



(12)

CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2015 00624**

(22) Data de depozit: **31/08/2015**

(41) Data publicării cererii:
30/03/2017 BOPI nr. 3/2017

(71) Solicitant:
• **SUCIU CARMEN EMILIA,**
STR. CUZA VODĂ NR. 7, SAT COJOCNA,
CJ, RO

(72) Inventatori:
• **SUCIU CARMEN EMILIA,**
STR. CUZA VODĂ NR. 7, SAT COJOCNA,
CJ, RO

(54) **COMPOZIȚIE ȘI PROCEDEU PENTRU OBTINEREA
CIOCOLATEI RAW VEGANA DETOXIFIANTĂ ȘI
REGENERANTĂ ȘI/SAU ACID FULVIC**

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o compoziție de ciocolată cu efect detoxifiant și regenerant, și la un procedeu pentru obținerea acesteia. Compoziția conform invenției este constituită din 27...40% miere, 28...50% grăsimi nesaturate, 1...5% grăsimi saturate, 0,01...0,3% acid humic și/sau acid fulvic, 0,01...0,5% uleiuri esențiale, 1...15% pudră de Maca, 0,1...1% aloe vera, 0,5...5% boabe cacao, 1...5% cacao pudră și/sau pudră roșcove, 7...28% fructe uscate, antioxidant de tip resveratrol,

emulsionant uzual, condimente, plante medicinale, ciuperci, alge, particule nanomerice de Ag. Procedeu conform invenției constă în topirea la temperatura de 37...39°C a grăsimilor saturate și nesaturate, împreună cu mierea și acidul humic și/sau fulvic, după care se amestecă cu ingredientele solide.

Revendicări: 10



18

OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
Cerere de brevet de invenție
Nr. a 2015 00624
Data depozit 3.1.-08-2015..

Compozitie si procedeu pentru obtinerea ciocolatei raw Vegana detoxifianta si regeneranta cu acid humic si/sau acid fulvic

Ciocolata este un produs alimentar obținut dintr-un amestec de cacao, zahăr, uneori lapte și unele arome specifice.

Ciocolata este un aliment cu continut mare de zahar si calorii, produsa in trei variante principale: neagra, alba si cu lapte:

Ciocolata neagra contine cacao, grasimi, zahar si emulgator. O ciocolata cu lapte contine cacao, grasimi, lapte praf, zahar si emulgator. O ciocolata alba contine lapte praf, grasimi, zahar si emulgator. Grasimile sunt de obicei unt de cacao sau echivalenti . Ciocolata poate contine alti ingredientii: arome ca de exemplu vanilie si nuci, fructe uscate, biscuiti etc

Se cunosc foarte multe compozitii, metode si procedee pentru producerea diverselor sortimente de ciocolata. Dezavantajul acestora este ca datorita temperaturilor mari de lucru, principiile active benefice ale ingredientelor naturale sunt distruse.

Problema pe care o rezolva inventia este asigurarea conditiilor procesului si a rapoartelor dintre constitienti pentru obtinerea unui produs in care principiile active naturale valoroase ale materiilor prime raman intacte, se potenteaza unele pe altele rezultind un nou produs exceptional din punct de vedere fitoterapeutic si nutritiv, detoxifiant si regenerant.

Ciocolata raw Vegana inlatura dezavantajele mentionate anterior prin aceea ca este constituita din:

27-40% miere activa;
28-50% grasimi saturate;
1-5% grasimi nesaturate;
0,01-0,3 acid humic si/sau acid fulvic;
0,01-0,05% uleiuri esentiale;
0,1-1% antioxidant;
0,1-10% emulsifianti;
1-15% Maca;
0,1-1% aloe vera;
0,5-5% boabe cacao;
1-5% cacao pudra si/sau pudra roscove
0,1-0,2% petale de trandafir;
0,1-0,5% condimente;
0,01-0,2% plante medicinale;
7-28% fructe uscate, seminte, nuci, alune;
0,1-0,3% ciuperci
0,1-2% alge
0,0000001-0,000001% metale coloidale

Procedeu de obtinere a ciocolatei raw Vegana inlatura dezavantajele mentionate anterior prin aceea ca grasimile saturate si nesaturate impreuna cu mierea de albine si acidul humic si/sau fulvic sunt topite la temperature de 37-39 grade Celsius pastrandu-si proprietatile dupa care se amesteca cu ingredientele solide.

Prin aplicarea inventiei se obtin urmatoarele avantaje:

- avand doar miere activa si ingrediente naturale neprocesate termic ea poate fi folosita in orice fel de regim alimentar.
- acidul humic si /sau acidul fulvic asigura un proces complex de detoxifiere impreuna cu celelalte ingrediente care au aceleasi proprietati .

Sueda

- acidul humic si /sau acidul fulvic impreuna cu celelalte ingrediente care au rol de regenerare , au un efect complex de detoxifiere, regenerare si energizare.
- aducand impreuna acidul humic si/sau acidul fulvic impreuna cu celelalte ingrediente complexe inclusiv cu metalele coloidale, ele se completeaza unele pe altele avand un efect sinergic asupra organismului.
- este recomandata sportivilor si persoanelor care depun efort intens precum si celor care doresc o detoxifiere puternica a organismului, regenerarea si echilibrarea organismului cat si persoanelor care au diferite boli.
- este recomandata inclusiv persoanelor bolnave de diabet.

