



MD 579 Y 2013.01.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **579** ⁽¹³⁾ **Y**
(51) Int.Cl: **A23D 9/00** (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

In termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind hotărârea de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată, orice persoană poate face opoziție la acordarea brevetului	
(21) Nr. depozit: s 2012 0051 (22) Data depozit: 2012.04.02	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2013.01.31, BOPI nr. 1/2013
(71) Solicitant: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (72) Inventatori: POPEL Svetlana, MD; PARȘACOVA Lidia, MD; CROPOTOVA Janna, MD; SOBOLEVA Inesa, MD (73) Titular: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (74) Mandatar autorizat: ȘURGALSCHI Ecaterina	

(54) **Produs alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale**

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un produs alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale.

Produsul, conform invenției, conține ulei din semințe de struguri și un amestec de uleiuri vegetale constituit din ulei de in sau de rapiță și din ulei de floarea-soarelui sau de porumb, sau de soia, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

2
ulei din semințe de struguri 2...16
5 amestec de uleiuri vegetale 84...98,
totodată raportul acizilor grași polinesaturați ω -6 către ω -3 în produs constituie (5...10):1.
10 Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs alimentar cu un raport optimal al acizilor grași polinesaturați.
15 Revendicări: 3

MD 579 Y 2013.01.31

(54) Food functional product on base of vegetable oils

(57) Abstract:

1 The invention relates to the food industry,
in particular to a food functional product on
base of vegetable oils.

The product, according to the invention,
contains grape seed oil and a mixture of
vegetable oils, consisting of linseed or
rapeseed oil and of sunflower or corn, or
soybean oil, the components being taken in the
following ratio, mass %:

2
grape seed oil 2...16
5 mixture of vegetable oils 84...98,
at the same time the ratio of polyunsaturated
fatty acids ω -6 to ω -3 in the product is
10 (5...10):1.

The result of the invention consists in the
production of a food product with an optimum
ratio of polyunsaturated fatty acids.

15 Claims: 3

(54) Пищевой функциональный продукт на основе растительных масел

(57) Реферат:

1 Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, в частности к пищевому
функциональному продукту на основе
растительных масел.

Продукт, согласно изобретению, со-
держит масло из семян винограда и смесь
растительных масел, состоящую из
льняного или рапсового масла и из
подсолнечного или кукурузного, или
соевого масла, компоненты взяты в
15 следующем соотношении, масс. %:

2
масло из семян винограда 2...16
смесь растительных масел 84...98,
5 при этом соотношение жирных полине-
насыщенных кислот ω -6 к ω -3 в продукте
составляет (5...10):1.

10 Результат изобретения заключается в
получении пищевого продукта с опти-
мальным соотношением жирных полине-
насыщенных кислот.

15 П. формулы: 3

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un produs alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale, care servește pentru profilaxia bolilor și îmbunătățirea activității funcționale a organelor și sistemelor organismului, și poate fi folosit la pregătirea salatelor, precum și în calitate de bază uleioasă pentru maioneze.

În condițiile economiei de piață contemporane este foarte actuală problema prezentării pe piața Republicii Moldova a producției de grăsimi și uleiuri competitive, care combină în sine preț accesibil și calitate înaltă.

Problema alimentației complete și sănătoase este una din cele mai importante cu care se confruntă omenirea. În legătură cu aceasta, sarcina actuală a industriei alimentare moderne constă în fabricarea produselor alimentare cu destinație funcțională, care să contribuie la reducerea riscului de apariție a oricărei boli și să influențeze pozitiv asupra sănătății și stării generale a organismului uman în comparație cu produsele alimentare tradiționale.

