



República Federativa do Brasil
Ministério do Desenvolvimento, Indústria
e do Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) PI 0622036-3 A2



(22) Data de Depósito: 22/11/2006
(43) Data da Publicação: 06/05/2014
(RPI 2261)

(51) Int.Cl.:
C12G 3/06

(54) Título: PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE
LICOR DE CREME DE AÇAFRÃO

(57) Resumo:

(30) Prioridade Unionista: 26/09/2006 IN 2128/DEL/2006

(66) Prioridade Interna: 860446

(73) Titular(es): Ratnesh Enterprises PVT., LTD

(72) Inventor(es): Arun Dhandhanía

(74) Procurador(es): Dannemann, Siemsen, Bigler &
Ipanema Moreira

(86) Pedido Internacional: PCT IN2006000467 de 22/11/2006

(87) Publicação Internacional: WO 2008/038294de
03/04/2008

Relatório Descritivo da Patente de Invenção para "PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE LICOR DE CREME DE AÇAFRÃO".

CAMPO DA INVENÇÃO

A presente invenção refere-se ao processo para preparação de
5 licor de creme de açafrão.

ANTECEDENTES DA INVENÇÃO

O licor é uma bebida alcoólica doce frequentemente condimen-
tada com frutas, ervas, temperos, flores, sementes, raízes, plantas, cascas
de árvores, e algumas vezes, creme. A palavra "licor" se origina da palavra
10 latina "*liquefacere*" que significa "dissolver". Isto refere-se à dissolução dos
condimentos usados para fabricar o licor.

Em algumas partes do mundo, as pessoas utilizam as palavras
"cordial" e "licor" de forma intercambiável. Embora nesses lugares os dois
termos descrevam licores fabricados redestilando espíritos com temperos
15 aromáticos, e sejam usualmente altamente adocicados, existem algumas
diferenças. Os licores são usualmente condimentados com ervas, enquanto
que os cordiais são preparados geralmente com polpas ou sucos de frutos.
Quase todos os licores são bem doces, com um sabor altamente concentra-
do semelhante a uma sobremesa.

20 Atualmente, os licores são fabricados no mundo inteiro e podem
ser apreciados de muitas maneiras diferentes, incluindo puros, vertidos so-
bre gelo, com café, e misturados com creme ou outros ingredientes de mis-
tura para criar coquetéis.

Há muitas categorias de licores, incluindo: licor de fruta, licor de
25 creme, licor de café, licor de chocolate, licor de aguardente, licor de conha-
que, licor de anis, licor condimentado com nozes, e licor de ervas.

O princípio geral da fabricação de licores é pegar uma base al-
coólica (algumas vezes denominada "espíritos neutros") e macerar um con-
dimento dentro dela por um tempo. A seguir, remover por filtração quaisquer
30 sólidos remanescentes, e adoçar, e envelhecer. Finalmente, engarrafar e
servir. Essas etapas são a estrutura básica simples para fabricar um licor,
mas são seus detalhes (exatamente qual condimento; exatamente por quan-

to tempo; exatamente qual adoçante), e as variações que constituem o cerne seu produto. Cada receita é diferente, e muitas têm procedimentos bastante diferentes, mas cada uma delas resulta exatamente nisso; e cada sabor cria sua própria dinâmica no decorrer do tempo, de tal modo que pode levar algum tempo para aprender como isso tudo se junta.

O documento nº US 4.957.765 descreve um sistema e um método para preparar produtos de licor-creme que têm melhor estabilidade da emulsão e seus produtos. O método compreende as etapas de preparar uma pré-mistura de espíritos combinando espíritos, um carboidrato, e água, e de preferência, incluindo um condimento e um colorante; preparar uma pré-mistura de proteína dissolvendo ácido cítrico ou um seu sal e caseinato em água; misturar intensamente a pré-mistura de proteína com creme, de preferência creme duplo; depois disso, preparar uma mistura de produto misturando a pré-mistura de espírito com a mistura de creme e a pré-mistura de proteína; e homogeneizar a mistura de produto de tal modo que o tamanho médio de partícula seja reduzido para menos do que 5 microns, de preferência menos do que 2 microns.

