



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) **CH** **698 662 B1**

(51) Int. Cl.: **A23L 2/385** (2006.01)

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) **PATENTSCHRIFT**

(21) Anmeldenummer: 01963/06

(22) Anmeldedatum: 04.12.2006

(24) Patent erteilt: 30.09.2009

(45) Patentschrift veröffentlicht: 30.09.2009

(73) Inhaber:
Esarom Essenzenfabrik Ges.m.b.H, Esaromstrasse 51
2105 Oberrohrbach (AT)

(72) Erfinder:
Willy Kunze, 1180 Wien (AT)

(74) Vertreter:
Isler & Pedrazzini AG, Postfach 1772
8027 Zürich (CH)

(54) **Getränkegrundstoff und Getränk mit basenbildenden Mineralstoffen.**

(57) Bei einem Getränkegrundstoff und einem Getränk auf Basis von Wasser, Mineralwasser, Fruchtgetränken, Limonaden, Milch-, Molke- und Joghurtmischgetränken auf Wasserbasis, und Biermischgetränken, enthält der für einen Liter Getränk vorgesehene Getränkegrundstoff natürliche, naturidentische und/oder künstliche Aromastoffe, Genuss säuren, Süßungsmittel und gegebenenfalls Hilfsstoffe und Saftanteile sowie zusätzlich basenbildende Mineralstoffe in einer Menge von 72–1815 mg Natriumhydrogencarbonat, Natriumcitrat und/oder Natriumgluconat und 9–280 mg Kaliumhydrogencarbonat, Trikaliumcitrat und/oder Kaliumgluconat und 61–1520 mg Calciumcarbonat, Calciumcitrat und/oder Calciumgluconat und 21–530 mg Magnesiumcarbonat, Magnesiumcitrat, Magnesiumhydroxid, Magnesiumhydroxycarbonat und/oder Magnesiumgluconat sowie 10–265 mg Dinatriumhydrogenphosphat, Mononatriumphosphat und/oder Calciumphosphat mit einer Gesamtmenge an basenbildenden Mineralstoffen von maximal 5 g und ferner 1000–10 000 mg Zitronensaftkonzentrat in 4,5–5-facher Konzentration und/oder 100–10 000 mg Zitronensäure. Der Grundstoff ist auf die Basis des Getränkes so abgestimmt, dass das Getränk einen pH-Wert von 3,5–4,5 hat.

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft einen Getränkegrundstoff und ein daraus erzeugtes Getränk, das das Gleichgewicht des Säuren-Basen-Status des Blutes, des Urins, des Magens und des Bindegewebes des menschlichen Organismus mit Hilfe einer bestimmten, synergetisch wirkenden Mineralstoffkombination und Genusssäuren reguliert. Allgemein wird die Wirkung dieses Getränks mit dem Erhalt der Vitalität und des seelischen Wohlbefindens mit zunehmendem Alter umschrieben.

[0002] Die neuartigen Getränkegrundstoffe finden Verwendung für die verschiedensten Fertiggetränkearten, die es mit diesem gesundheitlichen Zusatznutzen bisher nicht gab. Die betreffenden neuartigen Getränke mit diesen Grundstoffen sind auf Basis von Mineralwasser, Wasser, Fruchtgetränken, Limonaden, Milch-, Molke- und Joghurtmischgetränken auf Wasserbasis, und Biermischgetränken.

[0003] Bisher gab es am Getränkemarkt nur Instantpulvermischungen, die durch Zusatz von Wasser erst trinkbereit gemacht wurden und eine das Säuren-Basen-Gleichgewicht regulierende Funktion haben.

[0004] Üblicherweise weisen Instantgetränke mit Basenpulvern eine betont salzig-mineralische und/oder saure und/oder medizinische Geschmackskomponente auf. Die neuen Getränkegrundstoffe sollen dem Konsumenten Fertiggetränke, die einfach und bequem zu trinken sind und sich durch ein neues und mildes Geschmackerlebnis auszeichnen, bieten.

[0005] Dies wird durch einen Getränkegrundstoff und ein Getränk auf Basis von Wasser, Mineralwasser, Fruchtgetränken, Limonaden, Milch-, Molke- und Joghurtmischgetränken auf Wasserbasis, und Biermischgetränken erreicht, wobei der Getränkegrundstoff in an sich bekannter Weise natürliche, naturidentische und/oder künstliche Aromastoffe, Genusssäuren, Süßungsmittel und gegebenenfalls Hilfsstoffe und Saftanteile enthält, wobei der Grundstoff zusätzlich basenbildende Mineralstoffe in einer Menge von

