât crema cu 5% unt. Acest tip de crema este foarte bună atât imediat după preparare cât și după stabilizare când



echilibrul între dulce/amar/cremos rămâne constant.

**Exemplul 4. Prepararea cremei de cafea ce are în componență crema de cafea de bază (formată din cafea solubilă și lapte condensat) și 15% unt**

Pentru această variantă de realizare se folosește ca bază crema de cafea simplă în următoarele cantități: cafea solubilă 1 parte = 16 g, lapte condensat 5,1 părți = 82 g la care se adaugă o parte = 15g unt. Preparatul se amestecă până la omogenizare și se obține o cremă de cafea cu proprietăți asemănătoare produselor exemplificate anterior, cu diferența că, după trei luni de la preparare cremozitatea devine mai puțin plăcută, datorită proceselor fizico-chimice ce au loc în timp.

Exprimarea rezultatelor:

Datele experimentale se vor prezenta prin acordare de note fiecărei probe obținute, fiecare notă fiind asociată cu observațiile și determinările făcute după cum urmează:

1 = foarte bine

2 = bine

3 = satisfactor

**Tabelul 1**

Nr. probă	Observații	Note
Exemplul 1 (0% unt)	Gust puțin amar	1
Exemplul 2 (5% unt)	Gust amar bun, aromă de cafea.	1
Exemplul 3 (10% unt)	Gust dulce-amar echilibrat, cremozitate perfectă	1
Exemplul 4 (15% unt)	Gust dulce-amar echilibrat aroma amplă - cremoasă.	1 2 (după peste 3 luni)

Crema de cafea exemplificată anterior prezintă aproximativ valorile energetice și nutritive conform următorului tabel:

Informații nutritive	Pentru 100 g produs	Per porție (15 g produs)
Energie	1608Kj / 121 Kcal	241,2 / 18,15
Grăsimi din care	19,9	2,99

acizi grași saturați	12,9	1,94
Carbhidrați din care zaharuri	45,1 45,1	6,75 6,75
Proteine	6,2	9,3
Fibre	0	0
Sare	0,2	0,03

Crema de cafea conform invenției prezintă proprietățile organoleptice și fizico-chimice din tabelul de mai jos:

Proprietăți	Caracterizare
A) Organoleptice	
Aspect	de cremă
Suprafață	netedă
Culoare	de cafea (maro închis)
Consistență	densă
Miros	de cafea
Aromă	de cafea
Gust	Dulce amarui - de cafea
B) Fizico - chimice	
Masă	masă (matrii prime intrate) = masa cremei
Densitate	Foarte densă inițial (curge încet) Solidă după stabilizare (nu mai curge)

### Concluzii

Echilibrul între cele 3 componente are efect direct asupra gustului și a cremozității: cu cât procentul de unt adăugat este mai mare, cu atât gustul dulce/amar se reduce, iar crema devine mai cremoasă, cu un gust mai amplu.

Pentru a obține un produs ce poate fi consumat ca atare, procentul de unt nu trebuie să fie exagerat, motiv pentru care cantitatea de până la 15% este suficientă.

### Alte exemple de realizare

#### Exemplul 5. Prepararea cremei de cafea ce are în componență crema de cafea de bază (formată din cafea solubilă și lapte condensat) și 24% unt

Pentru această variantă de realizare se folosește ca bază crema de cafea simplă în următoarele cantități: cafea solubilă 1 parte = 16 g, lapte condensat 8 părți = 128 g la

care se adaugă 1,5 părți = 24 g unt. Preparatul se amestecă până la omogenizare și se obține o cremă de cafea mai dulce și mai cremoasă care se pretează a fi folosită pentru produsele de cofetărie și/sau patiserie, pentru obținerea unor produse noi pe bază de cafea/cremă de cafea precum și la obținerea înghețatei cu gust de cafea.

Tabelul 2 de mai jos cuprinde mai multe exemple de variante de realizare ale cremei de cafea conform invenției.

