



(12)

CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2010 01411**

(22) Data de depozit: **29.12.2010**

(41) Data publicării cererii:
29.06.2012 BOPI nr. **6/2012**

(71) Solicitant:
• **VASILESCU MIHAELA CONSTANȚA**,
BD. DIMITRIE CANTEMIR NR. 16, BL. 6,
SC. 4, AP. 106, SECTOR 4, BUCUREȘTI, B,
RO

(72) Inventatori:
• **VASILESCU MIHAELA CONSTANȚA**,
BD. DIMITRIE CANTEMIR NR. 16, BL. 6,
SC. 4, AP. 106, SECTOR 4, BUCUREȘTI, B,
RO

(54) COMPLEX NUTRIȚIONAL DIETETIC

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un complex nutrițional dietetic și la un procedeu pentru obținerea acestuia. Complexul conform invenției este constituit din: 3 părți *Capsicum grossum*, 3 părți *Solanum tuberosum*, 3 părți *Allium cepa*, 2 părți *Phaseolus vulgaris*, 1 parte *Rumex acetosella*, 3 părți *Daucus carota*, 2 părți *Pastinaca sativa*, 2 părți *Petroselinum crispum*, 3 părți *Allium porum*, 1 parte *Raphanus niger*, 4 părți *Lycopersicon esculentum*, 3 părți *Apium graveolens*, 1 parte *Allium*

sativum și 4 părți *Brassica oleracea*, părțile fiind exprimate în greutate. Procedeu conform invenției constă din deshidratarea ingredientelor vegetale prin expunere la soare, la temperaturi de 20...35°C, procesare primară asistată sanitar-veterinar a ingredientelor, și amestecarea acestora în proporțiile stabilite.

Revendicări: 2



C.N.D. - COMPLEX NUTRIȚIONAL DIETETIC -
 - pachet format din ingrediente BIO-D.S.-
 - procedeu pentru obținerea acestuia -

Prezenta invenție se referă la o sumă proporționată de legume, necesar de introdus în hrana zilnică a omului. Aceste legume sunt selecționate după principiile lor active, sațioase, cu efect benefic asupra funcției sistemelor organismului uman; (sistemul neuro-psihic, respirator, cardio-vascular, gastro-intestinal, hepato-biliar, s.a.)

Procedeu, modul de alcătuire a pachetului nutrițional (C.N.D.) constă în aceea că numai prin metoda selecției principiilor active, corect obținute, și a conservării acestora prin deshidratare, se poate ajunge la hrana necesară pentru întreținerea și pentru corectarea funcțiilor vitale, specifice omului, pentru sănătatea acestuia.

*

Paisprezece legume răspund cerințelor procedurii enunțat pentru alcătuirea C.N.D., ingrediente ordonate cifric, în părți echilibrate, dar și după efectul dominantelor dietetice, astfel:

nr. crt.	produsul	proporția în părți	dominanta efectul dietetic.
1.	<u>Ardei gras</u> (Capsicum Gracum)	3	diuretic, tonifiant
2.	<u>Cartof</u> (Solanum Tuberosum)	3.	obezitate, gastrite
3.	<u>Ceapă</u> (Allium Cepa)	3.	astenie, gastrite
4.	<u>Fasole păstai</u> (Phaseolus Vulgaris)	2.	diuretic, tonic hepatic.
5.	<u>Macriș</u> (Rumex Acetosella)	1.	digestiv, laxativ, diuretic.

29-12-2010

6. Morcov (Daucus Carota)	3	astenie, anemie, anti- scleroza, inf. pulmon
7. Păstârac (Pastinaca Sativa)	2.	diuretic, antireuma- tic.
8. Patrunjel (Petroselinum Sativum)	2.	astenie, anemie, af. reumatice.
9. Praz (Allium Porum)	3.	obezitate, diure- tic, scleroze.
10. Ridiche neagra (Raphanus Sativus)	1.	litiaze, sedativ, hepatism.
11. Tomate (Lycopersicus Esculentum)	4.	obezitate, astenie, litiaze, scleroze.
12. Telina (Apium Graveolens)	3.	astenie, litiaze, he- patism, cf. pulmonare.
13. Usturoi (Allium Sativus)	1.	hipotensiv, scleroze, astenie, obezitate, litiaze, af. vasculare
14. Varza (Brassica Oleracea)	4.	scleroze, hipotensiv, ciroze, af. cardiace

C.N.D. înlocuiește rețete culinare haotice întoc-
mite, numai după gust apetisant, adesea cu efect contrain-
dicat, dăunător organismului. Pachetul nutrițional ex-
clude substanțele chimice adăugate pentru stimularea
culturilor, pentru conservare, exclude procesarea exce-
sivă.