Uleiurile vegetale sunt compuse, în esență, din trigliceride – eteri complecși ai alcoolului triatomic al glicerolului și acizilor (grași) carbonici superiori. O deosebită importanță pentru organismul uman o au trigliceridele care conțin acizi cu două sau mai multe legături duble între atomii de carbon – acizii grași polinesaturați (AGPN). AGPN pot fi livrați în organism cu rația alimentară în diferite cantități, iar realizarea acțiunii lor biologice este posibilă numai la respectarea unui raport concret de acizi grași ai grupei indicate. Raportul optim de acizi grași ω -6 și ω -3 în rația alimentară trebuie să constituie (5...10):1 (în corespundere cu WHO and FAO Joint Consultation. Fats and oils in human nutrition. Nutr Rev. 53, 1995, 202-205).

Uleiurile vegetale de origine naturală nu sunt echilibrate conform raportului de acizi grași ω 3 și ω 6, de aceea uleiurile vegetale cu compoziția stabilită de acizi grași se obțin pe cale sintetică, spre exemplu, prin selecția sau modificarea genetică a culturilor oleaginoase, iar procedeul cel mai efektiv din punct de vedere tehnologic și economic constă în amestecarea uleiurilor cu compoziție diferită.

Este cunoscut uleiul pentru salate, care conține un amestec de ulei alimentar rafinat dezodorizat și ulei de cătină albă sau extract uleios din semințe de cătină albă, sau extract uleios sau alcoolic de scorușe, sau de sunătoare, sau de flori de gălbenele, sau de rădăcini de ginseng [1].

Totuși, acest ulei nu posedă o compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (AGPN), conține uleiuri greu accesibile și extracte alcoolice, ceea ce înrăutățește calitatea sa.

La fel este cunoscută o compoziție lipidică cu raportul de acizi grași echilibrat. Compoziția conține ulei de măsline, de coacăză neagră, de kiwi, de in, de trandafir, de floarea-soarelui și ulei de organisme marine [2].

La neajunsurile acestui produs trebuie de menționat faptul că acesta conține uleiuri greu accesibile, ceea ce mărește prețul produsului finit.

Este cunoscută compoziția de ulei pentru salate, care conține ulei de in nerafinat fortificat cu seleniu, ulei rafinat de floarea-soarelui sau de porumb, sau de bumbac, precum și ulei de măsline. Toate componentele sunt luate într-un anumit raport. Această compoziție de ulei pentru salate are raportul acizilor grași polinesaturați optimă pentru sănătatea omului. Însă includerea uleiului de măsline, care este un produs de import, mărește prețul produsului finit [3].

Cea mai apropiată soluție este compoziția și produsul alimentar funcțional, care conține un amestec de uleiuri vegetale, și anume ulei de rapiță, de soia, de floarea-soarelui, sau amestec de uleiuri nerafinate alimentare de floarea-soarelui, de in și de ulei nerafinat din germeni de grau, indicele de peroxid al bazei, în cazul dat, constituie max. 10 mmol oxigen activ/kg, indicele de aciditate constituie cel mult 0,4 mg KOH/g, iar raportul AGPN ω 6 către ω 3 este (9...9,9):1. Produsul conține suplimentar tocoferoli artificiali în cantitate de 15,0...20,0 mg/100g de bază. În acest caz produsul poate conține suplimentar carotinoide [4].

Neajunsul acestui produs constă în faptul că optimizarea rețetelor amestecurilor de uleiuri s-a efectuat după raportul dintre acidul linoleic și linolenic (ω 6 și ω 3) limitat de linoleic valorile (9,1...9,9):1, pe când în dependență de audiența țintă a consumatorilor acesta se află într-un diapazon mai larg – (5...10):1; nu este motivată valoarea joasă a

indicele de aciditate (max 0,4 mg KOH/g) pentru amestecurile care includ uleiuri nerafinat; tocoferolii și carotinoidele artificiale se adaugă suplimentar în amestecurile de uleiuri. Neajunsurile indicate limitează sfera de aplicare și îngreuează utilizarea lui practică în calitate de produs de amestec de uleiuri vegetale, echilibrate după compoziția de acizi grași ω -6 și ω -3.