Acidul humic este o componentă principală a substanțelor humice, care sunt cei mai importanti constituenți organici ai solului - humus , turbă , cărbune , a fluxurilor de apa, ai lacurilor si oceanelor . Este produs de biodegradare a materiei organice moarte. Acesta nu este un singurul acid; mai degrabă, acesta este un amestec complex de mulți acizi diferiți care conțin grupări carboxil , astfel încât amestecul se comportă ca un punct de vedere functional ca un acid dibazic sau, ocazional, ca un acid tribazic. Acizi humici pot forma complexi cu ionii fiind frecvent intalnit sub forma de coloizi. Acizi fulvici sunt acizii humici cu greutate moleculară mai mică și conținut de oxigen mai mare decât acizii humici. Acizii fulvici sunt poli-electroliti și sunt coloizi unici care difuzează ușor prin membrane în timp ce toți ceilalți coloizi nu au aceasta proprietate.

Mierea de albine este unul dintre cele mai sanatoase si complexe alimente. Mai bine zis este un **super-aliment** deoarece contine vitamine, aminoacizi, acizi organici, minerale, enzime provenite de la albine, bioflavonoizi si antioxidanti ce-i dau o valoare terapeutica uriasa. Dintre vitamine, cele mai importante sunt cele din complexul B si, in cantitati ceva mai mici, vitaminele C, A, D si K. La randul lor, mineralele, prezente in miere intr-o forma usor asimilabila de catre organismul uman, sunt foarte numeroase, variind in functie de tipul de miere: potasiu, calciu, magneziu, fosfor, la care se adauga cantitati extrem de mici de seleniu, crom si iod.

Uleiurile esentiale sunt utilizate in scop fitoterapeutic si aromatizant. Sunt preferate uleiurile esentiale de busuioc, portocala, geranium, lamaie verde, grapefruit, piper negru, eucalipt, lamaie, ienupar, neroli, lemn de trandafir, ylang ylang, santal, bergamota, smirna, trandafir, chiparos, ghimbir, grapefruit, iasomie, lavanda, pin, santal, vetiver, chiparos, geranium, eucalipt, chimen dulce, neroli, menta, lamaie, cedru, salvie, brad, cuisoare, eucalipt, fenicul, iasomie, muscata, iarba de lamaie, arbore de ceai, roinita, oregano, pin, musetel, cimbrisor, valeriana, salcie, flori de cires, clementina, menta, cardamon, dafin, rozmarin, litsea, cajeput, molid, niaouli, maghiran, sanziana, paciuli, scortisoara, singure sau in amestec.

Grasimile saturate sunt untul de cacao si untul de cocos.

Grasimile nesaturate sunt: ulei de catina cu efect antioxidant, regenerativ , reintineritor, tonus fizic si psihic, si intaritor al sistemului imunitar; ulei din samburi de caise cu efect antioxidant, regenerativ, reintineritor; ulei din samburi de struguri cu efect antioxidant, regenerativ.

Antioxidantul specific utilizat in compozitia conform inventiei este Resveratrolul , obtinut din seminte si coaja strugurilor, din plante cu fructe de culoare inchisa, cu efect antioxidant foarte puternic, reintineritor.

Emulsifiantii utilizati in compozitia conform inventiei sunt pudra din seminte de roscove, pudra de roscove , agar-agar.



Algele utilizate in compozitia conform inventiei sunt alga afa, chlorella, spirulina , kelp , fitoplancton. Ele au efect detoxifiant, regenerant, reintineritor, echilibrant al intregului organism.

Condimentele utilizate sunt scortisoara, cuisoare, nucsoara, ghimbir, turmeric, cardamon, piper, chili, oregano cu rol de tonice digestive, energizante, si intaritoare ale sistemul imunitar.

Plantele medicinale sunt utilizate in compozitia conform inventiei in scop fitoterapeutic sub forma de pulbere sau extracte in ulei, fiind cele cunoscute din literatura de specialitate.

Fructele uscate utilizate in compozitia conform inventiei sunt cele comercializate si binecunoscute.

Ciupercile utilizate in compozitia conform inventiei sunt reishi, chga, maitake, shiitake, agaricus.

Particule nanometrice din diferite metale ca de exemplu aur, argint, platina, zinc, cupru, magneziu, chrom. Nanoparticulele din punct de vedere fizico-chimic si al interactiunii cu materia vie, denota proprietati care nu se intalnesc nici in cazul metalului brut, nici in cazul compusilor acestor metale.

Din acest motiv ele sunt potentate si potenteaza ingredientele din ciocolata aducand acest aliment la un nivel cu eficienta marita in asimilarea si efectele benefice care le are asupra organismului.

Ciocolata raw vegane cu acid humic si/sau fulvic consta, in prepararea la temperaturi de pana in 37-39 grade celsius, a mai multor ingrediente cu proprietati nutritionale exceptionale, impreuna cu acidul humic si /sau fulvic.

