MD 3115 G2 2006.08.31

REPUBLICA MOLDOVA

(19) Agenţia de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **3115** (13) **G2**

(51) **Int. Cl.:** *A23L 2/02* (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
A23C 21/00 (2006.01)

(12) BREVET DE INVENŢIE

(21) Nr. depozit: a 2005 0378 **(22) Data depozit:** 2005.12.16	**(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului:** 2006.08.31, BOPI nr. 8/2006

(71) Solicitant: INSTITUTUL DE TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD
(72) Inventatori: TERENTIEVA Galina, MD; STASIUC Stefania, MD; SARANDI Tatiana, MD; JUC Vera, MD
(73) Titular: INSTITUTUL DE TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD

(54) Băutură nealcoolică (variante)

(57) Rezumat:

1

Invenţia se referă la o băutură nealcoolică revendicată în 4 variante.

Băutura, conform invenţiei, conţine în diferite raporturi cantitative şi calitative următoarele componente: pireuri de morcov, sfeclă, dovleac, mere, tomate, piersici, coacăză neagră, prune, vişine, zmeură şi de cătină albă, precum şi zer de brânză nelimpezit, zahăr, acid citric, sare.

2

Rezultatul constă în majorarea valorii biologice şi nutritive a băuturii.

Revendicări: 4

MD 3115 G2 2006.08.31

Descriere:

Invenţia se referă la o băutură nealcoolică.

Este cunoscută băutura nealcoolică care conţine, în % de masă: glucide 5...7,5, acizi organici 0,15...0,25, pireu şi /sau sucuri de fructe şi pomuşoare 1…2, zer de brânză sau de caşcaval demineralizat 3…9, coloranţi 0,06...0,08, esenţă alimentară 0,03...0,06, extracte şi/sau infuzii de materie primă vegetală 0,5…0,8, restul apă [1].

Însă această băutură conţine o cantitate neînsemnată de zer, pireu, multă apă şi adaosuri sintetice care micşorează valoarea ei biologică şi nutritivă.

Problema pe care o soluţionează invenţia este sporirea valorii nutritive şi biologice a băuturii, precum şi majorarea termenului de păstrare a acesteia.

Invenţia soluţionează problema prin aceea că băutura propusă conţine în diferite raporturi cantitative şi calitative următoarele componente: pireuri de morcov, sfeclă, dovleac, mere, tomate, piersici, coacăză neagră, prune, vişine, zmeură şi de cătină albă, precum şi zer de brânză nelimpezit, zahăr, acid citric, sare.

Corelaţia va fi următoarea pentru varianta întâi a băuturii, % mas:

pireu de morcov sau de dovleac, sau de sfeclă	17…20
pireu de mere	17
zer de brânză nelimpezit	51…54
zahăr	11…13
acid citric	0,2…0,3.

Pentru varianta a doua:

pireu de tomate	55…60
zer de brânză nelimpezit	35…40
acid citric	0,25…0,3
sare	0,25…0,3.

Pentru varianta a treia:

pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune, sau de vişine şi/sau de zmeură	10…55
zer de brânză nelimpezit	35…45
zahăr	10…15.

Pentru varianta a patra:

pireu de dovleac şi/sau pireu de mere	16…35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimpezit	50…53
zahăr	13
acid citric	0,2…0,3.

Rezultatul invenţiei constă în sporirea valorii nutritive şi biologice a băuturii datorită măririi conţinutului de pireu şi a termenului de păstrare a acesteia; toate acestea permit obţinerea unui produs ecologic în baza componentelor naturale.

Pireurile de fructe şi legume au un conţinut sporit de substanţe biologic active în comparaţie cu sucurile şi infuziile. Conţinutul de pireu în băutura revendicată este mărit de 30 ori.

Utilizarea zerului nelimpezit permite îmbogăţirea suplimentară a băuturii cu albumine (conţinutul lor constituie 0,3...0,7%) şi cu minerale (Ca, K, Mg, Na) de 3,5 ori.

Proporţia dintre pireul de fructe şi legume este selectată în aşa mod ca gustul zerului să nu se simtă, băuturile posedă un gust plăcut, fără nuanţe particulare.

Băuturile se pregătesc în următorul mod: zerul de brânză nelimpezit proaspăt se încălzeşte şi se filtrează, se dizolvă în el zahărul tos, se introduce pireul de fructe şi legume şi acizii, amestecul obţinut se încălzeşte, apoi se toarnă în ambalaj şi se sterilizează.

Exemple de realizare a invenţiei

Varianta 1

Zerul de brânză se încălzeşte până la 95...98 °C, se menţine 0,8...1,2 min, se filtrează, se dizolvă zahărul tos, se adaugă pireul de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac, pireul de mere şi acidul citric, se amestecă, se încălzeşte la temperatura de 80...85 °C, se ambalează, se închide şi se sterilizează.

Raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de morcov	17
pireu de mere	17
zahăr	11,7
zer de brânză nelimpezit	54
acid citric	0,3.

Varianta 2

Băutura se fabrică analogic exemplului precedent descris, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de tomate	60
acid citric	0,3
sare	0,3
zer de brânză nelimpezit	39,4.

Varianta 3

Băutura se fabrică analogic exemplului 1, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de prune	55
zer de brânză nelimpezit	35
zahăr	10.

Varianta 4

Băutura se fabrică analogic exemplului 1, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de dovleac	35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimpezit	50
zahăr	12,8
acid citric	0,2.