Exprimarea rezultatelor:

Datele experimentale se vor prezenta prin acordarea de note fiecărei probe obținute, fiecare notă fiind asociată cu observațiile și determinările făcute, după cum urmează:

1 = foarte bine

2 = bine

3 = satisfactor

**Tabelul 2**

Tipul de cremă de cafea	Nr. proba	Cantități (părți) ingrediente			Cantitate totală produs	Caracteristici /	Note
		Grame de cafea (echivalent în părți)	Grame de Lapte condensat echivalent în părți)	Grame unt	Grame produs	Observatii	
Cremă de bază (0 grame unt)	1	16g (1)	64g (4)	0	80	Amară	3
	2	16g (1)	80g (5)	0	96	Buna	2
	3	16g (1)	96g (6)	0	112	Foarte bună	1
	4	16g (1)	112g (7)	0	128	Putin dulce	1
	5	16g (1)	128g (8)	0	144	Cam dulce	2
	6	16g (1)	144g (9)	0	160	Dulce	3
	7	16g (1)	160g(10)	0	176	Foarte dulce	3
Cremă cu 5 grame unt	8	16g (1)	64g (4)	5	85	Putin amară	1
	9	16g (1)	80g (5)	5	101	Foarte bună	1
	10	16g (1)	96g (6)	5	117	Foarte bună	1
	11	16g (1)	112g (7)	5	133	Bună	2
Cremă cu 10 grame unt	12	16g (1)	64g (4)	10	90	Buna	1
	13	16g (1)	80g (5)	10	106	Foarte bună	1
	14	16g (1)	96g (6)	10	122	Foarte bună	1



	15	16g (1)	112g (7)	10	138	Bună	2
Cremă cu 15 grame unt	16	16g (1)	64g (4)	15	95	Buna	2
	17	16g (1)	80g (5)	15	111	Foarte bună	1
	18	16g (1)	96g (6)	15	127	Foarte bună	1
	19	16g (1)	112g (7)	15	143	Bună	2
Cremă cu 16 grame unt (1 parte)	20	16g (1)	128g (8)	16	160g	Bună	2
	21	16g (1)	144g (9)	16	176g	Bună	2
	22	16g (1)	160g (10)	16	192g	Bună	2
Cremă cu 24 grame unt (1,5 părți)	23	16g (1)	128g (8)	24	168g	Bună	2
	24	16g (1)	144g (9)	24	184g	Bună	2
	25	16g (1)	160g(10)	24	200g	Dulce - cremoasă	2
Crema cu 32 grame unt (2 părți)	26	16g (1)	128g (8)	32	176g	Foarte cremoasă	2
	27	16g (1)	144g (9)	32	192	Foarte cremoasă	2
	28	16g (1)	160g(10)	32	208g	Dulce - cremoasă	3

În concluzie, se pot obține multe variante de realizare ale cremei de cafea conform invenției, fără ca acestea să fie excluse din prezenta invenție. Proporțiile diferite face ca fiecărui tip de cremă de cafea să-i corespundă caracteristici specifice diferite în ceea ce privește gustul dulce/amar și al cremozității, implicat valori energetice diferite în cazul proporțiilor mai mari de lapte condensat și unt.

Concluzia practică a exemplurilor de variante de realizare este că echilibrul dulce-amar-cremos se poate regăsi între: o parte cafea și intervalele de 4 și 7 părți de lapte condensat, respectiv aproximativ 0,25 -0,75 părți unt. Produsele în afara acestor intervale pot fi folosite în special pentru a da gust mai amar/dulce sau/și de cafea anumitor produse de cofetărie, precum creme pentru torturi/prăjituri sau, gust mai amar/și de cafea unor tipuri de înghețată.

#### **Proprietățile cremei de cafea:**

Cafeaua solubilă are o concentrație mare de polifenoli datorită proceselor de deshidratare cărora este supusă. Polifenolii sunt compuși fitochimici foarte importanți pentru organismul uman deoarece ajută la prevenirea eventualelor boli cardiovasculare. De asemenea este o sursă de antioxidanți oferind o gamă largă de beneficii pentru sănătate. Conform unui studiu, cafeaua solubilă conține chiar mai mulți antioxidanți decât alte tipuri de cafea, datorită modului în care este procesată.

Cafeaua solubilă conține mai puțină cafeină: spre exemplu, o ceașca de cafea instant poate conține între 30 – 90 mg de cafeină, în timp ce o cană de cafea obișnuită conține între 70 – 140 mg de cafeină. Prea multă cafeină poate provoca anxietate, insomnie, bătăi rapide ale inimii.