5 Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în obținerea unui produs alimentar funcțional din uleiuri vegetale tradiționale și accesibile cu un raport optimal al acizilor grași polinesaturați, echilibrat pentru fiziologia umană, precum și lărgirea sortimentului produselor funcționale utilizate în alimentația zilnică.

10 Problema se soluționează prin aceea că produsul alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale conține ulei din semințe de struguri și un amestec de uleiuri vegetale constituit din ulei de in sau de rapiță și din ulei de floarea-soarelui sau de porumb, sau de soia, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

ulei din semințe de struguri	2...16
amestec de uleiuri vegetale	84...98,

totodată raportul acizilor grași polinesaturați ω -6 către ω -3 în produs constituie (5...10):1.

15 Uleiul din semințe de struguri, care se utilizează în compoziție se obține prin presare la rece.

Uleiurile de floarea-soarelui, de in, de porumb și din semințe de struguri se folosesc în stare rafinată și nerafinată, iar uleiurile de soia și de rapiță în stare rafinată, totodată indicele de peroxid al produsului este de cel mult 10 mmol oxigen activ/kg, indicele de aciditate al produsului din uleiuri rafinate constituie cel mult 0,6 mg KOH/g, iar din uleiuri nerafinate cel mult 4,0 mg KOH/g.

Rezultatul invenției constă în obținerea unui produs alimentar cu un raport optimal al acizilor grași polinesaturați din uleiuri vegetale autohtone accesibile.

25 Rezultatul se obține prin aceea că selectarea prealabilă a uleiurilor vegetale inițiale din sortimentul existent permite de a alege cele mai avantajoase uleiuri, reieșind din sarcina stabilită și factorii obiectivi: proprietățile organoleptice și fizico-chimice, compoziția chimică (compoziția și conținutul de acizi grași, vitamine, bioflavonoizi), costul, condițiile geografice, climaterice, sociale ș.a.

Toate uleiurile utilizate sunt tradiționale și accesibile pentru Republica Moldova.

30 Semințele de struguri sunt deșeuri de la prelucrarea strugurilor. Substanțele biologic active, prin care sunt valoroase semințele de struguri, se păstrează numai în uleiul obținut prin presare la rece.

Introducerea în rețetă a uleiului din semințe de struguri, care reprezintă un produs fiziologic și biologic valoros, permite de a majora valoarea nutritivă a uleiului propus din
35 contul prezenței substanțelor biologic valoroase solubile în ulei, și anume a acizilor linoleic și linolenic, sterolilor, fosfolipidelor, tocoferolilor, precum și de a apropia compoziția acizilor grași de cea recomandată. Tocoferolii, după cum se cunoaște, sunt antioxidanți naturali și se consumă în procesul de inhibare a reacției de oxidare, ceea ce contribuie la prelungirea termenului de păstrare a produsului. În afară de aceasta, uleiul
40 din semințe de struguri posedă proprietăți profilactice și activitate biologic sporită datorită prezenței acizilor grași, precum și a unui antioxidant foarte puternic – proantocianidina oligomerică, care leagă radicalii liberi din celulele organismului, încetinind astfel procesul de îmbătrânire a acestora.

Proprietățile utile ale uleiului de in se datorează conținutului înalt al vitaminelor A, E,
45 F, mineralelor și, cel mai important, se datorează prezenței acizilor grași, pe care organismul uman este incapabil să-i producă singur. Pe lângă aceasta, după conținutul de acizi grași polinesaturați, uleiul de in depășește de 2 ori uleiul de pește, de aceea el este considerat unul din cele mai importante produse de post și este recomandat de nutriționiști persoanelor, în rația alimentară a cărora lipsește peștele. Trebuie de menționat că uleiul de
50 in nici într-un caz nu trebuie să fie încălzit – aceasta reduce la zero proprietățile curative ale lui.