A patente nº EP 0067592 descreve um licor que contém creme fresco que ainda permanece estável contra separação apesar de um teor de álcool entre cerca de 5 e cerca de 25%. A base de creme e as partes de espírito foram preparadas e combinadas para formar um produto estável que tem um pH acima de cerca de 6,3. A parte de base de creme foi preparada a partir de creme, açúcar, um antioxidante, um emulsificante que tem um equilíbrio hidrofílico/lipofílico menor do que cerca de 12, um sal de caseína solúvel como um estabilizador de emulsão e um condimento e/ou uma cor, caso desejado. A parte de base de creme foi homogeneizada antes de misturar, ou a mistura da base de creme e as partes de espírito foi homogeneizada, para formar uma emulsão estável, onde os glóbulos de gordura foram reduzidos de tamanho de tal modo que pelo menos 95% tenham um diâmetro menor do que 1 micron, e substancialmente nenhuma bolha maior do que 8 microns de diâmetro. A parte de espírito foi condimentada e/ou colorida, conforme desejado.

O documento nº UA 0070479 enuncia um licor-creme "Stepova Krasunia". O licor-creme contém álcool etílico retificado com a pureza mais alta, aromatizante e água. Adicionalmente, ele contém extrato de chicória e leite desnatado desidratado em uma razão de 1:2, como recalculado por substância seca, e gemas de ovos frescas.

O documento nº UA 0068134 descreve um licor-creme que contém álcool etílico retificado da mais alta pureza, açúcar, emulsificante, aromatizante e água. Adicionalmente, o licor-creme continha "Cicorlact" (extrato desidratado de chicória e leite desnatado desidratado em uma razão de 1:2, baseado em substância desidratada). Como emulsificante, foi usada fitolecitina de soja.

O documento nº IE 0950243 descreve o processo para a preparação de um produto de bebida de licor-creme. O processo para a preparação de um produto de bebida de licor-creme que tem um teor de álcool estreito, processo este que compreende conduzir todas etapas, depois da adição de álcool, em um sistema fechado.

Os documentos nºs CA 2219829, CN 1219582 e TW 0386110 enunciam um processo para a fabricação de bebida de licor de açafrão. O agente condimentante é um que contém açafrão disponível na natureza e capaz de intensificar o sabor do licor, e o processo compreende as etapas de embeber 450 g de açafrão na mistura de espírito com 27% de concentração e o restante de água desmineralizada por 8 h à temperatura ambiente, para que os ingredientes essenciais do açafrão se dissolvam na solução alcoólica que deve ser agitada intermitentemente para mistura adequada dos ingredientes essenciais na dita solução alcoólica. Para aumentar o aroma e a cor, a quantidade de açafrão é aumentada ou diminuída conforme o gosto. A mistura foi então aquecida até 78°C e depois destilada a 80°C em um aparelho de destilação especial, condensando a decocção do licor de açafrão com concentração de 9% a 54%, que resfriou no condensador à temperatura ambiente por 24 horas, e depois mantida no congelador. Caso necessário, 100 g de açúcar refinado fino branco ou o equivalente de xarope de açúcar podem ser adicionados e misturados adequadamente com o vo-

lume de 1 litro de mistura. Ela pode ser adicionada também à água desmineralizada em quantidades tais que o teor de Álcool Neutro Extra misturado seja de 90 mg.

O documento nº EP 0875561 enuncia um processo para preparar uma bebida condimentada com açafrão, particularmente um licor. O processo se distingue pelo fato de que ele compreende a preparação de um agente condimentante que contém açafrão disponível na natureza e é capaz de intensificar o sabor do licor, compreendendo as etapas de: limpar o açafrão, moer e/ou convertê-lo em xarope de açafrão destilado a 80°C em um aparelho de destilação especial, condensar a decocção de licor de açafrão que tem uma concentração de 5% a 51%, depois resfriar e adicionar esta decocção à água desmineralizada em quantidades tais que o teor de Álcool Neutro Extra misturado seja entre 90 mg a 270 mg de decocção de açafrão, baseado no peso do Álcool Neutro Extra misturado por um volume de 1 litro da bebida finalmente obtida. A invenção pode ser usada na fabricação de bebidas, que são condimentadas com açafrão.

Nenhum documento das técnicas anteriores menciona uma bebida alcoólica de creme condimentada com açafrão. Vários licores baseados em creme são conhecidos nessas técnicas, mas nenhum dos licores de creme é condimentado com açafrão.

Há apenas 2 processos conhecidos para produzir as bebidas alcoólicas, um é um processo a "quente" e o outro é um processo a "frio". O processo a "quente" está sendo seguido na produção de "Licor de Açafrão". O processo a quente dura menos tempo que o processo a frio. Entretanto, ele é mais oneroso do que o processo a frio. Ele requer maior espaço do que o processo a frio. Ele requer mais investimento em fábrica e equipamentos do que o processo a frio.

