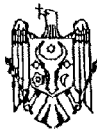


REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 75 (13) C2
(51) Int. Cl.⁷: C 07 C 69/74

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) Nr. depozit: 93-0001	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 1994.11.30
(22) Data depozit: 1993.01.26	
(31) Nr.:	(85)
(32) Data:	(86)
(33) Țara:	(87)
(30)* Nr.	
(10)* Brevet nr.	
(41)	
(71) Solicitant: ROITMAN Felix, MD	
(72) Inventatori: ROITMAN Felix, MD	
(73) Titular: ROITMAN Felix, MD	
(74) Reprezentant :	

(54) Bautură nealcoolică

(57) Rezumat:

1

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară și anume la producerea sucurilor, băuturilor. Scopul invenției date este îmbunătățirea calității organoleptice a productului, atribuindu-i-se gust original de stafide și de nucușoare. În băutura, care conține suc de struguri, sirop de zahăr, acid citric, se adaugă

2

suc de pepene verde, având următorul raport de componente, în procente de masă:

Suc de struguri	27-33
Suc de pepene verde	23-27
Acid citric	0,2-0,4
Sirop de zahăr	restul.
Revendicări: 1.	

10

15

MD C2

Descriere: Descriere:

3

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea sucurilor, băuturilor.

5 Este cunoscut nectarul de prune și struguri, care conține suc de prune, suc de struguri și sirop de zahăr. [1]

Dar prin consistență el este mai apropiat de sucurile cu miez, decât de băuturi. În gustul și aroma nectarului indicat predomină orientarea de fructe, ceea ce scade calitățile lui organoleptice.

10 De asemenea, este cunoscut nectarul de struguri, care conține 50% de boabe și 50% de sirop de zahăr. [2]

Consistența, apropiată de sucurile cu miez, constituie deficiența lui. În gust și aromă este pronunțată orientarea de struguri, care scade calitățile de consum ale nectarului.

15 Cea mai apropiată după esența tehnică și rezultatul obținut (prototip) este băutura nealcoolică pe baza sucului de struguri și măcieș, care conține suc de struguri, extract de măcieș, zahăr, extract de ierburi, acid citric, acid fosforic, zaharoză octacetică, oțet, esență de migdală, apă. [3]

Existența acidului fosforic în conținutul băuturii, a zaharozei octacetice, a oțetului nu întotdeauna acționează benefic asupra organismului uman, ceea ce scade calitățile lui organoleptice.

20 Sarcina tehnică a invenției date este îmbunătățirea calităților organoleptice ale produsului, atribuindu-i gust original de stafide și aromă de nucșoară.

Scopul se atinge adăugând suc de pepene verde în băutura nealcoolică care conține suc de struguri, sirop de zahăr, acid citric, în următorul raport al componentelor, în % de masă:

25	Suc de struguri	27-33
	Suc de pepene verde	23-27
	Acid citric	0,2-0,4
	Sirop de zahăr	restul.

30 Băuturile de fructe și pepene verde nu numai potolesc setea și sunt răcoritoare, dar au și o valoare alimentară și biologică mare, datorită conținutului de vitamine naturale, zahăr, aminoacizi. Conținutul de micro- și macroelemente sporește valoarea biologică, joacă un rol important în metabolism.

Pentru producerea băuturii nealcoolice se întrebuițează sucul de struguri, produs conform "Instrucțiunii tehnologice de producere a sucului natural de struguri limpezit, pasteurizat" aprobate de AȘP "Nectar" la 29.03.90.

35 Pentru obținerea băuturii se întrebuițează sucul de pepene verde, preparat conform "Instrucțiunii tehnologice de producere a sucului de pepene verde și pireului - semifabricat" aprobate la 28.08.92 de Combinatul de producere din Cricova.

40 Zahărul și acidul citric se întrebuițează pentru crearea anumitor condiții în băutură de conținere a substanțelor solide și a acidității, precum și pentru indicii organoleptici. Siropul de concentrație necesară se pregătește aparte, pentru ce într-un cazan cu pereți dubli se toarnă apă în cantitate necesară pentru prepararea siropului de o concentrație prestabilită și se încălzește până la fierbere. Se adaugă acid citric, se toarnă zahăr tos trecut printr-un ciur utilat cu perceptor de magnet, se aduce la fierbere, după ce siropul se filtrează prin ciur de capron sau țesătură.