Consumul cremei de cafea conform invenției, datorită cafeinei conținute poate ajuta la:

- îmbunătățirea funcției creierului;
- îmbunătățirea metabolismului; poate ajuta la arderea mai multor grăsimi;
- reducerea riscului de boli neurogenerative, precum Alzheimer și Parkinson;
- scăderea riscului de diabet (de tip 2);
- îmbunătățirea sănătății ficatului, deoarece reduce riscul de boli hepatice precum ciroza și cancerul hepatic;
- îmbunătățirea sănătății mintale – ajută la scăderea riscului de depresie și suicid;
- promovează longevitatea.

Crema de cafea conform invenției poate fi consumată în special la micul dejun, în locul cafelei obișnuite, împreună cu biscuiți (în special din cereale) sau alte produse de patiserie/ panificație, sub formă de desert sau între mese, pentru un plus de energie sau doar din plăcere.

De asemenea poate fi folosită pentru produsele de cofetărie și/sau patiserie pentru obținerea unor produse noi pe bază de cafea/cremă de cafea precum și la obținerea înghețatei cu gust de cafea.

Crema de cafea conform invenției se poate păstra la temperatura camerei fără a se deteriora sau a-și modifica gustul sau în frigider pentru a o servi mai rece.



## Revendicări

1. Cremă de cafea **caracterizată prin aceea că** are în componență cafea solubilă, lapte condensat și unt, în proporții de:

- a) 1 parte cafea solubilă, de la 4 până la 10 părți lapte condensat și 0 părți unt
- b) 1 parte cafea solubilă, de la 4 până la 10 părți lapte condensat și de la 0,0001 la 2 părți unt.



Figura 1

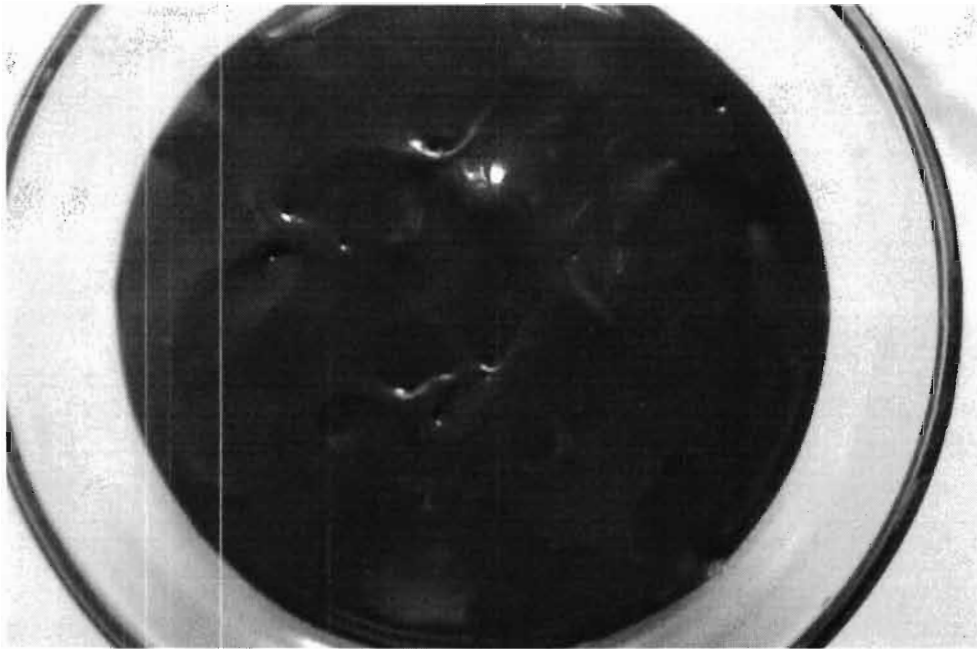
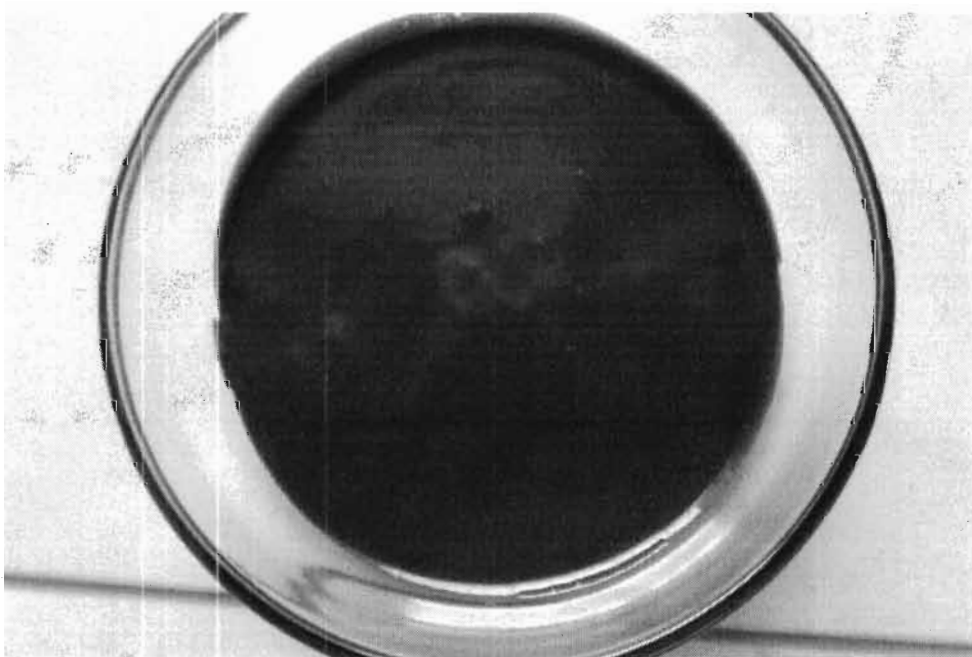