În compoziția uleiului de floarea-soarelui intră gliceridele acizilor palmitic, stearic, arahidonic, lignocerinic, oleic și linoleic. Uleiul de floarea-soarelui conține acid linoleic, care influențează pozitiv asupra organismului. Pe lângă aceasta, uleiul de floarea-soarelui
55 conține vitaminele grupului A, D și vitamina E solubilă în grăsimi. Vitamina E (tocoferolii), fiind un antioxidant, protejează de afecțiunile cardiovasculare, susține sistemul imunitar, contribuie la asimilarea vitaminelor A și D, participă în procesele

- metabolice ale proteinelor și glucidelor. Prezența conținutului înalt de acizi grași polinesaturați în rația alimentară cere administrarea cantităților suplimentare de vitamina E, intrucat activarea schimbului de grăsimi este însoțită de intensificarea proceselor oxidative în membranele celulare. În uleiul de floarea-soarelui se conține de 12 ori mai multă vitamina E, decât, spre exemplu, în cel de măsline. Aproximativ 25...30 g de ulei de floarea-soarelui satisface necesitatea zilnică a unui om matur în acid linoleic și vitamina E.

- Valoarea biologic activă a uleiului de porumb se datorează cu precădere conținutului înalt al acidului linoleic în acesta, precum și vitaminei E (tocoferolilor). În afară de aceasta, uleiul de porumb este bogat în bioflavonoizi (quercetină, izoquercetină, luteolină, maricetină, epicatehină, scopoletină), care sporesc secreția fierii de celulele ficatului, micșorează viscozitatea fierii, acționează spasmolitic asupra căilor biliare, stimulează motorica vezicii biliare, posedă acțiuni antiinflamatoare și gastroprotectoare. În uleiul de porumb se conțin compuși din grupa cumarinelor, care exercită acțiuni fungicidă și bactericidă. Uleiul de porumb reglează schimbul de colesterol în organism, previne depunerile acestuia pe pereții vaselor sangvine. Consumul uleiului de porumb reduce tendința spre formarea trombusurilor, mai ales la bolnavii cu ateroscleroză coronară, acționează benefic în cazul de profilaxie și tratament al aterosclerozei, obezității, bolilor de ficat, bolilor arteriale, diabetului zaharat.
- Datorită combinației componentelor, produsul propus posedă o compoziție echilibrată de acizi grași nesaturați și saturați, precum și un raport optimal de acizi grași polinesaturați ω -6 către ω -3. Prezența complexului de vitamine, antioxidanți, substanțe biologic active asigură proprietățile funcționale înalte și integritatea uleiului propus.
- În tab. 1 este prezentată compoziția fiecărui ulei, ce intră în componența produsului alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale.

Tabelul 1

Denumirea mostrei	Fracția masică a fiecărui acid către suma trigliceridelor uleiului, %						
	Acid miristic C _{14:0}	Acid palmitic C _{16:0}	Acid palmitoleic C _{16:1}	Acid stearic C _{18:0}	Acid oleic C _{18:1} (ω -9)	Acid linoleic C _{18:2} (ω -6)	Acid linolenic C _{18:3} (ω -3)
Ulei de floarea-soarelui	0,15	7,40	0,20	3,00	37,0	52,25	Urme
Ulei de in	0,09	7,22	Urme	1,58	16,25	16,63	58,22
Ulei de rapiță	0,10	5,19	Urme	0,84	70,83	16,72	6,32
Ulei de porumb	0,09	13,09	Urme	0,96	29,98	55,16	0,72
Ulei de soia	0,06	13,16	-	1,99	27,19	53,39	4,20
Ulei din semințe de struguri	Urme	6,25	0,6	4,75	20,00	68,0	1,0
Compoziția 1	0,11	6,18	0,11	1,93	54,27	34,05	3,39
Compoziția 2	0,10	5,64	Urme	1,34	63,12	24,85	4,95

- In tab. 2 sunt prezentați indicii alterării oxidative a uleiurilor vegetale și a compozițiilor acestora.