72–1815 mg, vorzugsweise 305–715 mg, Natriumhydrogencarbonat und/oder Natriumcitrat und/oder Natriumgluconat und 9–280 mg, vorzugsweise 20–110 mg, Kaliumhydrogencarbonat und/oder Trikaliumcitrat und/oder Kaliumgluconat und 61–1520 mg, vorzugsweise 280–610 mg Calciumcarbonat und/oder Calciumcitrat und/oder Calciumgluconat und 21–530 mg, vorzugsweise 50–215 mg, Magnesiumcarbonat und/oder Magnesiumcitrat und/oder Magnesiumhydroxid und/oder Magnesiumhydroxycarbonat und/oder Magnesiumgluconat sowie

10–265 mg, vorzugsweise 30–120 mg Dinatriumhydrogenphosphat und/oder Mononatriumphosphat und/oder Calciumphosphat pro Liter Getränk enthält, wobei die Gesamtmenge an basenbildenden Mineralstoffen maximal 5 g pro Liter Getränk beträgt, und wobei der Grundstoff ferner

1000–10 000 mg, vorzugsweise 1000–9000 mg, Zitronensaftkonzentrat in 4,5–5-facher Konzentration und/oder 100–10 000 mg, vorzugsweise 100–5000 mg, Zitronensäure pro Liter Getränk enthält, wobei der Grundstoff auf die Basis des Getränkes so abgestimmt ist, dass das Getränk einen pH-Wert von 3,5–4,5 hat.

[0006] Die auf Basis der neuen Grundstoffe erzeugten Getränke entsprechen den Ansprüchen eines Genussmittels mit einem stark betonten erfrischenden fruchtigen Charakter ohne den sonst hervortretenden mineralsalzigen Geschmack. Zu betonen ist, dass dies erzielt wird, obwohl die mineralischen Wirkstoffe der neuen Grundstoffe meist deutlich höher sind als bei Instantbasenpulver.

[0007] Eine weitere Neuerung ist für die neuen Getränke der höhere pH-Wert von 3,5–4,5 der zusammen mit dem Zitronensaftkonzentrat und/oder der Zitronensäure für das einzigartige milde und süffige Trinkerlebnis ausschlaggebend ist. Das Zitronensaftkonzentrat und/oder die Zitronensäure hat auch Einfluss auf die Bekömmlichkeit und eine wichtige synergetische Wirkung mit den Basenmineralsalzen der Zitronensäure.

[0008] Zu betonen ist auch der hohe Wirkstoffgehalt der Mineralien von bis zu 5 g pro Liter Fertiggetränk (je nach Getränkeart), der keine Ausfällungen oder Bodensatz bildet.

[0009] Was zur Geschmacksakzeptanz des Konsumenten auch wesentlich beiträgt, sind die natürlichen und /oder naturidentischen Aromastoffe und Saftanteile, die je nach Bedarf durch die Zugabe von Kohlensäure (1000–4000 mg, vorzugsweise 1500–2500 mg, pro Liter Getränk) ins Fertiggetränk eine besonders spritzige erfrischende Note haben und bei Instantpulvergetränken nicht vorkommen.

[0010] Es handelt sich in erster Linie um neuartige Erfrischungsgetränke, aber mit einem gesundheitlichen Zusatznutzen für die Regulierung des Säure-Basen-Haushalts des Organismus.

[0011] Die neuartigen Getränkegrundstoffe und Getränke mit basischer Wirkung bieten ein vergleichsweise wohlschmeckendes und erfrischendes Trinkerlebnis, welches, einen sehr hohen Geschmacksgenuss beinhaltet, einfach und bequem zu geniessen ist und eine gesundheitsvorsorgliche Wirkung für eine möglichst grosse Zielgruppe ab dem 30. Lebensjahr hat.

[0012] Das Besondere ist der hohe Mineralwirkstoffanteil, der relativ hohe pH-Wert und das neuartige, erfrischende, milde Genusserlebnis im Vergleich zu Baseninstantpulver, ferner die Universalität des Einsatzes dieser Grundstoffe für die verschiedensten Kategorien von Fertiggetränken wie erwähnt.

[0013] Die verschiedenen Grundstoffe können je nach erforderlichem Umstand als Verbund oder bestehend aus 2 Teilen vorliegen.

[0014] Im letzteren Fall besteht der 1. Teilverbund aus den Aromastoffmischungen, den Genuss säuren, verschiedenen Süßungsmitteln, etwaigen Hilfsstoffen und Saftanteilen.

[0015] Der 2. Teilverbund besteht folglich aus der Mischung der basenbildenden Mineralstoffe entweder als Pulver oder in einer homogenen Wasserlösung.

[0016] Die Bandbreite der basischen Inhaltsstoffe hat einen Maximalgehalt von bis zu 5 g pro Liter Getränk je nach Kategorie/Art des Fertiggetränks (Wasser, Milchmischgetränke, Biermischgetränke...).