*

Jedules

16

Invenția descrisă aici dovedește posibilitatea reală a producerii hranei vegetale BIO. Aceasta are și funcție dietetică, prin proporția principiilor active, prin conținutul biochimic, ținut sub control, al masei vegetale.

Beneficiem de faptul că solul carpatic asigură substanța chimică necesară vieții omului. Prin masa vegetală a plantelor comestibile, belșugul hrănitor nu are nevoie de otrava stimulentei vegetației. Considerăm C.N.D. parte a hranei zilnice în stare să asigure cerințele organismului uman cu darul pământului, cu dar nemistificat.

C.N.D. impune producerea legumelor pe sol cu PH curat, necontaminat cu substanțe chimice adăugate pentru stimularea și protecția culturilor. Cere sol pe pânze freatice fără nitrați, azotați, fără urme de metale grele. Culturile produselor vegetale cer a fi întreținute prin sistem de irigație și asanare, fără ploi acide.

Pachetul nutrițional (c.n.d.) exclude procesarea excesivă, conservanții, coloranții, aditivii de orice fel. Se preferă deshidratarea la temperaturi joase (20-35 gr.C) solare, la temperatura creșterii vegetației. Aceasta păstrează valoarea structurii vegetale necesară nutriției corecte.

*

de Bules

Intre mijloacele tehnice care asigură alcătuirea complexului nutrițional se găsește deshidratorul solar-D.S., aici în prescurtare.

a). Ca mijloc tehnic, deshidratorul solar (proiectat și experimentat de noi) poate să rămână o anexa a gospodăriei rurale pentru prelucrarea primară a legumelor, așa cum a fost creată pîmnița, la vie, cazanița la livadă, conacul de plai, la pășune. Deshidratorul solar presupune magazie și atelier pentru procesarea primară, iar pe nivelul superior este amenajat pavilionul pentru expunerea legumelor la soare și în curentul natural, intens, al aerului.

b). În rândul mijloacelor tehnice considerăm a fi imbăierea cartofului, acesta ca ingredient natural, component al pachetului nutrițional. Pentru excluderea efectelor solaninei și oxidarea cartofului feliat s-a creat imbăierea masei vegetale în acid acetic obținut din fructe fermentate natural. Această intervenție de factura tehnică are și proprietatea de a îmbogăți structura tuberculului, prin asimilare, cu agentul chimic al fructelor fermentate.

c). În experiment, s-a folosit cu succes ^Pdelin insecticidul vegetal, produs obținut de noi din plante comestibile. Și acesta are dublu efect: înlăturarea insectelor dăunătoare și îmbogățirea conținutului biochimic al ingredientelor, prin procesul lor firesc de asimilare. Acest insecticid vegetal nu este toxic pentru om.

Cele trei mijloace tehnice enunțate nu exclud ingredientele tratate (ex. cartoful) din gama BIO, din rândul "produselor naturale 100%".

Conform prezentei invenții, avantajele obținute prin producerea și comercializarea pachetului BIO-D.S. (numit probabil "DIETA") - produs românesc, sunt:

- a). Activarea grădinaritului intensiv;
- b). Producerea substanței vegetale nutritive, desăvârșite și sub aspect bio-chimic;
- c). Combinarea principiilor active cu efect dietetic;
- d). Producerea C.N.D. în condiții de laborator, respectând cu strictețe normele sanitare;
- e). Excluderea "chimizării" solului, a întreținerii chimice a culturilor și a conservării produselor nutritive;
- f). Sporirea valorii muncii în grădinarit;
- g). Ușurarea aprovizionării consumatorului; simplificarea rețetei culinare.

Toate avantajele creează perspectiva unei indeletniciri generalizate, în vederea îmbunătățirii vieții tuturor.

*

Revendicări

Revendicăm COMPLEXUL NUTRIȚIONAL DIETETIC (C.N.D.) - produs alimentar natural 100%, caracterizat prin aceea că este constituit în pachet format din 14 ingrediente BIO-D.S., cu caracteristici dietetice importante.

Complementar, revendicăm procedeul, mijloacele tehnice pentru realizarea produsului 1, a C.N.D., caracterizate prin aceea că pentru conservarea substanței vegetale

- s-a alcătuit DESHIDRATORUL SOLAR ca anexă a gospodăriei rurale;
- s-a creat INSECTICIDUL VEGETAL, inofensiv pentru om;
- s-a creat ÎMBĂIEREA CARTOFULUI feliat, pentru anularea efectului solaninei și al oxidării, în procesul deshidrării solare, fără ca acest tratament să schimbe structura calitativă a unui produs "natural 100 %"

*