Tabelul 2

Indicii alterării oxidative a uleiurilor

Denumirea uleiului	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ la 1 kg		Indicele de aciditate, ml KOH/g	
	Inițial	Peste 6 luni de păstrare	Inițial	Peste 6 luni de păstrare
Ulei de floarea-soarelui	4,8	7,2	0,3	0,3
Ulei de rapiță	0,7	0,8	0,5	0,5
Ulei din semințe de struguri	2,7	2,0	0,3	0,3
Compoziția 1	3,2	3,7	0,2	0,2
Compoziția 2	3,0	3,5	0,3	0,2

Compoziția 1

Denumirea uleiului	Raportul uleiurilor, %	Raportul ω -6: ω -3
Ulei de rapiță	53	
Ulei de floarea-soarelui	43	10:1
Ulei din semințe de struguri	4	

Compoziția 2

Denumirea uleiului	Raportul uleiurilor, %	Raportul ω -6: ω -3
Ulei de rapiță	78	
Ulei de floarea-soarelui	20	5:1
Ulei din semințe de struguri	2	

- 5 Valoarea indicelui de peroxid constituie cel mult 10 mmol oxigen activ/kg pentru uleiurile rafinate și cel mult 15 mmol oxigen activ/kg pentru uleiurile obținute prin presare la rece.

- 10 Valoarea indicelui de aciditate constituie cel mult 0,6 ml KOH/g pentru uleiurile rafinate și cel mult 4,0 mg KOH/g pentru uleiurile obținute prin presare la rece. Astfel, produsul propus posedă o compoziție a acizilor grași echilibrată și optimală pentru sănătatea omului, cu proprietăți profilactice și de tratament stabile, datorită cărora se asigură normalizarea schimbului de lipide, îmbunătățirea metabolismului și profilaxia afecțiunilor cardiovasculare. Produsul alimentar propus își manifestă proprietățile de consum înalte: gust armonios și aromă plăcută.

- 15 Produsul, conform invenției, permite:

- de a obține o compoziție de uleiuri vegetale, care posedă un șir de proprietăți profilactico-curative cu mult mai eficace decât uleiurile vegetale existente și amestecurile acestora;

- 20 - de a obține un produs alimentar, care reprezintă o substanță biologic activă, ce îmbunătățește rația alimentară a populației, și poate fi utilizată în terapia complexă în cazul mai multor maladii;

- de a lărgi sortimentul produselor alimentare funcționale cu compoziție îmbunătățită.

Exemplu de realizare

- 25 Compoziția produsului alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale este prezentată în tab. 3.

Tabelul 3

Nr.	Compoziția produsului (mas.%)	Raportul ω -6/ ω -3
1	Ulei de rapiță+ulei de floarea-soarelui+ulei din semințe de struguri (53:43:4)	10:1
	Ulei de rapiță+ulei de floarea-soarelui+ulei din semințe de struguri (78:20:2)	5:1
2	Ulei de rapiță+ulei de porumb+ulei din semințe de struguri (53:43:4)	10:1
	Ulei de rapiță+ulei de porumb+ulei din semințe de struguri (78:20:2)	5:1
3	Ulei de soia+ulei de rapiță+ulei din semințe de struguri (67:27:6)	10:1
	Ulei de soia+ulei de rapiță+ulei din semințe de struguri (70:27:3)	5:1
4	Ulei de soia+ulei de in+ulei din semințe de struguri (89:3:8)	10:1
	Ulei de soia+ulei de in+ulei din semințe de struguri (72:12:16)	5:1
5	Ulei de porumb+ulei de in+ulei din semințe de struguri (81:8:11)	10:1
	Ulei de porumb+ulei de in+ulei din semințe de struguri (74:16:10)	5:1
6	Ulei de floarea-soarelui+ulei de in+ulei din semințe de struguri (79:9:12)	10:1
	Ulei de floarea-soarelui+ulei de in+ulei din semințe de struguri (77:16:7)	5:1

În corespundere cu rețetele, uleiurile se introduc succesiv într-un vas ermetic cu malaxor, se amestecă minuțios timp de 5...10 min, se toarnă în recipiente pregătite, se astupă. Amestecurile de uleiuri obținute sunt transparente, au o culoare galbenă deschisă.