[0017] Für einen Liter eines beispielhaften erfindungsgemässen Limonadefertiggetränks mit pH-Wert 4,3 enthält der erfindungsgemässe Grundstoff, der im vorliegenden Fall mit Wasser zum Fertiggetränk ergänzt wird:

Fructose	50 000 mg/l
Zitronensaftkonzentrat (4,5–5-fach)	7000 mg/l
Aromastoffmischung	4500 mg/l
Natriumhydrogencarbonat	403 mg/l
Kaliumcitrat	56 mg/l
Calciumcarbonat	274 mg/l
Tri-Magnesiumcitrat	106 mg/l
Di-Natriumhydrogenphosphat	61 mg/l

Patentansprüche

1. Getränkegrundstoff zur Herstellung von Getränken auf Basis von Wasser, Mineralwasser, Fruchtgetränken, Limonaden, Milch-, Molke- und Joghurtmischgetränken auf Wasserbasis, und/oder Biermischgetränken, wobei der Getränkegrundstoff natürliche, naturidentische und/oder künstliche Aromastoffe, Genuss säuren, Süßungsmittel und gegebenenfalls Hilfsstoffe und Saftanteile enthält, dadurch gekennzeichnet, dass die Menge des für einen Liter fertigen Getränks vorgesehenen Grundstoffs zusätzlich basenbildende Mineralstoffe in einer Menge von 72–1815 mg, vorzugsweise 305–715 mg, Natriumhydrogencarbonat und/oder Natriumcitrat und/oder Natriumgluconat und 9–280 mg, vorzugsweise 20–110 mg, Kaliumhydrogencarbonat und/oder Trikaliumcitrat und/oder Kaliumgluconat und 61–1520 mg, vorzugsweise 280–610 mg, Calciumcarbonat und/oder Calciumcitrat und/oder Calciumgluconat und 21–530 mg, vorzugsweise 50–215 mg, Magnesiumcarbonat und/oder Magnesiumcitrat und/oder Magnesiumhydroxid und/oder Magnesiumhydroxycarbonat und/oder Magnesiumgluconat sowie 10–265 mg, vorzugsweise 30–120 mg, Dinatriumhydrogenphosphat und/oder Mononatriumphosphat und/oder Calciumphosphat enthält, wobei die Gesamtmenge an basenbildenden Mineralstoffen maximal 5 g beträgt, und dass die Menge des für einen Liter fertigen Getränks vorgesehenen Grundstoffs ferner 1000–10 000 mg, vorzugsweise 1000–9000 mg, Zitronensaftkonzentrat in 4,5–5-facher Konzentration und/oder 100–10 000 mg, vorzugsweise 100–5000 mg, Zitronensäure enthält.
2. Getränk bestehend aus einem Getränkegrundstoff und Wasser, Mineralwasser, Fruchtgetränk, Limonade, Milch-, Molke- und Joghurtmischgetränk auf Wasserbasis, und/oder Biermischgetränk, wobei das Getränk natürliche, naturidentische und/oder künstliche Aromastoffe, Genuss säuren, Süßungsmittel und gegebenenfalls Hilfsstoffe und Saftanteile enthält, dadurch gekennzeichnet, dass das Getränk zusätzlich basenbildende Mineralstoffe in einer Menge von 72–1815 mg, vorzugsweise 305–715 mg, Natriumhydrogencarbonat und/oder Natriumcitrat und/oder Natriumgluconat und 9–280 mg, vorzugsweise 20–110 mg, Kaliumhydrogencarbonat und/oder Trikaliumcitrat und/oder Kaliumgluconat und 61–1520 mg, vorzugsweise 280–610 mg, Calciumcarbonat und/oder Calciumcitrat und/oder Calciumgluconat und 21–530 mg, vorzugsweise 50–215 mg, Magnesiumcarbonat und/oder Magnesiumcitrat und/oder Magnesiumhydroxid und/oder Magnesiumhydroxycarbonat und/oder Magnesiumgluconat sowie 10–265 mg, vorzugsweise 30–120 mg Dinatriumhydrogenphosphat und/oder Mononatriumphosphat und/oder Calciumphosphat pro Liter Getränk enthält, wobei die Gesamtmenge an basenbildenden Mineralstoffen maximal 5 g beträgt, und dass der Getränkegrundstoff ferner 1000–10 000 mg, vorzugsweise 1000–9000 mg, Zitronensaftkonzentrat in 4,5–5-facher Konzentration und/oder 100–10 000 mg, vorzugsweise 100–5000 mg, Zitronensäure pro Liter Getränk enthält, wobei das Getränk einen pH-Wert von 3,5–4,5 hat.