Aceasta ciocolata este un super aliment care aduce un aport detoxifiant, nutritional si energetic mare comparativ cu cantitatea de produs asimilata de organism. Acest complex de vitamine, minerale, glucide, lipide si oligoelemente ajuta in echilibrarea, detoxifierea si regenerarea organismului.

In continuare se da un exemplu de realizare al inventiei.

Se topeste intr-un malaxor la temperatura de 37-39 grade celsius 33 kg unt de cacao in impreuna cu 3 kg unt de cocos. In momentul in care a ajuns in faza lichida se adauga: 0,01 acid humic si fulvic, 0,04 kg ulei de catina, 0,04 kg ulei din samburi de caise, 0,05 kg ulei din samburi de struguri si 0,01 kg resveratrol. Se omogenizeaza si se adauga ulei esential de portocal in cantitate de 0,05 kg.

La acest amestec de grasimi saturate, grasimi nesaturate si uleiuri esentiale se adauga particulele nanometrice de argint in proportie de 0,0000001%.

In aceasta etapa se pune si mierea activa in cantitate de 34 kg in timp ce malaxorul merge continuu.

Separat se amesteca pudra din seminte de roscove 0,1 kg, pudra de roscove si cacao 0,02 kg, pudra de agar-agar 0,02 kg, pudra de chlorella 0,04 kg, pudra de spirulina 0,09 kg, 0,01 fitoplancton marin, pudra de aloe vera 0,02, pudra de maca 1 kg, pudra de scortisoara 0,05 kg, pudra de cuisoare 0,01 kg, pudra de nucsoara 0,01 kg, pudra de ghimbir 0,01 kg, pudra de turmeric 0,01 kg, boabe de cacao 5 kg.

Urmatoarea etapa este omogenizarea tuturor ingredientelor cu zmeura, mure, afine, si merioare uscate in cantitate de 20 kg .

Lucian

a - 2015 - - 00624 -

31-08-2015

15

In final se toarna peste masa topita din malaxor amestecul componentelor solide praf si se amesteca. Rezulta o ciocolata raw Vegana in care principiile active ale ingredientelor raman intacte.

Aceasta ciocolata se realizeaza in mai multe sortimente si culori in functie de cantitatile si combinarea ingredientelor.



Revendicari:

1.Compozitie de ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca este constituita din:

27-40% miere activa;
28-50% grasimi saturate;
1-5% grasimi nesaturate;
0,01-0,3 acid humic si/sau acid fulvic;
0,01-0,05% uleiuri esentiale;
0,1-1% antioxidant;
0,1-10% emulsifianti;
1-15% Maca;
0,1-1% aloe vera;
0,5-5% boabe cacao;
1-5% cacao pudra si/sau pudra roscove
0,1-0,2% petale de trandafir;
0,1-0,5% condimente;
0,01-0,2% plante medicinale;
7-28% fructe uscate, seminte, nuci, alune;
0,1-0,3% ciuperci
0,1-2% alge
0,0000001-0,000001% metale coloidale

2.Procedeu de obtinere a ciocolatei raw Vegana caracterizat prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 grasimile saturate si nesaturate impreuna cu mierea de albine si acidul humic si/sau fulvic sunt topite la temperature de 37-39 grade Celsius dupa care se amesteca cu ingredientele solide.

3.Ciocolata raw Vegana este caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 grasimile saturate sunt unt de cacao si unt de cocos.

4. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 grasimile nesaturate sunt ulei de catina, ulei din samburi de caise si ulei sin seminte de struguri, ulei de migdale.

5. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 uleiurile esentiale sunt de busuioc, portocala, geranium, lamaie verde, grapefruit, piper negru, eucalipt, lamaie, ienupar, neroli, lemn de trandafir, ylang ylang, santal, bergamota, smirna, trandafir, chiparos, ghimbir, grapefruit, iasomie, lavanda, pin, santal, vetiver, chiparos, geranium, eucalipt, chimen dulce, neroli, menta, lamaita, cedru, salvie, brad, cuisoare, eucalipt, fenicul, iasomie, muscata, iarba de lamaie, arbore de ceai, roinita, oregano, pin, musetel, cimbrisor, valeriana, salcie, flori de cires, clementina, menta, cardamon, dafin, rozmarin, litsea, cajeput, molid, niaouli, maghiran, sanziana, paciuli, scortisoara, singure sau in amestec.

5. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 antioxidantul este resveratrolul.

6. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 emulsifiantul este pudra din seminte de roscove, pudra de roscove , agar-agar.

7. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 condimentele sunt scortisoara, cuisoare, nucsoara, ghimbir, turmeric, cardamom.



a - 2015 - - 00624 -

31-08-2015

13

8. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 ciupercile sunt reishi, chga, maitake, shiitake, agaricus.
9. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 algele utilizate in compozitia conform inventiei sunt alga afa, chlorella, spirulina , kelp , fitoplancton.
10. Ciocolata raw Vegana caracterizata prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 metalele coloidale sunt aur, argint, platina, zinc, cupru, magneziu, crom.