5

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. RU 2092070 C1 1997.10.10
2. RU 2119751 C1 1998.10.10
3. RU 2390158 C1 2010.05.27
4. RU 2169478 C1 2001.06.27

(57) Revendicări:

1. Produs alimentar funcțional pe bază de uleiuri vegetale, care conține ulei din semințe de struguri și un amestec de uleiuri vegetale constituit din ulei de in sau de rapiță și din ulei de floarea-soarelui sau de porumb, sau de soia, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

ulei din semințe de struguri	2...16
amestec de uleiuri vegetale	84...98,

totodată raportul acizilor grași polinesaturați ω -6 către ω -3 în produs constituie (5...10):1.

2. Produs, conform revendicării 1, care conține ulei din semințe de struguri, obținut prin presare la rece.

3. Produs, conform revendicărilor 1...2, care conține uleiuri de floarea-soarelui, de in, de porumb și din semințe de struguri în stare rafinată și nerafinată, iar uleiuri de soia și de rapiță în stare rafinată, totodată indicele de peroxid al produsului este de cel mult 10 mmol oxigen activ/kg, indicele de aciditate al produsului din uleiuri rafinate constituie cel mult 0,6 mg KOH/g, iar din uleiuri nerafinate cel mult 4,0 mg KOH/g.

Șef Secție:	COLESNIC Inesa
Examinator:	DUBĂSARI Nuna
Redactor:	LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii	
(21) Nr. depozit: s 2012 0051	(32) Data de prioritate recunoscută:
(22) Data depozit: 2012.04.02	Raport de documentare internațională: ☐ da
(54) Titlul: Produs alimentar funcțional pe baza uleiurilor vegetale	
(67)* Nr. și data transformării cererii	
(71) Solicitant: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD	
(51) (Int.Cl): Int.Cl: A23D 9/00 (2006.01)	
II. Condiții de unitate a invenției: x satisface ☐ nu satisface	
Note:	
III. Revendicări: claritatea, susținerea de descriere	
Note: x satisface ☐ nu satisface	
IV. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare)	
MD (Documentare Invenții (inclusiv cereri nepublicate)) - Int.Cl: A23D 9/00 (2006.01) ulei vegetal*, ulei de floarea-soarelui, ulei de in, ulei de rapiță, ulei de porumb, ulei de soia, ulei din semințe de struguri	
EA, CIS (Eapatis) – Int.Cl: A23D 9/00 (2006.01) подсолнечное масло, льняное масло, рапсовое масло, кукурузное масло, соевое масло, масло из виноградных косточек	
SU (nonpublic) – Int.Cl: A23D 9/00 (2006.01)	
V. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate	

VI. Documente considerate a fi relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor	
pertinente	Numărul revendicării	
vizate		
A, D	RU 2092070 C1 1997.10.10	1
A, D	RU 2119751 C1 1998.10.10	1
A, D	RU 2390158 C1 2010.05.27	1
A, C	RU 2169478 C1 2001.06.27	1
A	RU 2316221 C2 2008.02.10	1
A	RU 2374858 C2 2009.12.10	1
A	RU 2402912 C1 2010.11.10	1
* categoriile speciale ale documentelor citate:		
A – document care definește stadiul anterior general	T – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția	
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată	
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet	
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție	
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete	
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri	
Data finalizării documentării 2012.06.01		
Examinator BANTAȘ Valentina		