Figura 2

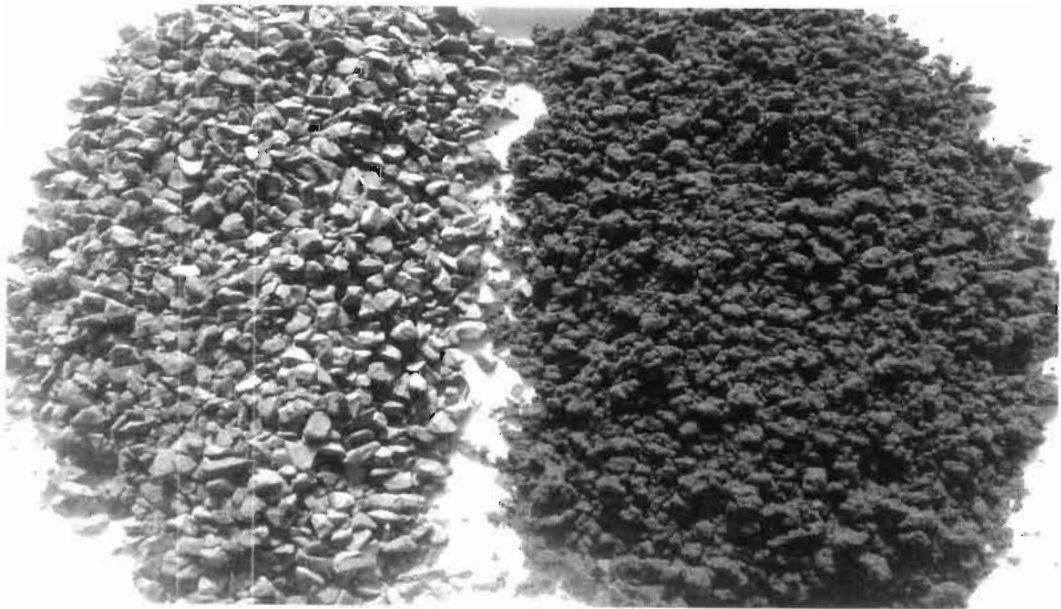


A handwritten signature or mark in the bottom right corner of the page, consisting of a stylized, cursive letter 'R' or similar character.

Figura 3

A

B



A handwritten signature or mark, possibly the initials 'R' and 'M', is located in the bottom right corner of the page. It is written in a cursive, dark ink.