Băutura propusă nu este gazată, are miez uniform repartizat, gust acriu-dulciu, natural, bine pronunțat, corespunzător tipului de fructe sau legume; gustul particular al zerului practic lipsește, culoarea este aproape de a fructelor din care băutura este preparată.

În partea de jos a ambalajului se admite un precipitat alb de albumine din zer.

Nota de degustare 4,6...4,8 (max 5).

Indicii calității băuturilor:

fracția masică de substanțe uscate, %	6,5...24,0
aciditatea titrabilă (recalculată în acid malic), %	0,39...0,75
albumină, %	0,31...0,72
zahăr total, %	3,3...23,0
Vitamine, mg/100 g:	
vitamina C	1,2...1,9
β-caroten	0,09...1,54
Componența minerală, mg/100 g:	
fier	1,3...5,9
potasiu	59...85
calciu	40,3...61,1
sodiu	3,9...87,5
magneziu	2,8...4,5.

Băutura se sterilizează.

Termenul de păstrare – 1 an.

(57) Revendicări:

1. Băutură nealcoolică care conţine pireu de fructe, zer de brânză, glucide şi acid organic, **caracterizată prin aceea că** conţine suplimentar pireu de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac, în calitate de pireu de fructe conţine pireu de mere, în calitate de zer de brânză conţine zer de brânză nelimpezit, în calitate de glucide conţine zahăr, în calitate de acid organic conţine acid citric, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

pireu de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac	17…20
pireu de mere	17
zer de brânză nelimpezit	51…54
zahăr	11…13
acid citric	0,2…0,3.

2. Băutură nealcoolică care conţine pireu, zer de brânză şi acid organic, **caracterizată prin aceea că** suplimentar conţine sare, în calitate de pireu conţine pireu de tomate, în calitate de zer de brânză conţine zer de brânză nelimpezit, în calitate de acid organic conţine acid citric, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

pireu de tomate	55…60
zer de brânză nelimpezit	35…40
acid citric	0,25…0,30
sare	0,25…0,30.

3. Băutură nealcoolică care conţine pireu de fructe şi/sau pomuşoare, zer de brânză şi glucide, **caracterizată prin aceea că** în calitate de pireu de fructe şi/sau pomuşoare conţine pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune, sau de vişine şi/sau de zmeură, în calitate de zer de brânză conţine zer de brânză nelimpezit, în calitate de glucide conţine zahăr, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune, sau de vişine şi/sau de zmeură	10…55
zer de brânză nelimpezit	35…45
zahăr	10…15.

4. Băutură nealcoolică care conţine pireu, zer de brânză, glucide şi acid organic, **caracterizată prin aceea că** în calitate de pireu conţine pireu de dovleac şi/sau de mere, şi de cătină albă, în calitate de zer de brânză conţine zer de brânză nelimpezit, în calitate de glucide conţine zahăr, în calitate de acid organic conţine acid citric, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

pireu de dovleac şi/sau de mere	16…35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimpezit	50…53
zahăr	13
acid citric	0,2…0,3.

(56) Referinţe bibliografice:

1. RU 2052945 C1 1996.01.17

Director adjunct Departamentr: GUŞAN Ala

Examinator: COLESNIC Inesa

Redactor: LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2005 0378 (22) Data depozit: 2005.12.16	

(51) : **Int.Cl:** ***A23L 2/02*** (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
A23C 21/00 (2006.01)
Alţi indici de clasificare:
Titlul : Băutură nealcoolică (variante)
(71) Solicitantul : INSTITUTUL DE CERCETĂRI ŞTIINŢIFICE ŞI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD
Termeni caracteristici : băutură nealcoolică, zer, pireu de fructe legume
безалкогольный напиток, сыворотка, фруктовое, овощное пюре

I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării şi indici de clasificare Int. Cl.

(MD, EA, SU, inclusiv şi colecţia „nepublică")
MD 1992-2006
SU 1924-1994
EA 1996-2006

II. Documente considerate ca relevante

Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	RU 2052945 C1 1996.01.17	1

☐ **Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II**	☐ **Informaţia referitoare la brevete paralele se anexează**
*** categoriile speciale ale documentelor consultate:**	**P** - document publicat inainte de data de depozit dar după data priorităţii invocate
A - document care defineşte stadiul anterior general	**T** - document publicat după data de depozit sau a priorităţii invocate, care nu aparţine stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidenţa principiul sau teoria care conţine baza invenţiei
E - document anterior dar publicat la data de depozit naţional reglementar sau după aceasta data	**X** - document de relevanţă deosebită: invenţia revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
L - document care poate pune în discuţie data priorităţii invocate, poate contribui la determinarea datei publicării altor divulgări sau pentru un motiv expres (se va indica motivul)	**Y** - document de relevanţă deosebită: invenţia revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă cand documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceiaşi natură, aceasta combinaţie fiind evidentă pentru o persoană de specialitate
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă	**&** - document care face parte din aceiaşi familie de documente

Data finalizării documentării	Colesnic Inesa
Examinatorul	2006.06.01

ANEXĂ

RAPORT DE DOCUMENTARE

Informația referitoare la brevete paralele		(21) Nr depozit:	
Date de identificare ale documentelor citate in raport	Data publicării	**Brevete paralele**	Data publicării
1	2	**3**	4