O objetivo da invenção é propor um processo para a preparação de licor de creme de açafrão por um processo a frio para obviar as desvantagens do processo a quente.

SUMÁRIO DA INVENÇÃO

A presente invenção refere-se a um processo para a preparação

de licor de creme de açafrão, compreendendo as etapas de:

- preparar um concentrado de açafrão adicionando 1-5 g de açafrão em um litro de ENA (álcool neutro extra) com 68% de OP, isto é, 96% em volume (v/v),
- 5 - agitar intermitentemente a dita mistura de ENA e açafrão por 18-36 horas,
- extrair o óleo essencial que contém o aroma, cor e sabor,
- filtrar a dita mistura de açafrão e ENA para obter o concentrado de açafrão,
- 10 - diluir o dito concentrado de 68% de OP para 9-45% adicionando água desmineralizada à temperatura ambiente,
- adicionar cerca de 5-15% de creme de leite branco grau alimentício e misturar adequadamente,
- adicionar cerca de 5-20% de açúcar grau alimentício e mistura
- 15 até dissolver o açúcar,
- adicionar cerca de 1-5% de agente condimentante grau alimentício e misturá-lo intensamente, e filtrar para obter o licor de creme de açafrão.

Os agentes condimentantes usados na presente invenção são

20 agentes condimentantes naturais. Mais particularmente, o agente condimentante é açafrão.

O licor de creme de açafrão da presente invenção é estocado em frascos limpos feitos de vidro ou aço a 15°C.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA INVENÇÃO

25 A presente invenção refere-se ao processo de preparação de licor de creme de açafrão. O processo na presente invenção seguido para produzir o licor de creme de açafrão é o processo a "frio".

O processo a "quente" está sendo seguido para produzir o licor de açafrão, enquanto que o processo a "frio" está sendo seguido para produzir o licor de creme de açafrão. O processo a frio não envolve aquecer os

30 ingredientes para a preparação do licor. O processo a quente dura menos tempo que o processo a frio. Entretanto, ele é mais oneroso do que o pro-

cesso a frio. Ele requer maior espaço do que o processo a frio. Ele requer mais investimento em fábrica e equipamentos do que o processo a frio. Entretanto, ambos processos atingem o mesmo resultado. Não há diferença alguma no resultado.

5 O processo da presente invenção compreende as etapas de preparar um concentrado de açafrão adicionando 1-5 g em um litro de ENA (álcool neutro extra) com 68% de OP, isto é, 96% em volume (v/v), agitar intermitentemente a dita mistura de ENA e açafrão por 18-36 horas, extrair o óleo essencial que contém o aroma, cor e sabor, filtrar a dita mistura de açafrão e ENA para obter o concentrado de açafrão, diluir o dito concentrado de 68% de OP para 9-45% adicionando água desmineralizada à temperatura ambiente, adicionar cerca de 5-15% de creme de leite branco grau alimentício e misturar adequadamente, adicionar cerca de 5-20% de açúcar grau alimentício e misturar até dissolver o açúcar, adicionar cerca de 1-5% de agente condimentante grau alimentício e misturá-lo intensamente, e filtrar para obter o licor de creme de açafrão.

 A mistura de ENA e água desmineralizada é preparada com a concentração necessária, isto é, 18%. A temperatura da mistura sobe aproximadamente 4 a 5°C acima da temperatura ambiente quando o ENA e a água desmineralizada são misturados entre si. É necessário deixar a mistura voltar para a temperatura ambiente.

 Depois, a quantidade necessária de "açafrão" é adicionada e mantida como está por 24 a 36 horas sob agitação intermitente até que todo o "óleo essencial", isto é, aroma, cor e sabor, seja dissolvido muito bem na mistura de ENA e água desmineralizada com concentração de 18%.

 Depois, o creme branco de cerca de 1% e chocolate branco de cerca de 1% são misturados no material. Deve-se misturar adequadamente por cerca de 12 horas sob agitação intermitente até misturar completamente.

 Depois, o concentrado de açafrão é adicionado na razão necessária de 1:9, isto é, na razão de 1 parte de concentrado de açafrão e 9 partes da mistura de ENA e água desmineralizada, de modo a obter 10 volumes de licor de açafrão.

Depois, açúcar grau alimentício de cerca de 15% é adicionado e misturado adequadamente até dissolver completamente.

Depois, o licor de creme de açafrão está pronto para ser filtrado e embalado em frascos de vidro opaco ou aço inoxidável e estocado em lugar fresco abaixo da temperatura ambiente de cerca de 15%. O licor de creme de açafrão está agora pronto para ser engarrafado em garrafas de vidro e mantido em um lugar fresco abaixo da temperatura ambiente de cerca de 10 a 15°C.

A invenção será agora explicada com o auxílio de exemplos sem limitar o âmbito da invenção.

Exemplo 1

Preparar o concentrado de açafrão adicionando 2,5 g de açafrão a um litro de ENA (187,5 mL de ENA 68,0 OP (96% v/v) e 812,5 mL de água desmineralizada) e agitando a dita mistura de ENA e açafrão por 24 horas de modo a extrair o óleo essencial que contém aroma, cor e sabor, e filtrando a dita mistura de açafrão e ENA para obter o concentrado de açafrão. O concentrado é então diluído de 68% OP para 9-45% adicionando água desmineralizada à temperatura ambiente. 10% de creme de leite branco grau alimentício são adicionados e misturados adequadamente. Cerca de 10% de açúcar grau alimentício são adicionados e misturados até dissolver o açúcar. Cerca de 2,5% de agente condimentante grau alimentício são adicionados e misturados intensamente, e o material é filtrado para obter o licor de creme de açafrão.

Os versados nas técnicas devem avaliar que a presente invenção não está limitada às modalidades específicas aqui ilustradas. Assim sendo, variações podem ser feitas dentro do âmbito e espírito das reivindicações apensadas sem sacrificar as vantagens da invenção.

REIVINDICAÇÕES

1. Processo para a preparação de licor de creme de açafrão, compreendendo:

- preparar um concentrado de açafrão adicionando 1-5 g de açafrão em um litro de ENA (álcool neutro extra) com 68% de OP, isto é, 96% em volume (v/v),
- agitar intermitentemente a dita mistura de ENA e açafrão por 18-36 horas,
- extrair o óleo essencial que contém o aroma, cor e sabor,
- filtrar a dita mistura de açafrão e ENA para obter o concentrado de açafrão,
- diluir o dito concentrado de 68% de OP para 9-45% adicionando água desmineralizada à temperatura ambiente,
- adicionar cerca de 5-15% de creme de leite branco grau alimentício e misturar adequadamente,
- adicionar cerca de 5-20% de açúcar grau alimentício e mistura até dissolver o açúcar,
- adicionar cerca de 1-5% de agente condimentante grau alimentício e misturá-lo intensamente, e filtrar para obter o licor de creme de açafrão.

2. Processo, de acordo com a reivindicação 1, em que um concentrado de 9% é obtido misturando a dita mistura de concentrado de 93,75 mL com 906,25 mL de água desmineralizada.

3. Processo, de acordo com a reivindicação 1, em que o licor de creme de açafrão é estocado em frascos de vidro ou aço a 15 °C.

4. Processo, de acordo com a reivindicação 1, em que o agente ou agentes condimentantes são naturais.

5. Licor de creme de açafrão sempre que preparado pelo processo como definido nas reivindicações 1 a 4.

6. Processo para a preparação de licor de creme de açafrão substancialmente como aqui descrito.

Almas

RESUMO

Patente de Invenção: **"PROCESSO PARA PREPARAÇÃO DE LICOR DE CREME DE AÇAFRÃO"**.

- A presente invenção refere-se a um processo para a preparação
- 5 de Licor de Creme de Açafrão, compreendendo: - preparar um concentrado de açafrão adicionando 1-5 g de açafrão a um litro de ENA (álcool neutro extra) com 68% de OP, isto é, 96% em volume (v/v), - agitar intermitentemente a dita mistura de ENA e açafrão por 18-36 horas, - extrair o óleo essencial que contém o aroma, cor e sabor, - filtrar a dita mistura de açafrão e
- 10 ENA para obter o concentrado de açafrão, - diluir o dito concentrado de 68% de OP para 9-45% adicionando água desmineralizada à temperatura ambiente, - adicionar cerca de 5-15% de creme de leite branco grau alimentício e misturar adequadamente, - adicionar cerca de 5-20% de açúcar grau alimentício e misturar até dissolver o açúcar, - adicionar cerca de 1-5% de agente
- 15 condimentante grau alimentício e misturá-lo intensamente, e filtrar para obter o licor de creme de açafrão.