45 Combinația sucului de struguri și celui de pepene verde, a siropului de zahăr și a acidului citric îi atribuie băuturii calități noi care diferă de suc de struguri și cel de pepene verde. Băutura are un gust plăcut armonios acru-dulce de stafide și o aromă fină de nucșoară necaracteristic sucului de struguri și celui de pepene verde.

50 Anume această componentă calitativă și cantitativă a băuturii condiționează apariția nuanțelor de stafide și nucșoară la gust și aromă.

Scimbarea cantității unuia din componente nu contribuie la realizarea sarcinii tehnice, deoarece predomină gustul și aroma componentului, cantitatea căruia depășește indicațiile în rețetă, ceea ce scade calitățile organoleptice ale băuturii.

MD C2

4

Băutura de struguri și pepene verde solicitată diferă de prototip prin aceea că în componența lui se adaugă suc de pepene verde într-un anumit raport cantitativ, ceea ce contribuie la obținerea unui efect imprevizibil, adică se obține o băutură nouă cu gust de stafide și aromă de nucșoară.

- 5 Prin urmare, caracterele care deosebesc soluționarea tehnică solicitată de prototip sunt esențiale și suficiente pentru realizarea sarcinii tehnice.

Exemple de realizare concretă.

Exemplul 1.

- 10 Pentru obținerea băuturii, suc de struguri și suc de pepene verde se încarcă într-un colector cu malaxor conform rețetei, unde se adaugă cantitatea necesară de sirop. La întrebuițarea sucului de pepene verde, în care a fost adăugat acid citric, în cazul fabricării produsului finit este necesară micșorarea, respectiv, a cantității din rețetă a acidului. Cupajul se amestecă, se încălzește, se ambalează în mod fierbinte, se închide ermetic, se sterilizează.

- 15 Componența băuturii în următorul raport al componentelor, în % de masă:

Suc de struguri	27
Suc de pepene verde	23
Acid citric	0,2
Sirop de zahăr	restul.

- 20 Băutura obținută are gust plăcut de stafide și aromă fină de nucșoară.

Exemplul 2.

Băutura se prepară analogic băuturii din exemplul 1 în următorul raport al componentelor, în % de masă:

- | | | |
|----|---------------------|---------|
| 25 | Suc de struguri | 33 |
| | Suc de pepene verde | 27 |
| | Acid citric | 0,4 |
| | Sirop de zahăr | restul. |

Băutura obținută are gust plăcut de stafide și aromă de nucșoară.

- 30 Pentru cupaj se întrebuițează suc de struguri cu conținut de substanțe solide de 10-18%, suc de pepene verde cu conținut de substanțe solide de 5-10%, sirop de zahăr cu conținut de substanțe solide de 18-22%.

- 35 Lipsa substanțelor chimice daunătoare și inutile pentru organismul uman, combinarea excelentă de acizi și hidrați de carbon sunt avantajele noii băuturi propuse. Băutura nu conține adaosuri artificiale și diverși conservanți.

Combinarea reușită a componentelor face posibilă crearea băuturii care potolește setea și nu suprasaturează organismul cu substanțe de balast.

Gradul de degustare a băuturii solicitate este de 5 puncte (conform sistemului indicilor gustativi de 5 puncte).

- 40 Folosirea băuturii propuse contribuie la normalizarea activității sistemului nervos central, sistemului cardio-vascular și rinichilor, la metabolism, restabilirea funcțiilor biologice ale organismului.

Indicii buni organoleptici ai băuturii de struguri și pepene verde face posibilă recomandarea băuturii pentru consumul în masă în rețeaua de comerț.

- 45 Producerea băuturii de Combinatul de producere din Cricova constituie 400 tuburi.

(57) Revendicare (ări): Revendicari:

- 50 Băutură nealcoolică, care conține suc de struguri, sirop de zahăr, acid citric, caracterizată prin aceea că în ea se adaugă suc de pepene verde, având următorul raport de componente în procente de masă:

- | | | |
|----|---------------------|---------|
| | Suc de struguri | 27-33 |
| | Suc de pepene verde | 23-27 |
| | Acid citric | 0,2-0,4 |
| 55 | Sirop de zahăr | restul |

MD C2

5

- (56) Referințe bibliografice:**
1. A.N. Самсонова, В.Б. Ушева “Фруктовые и овощные соки”, М., Агропромиздат, 1990, с. 197.
 2. А.Н. Самсонова, В.Б. Ушева “Фруктовые и овощные соки”, М., “Пищевая промышленность”, 1976, с. 128.
 3. Certificat de autor CS nr. 265505, 16.12.85.

Șef secție(Șef Direcție):

Examinator:

Redactor: