



MD 2640 G2 2004.12.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat  
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **2640** <sup>(13)</sup> **G2**  
(51) **Int. Cl.<sup>7</sup>: C 12 G 3/06**

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

(21) <b>Nr. depozit:</b> a 2004 0142 (22) <b>Data depozit:</b> 2004.06.03	(45) <b>Data publicării hotărârii de acordare a brevetului:</b> 2004.12.31, BOPI nr. 12/2004
(71) <b>Solicitant:</b> CARAUȘ Vladimir, MD (72) <b>Inventatori:</b> TARAN Nicolae, MD; MEREUȚĂ Ion, MD; CARAUȘ Vladimir, MD (73) <b>Titular:</b> CARAUȘ Vladimir, MD	

(54) **Băutură alcoolică**

(57) **Rezumat:**

1  
Invenția se referă la industria alimentară, în special la o băutură alcoolică.

Băutura, conform invenției, conține următoarele componente pentru 1000 L de produs finit: balsam cu tăria de 42±0,3% vol. 280,00...292,00 L, zaharoză rafinată 82,00...83,00 kg, acid citric 1,80...2,20 kg, benzoat de sodiu 0,08...0,12 kg, aromatizator „Tonic” 0,40...0,60 kg și apă carbogazoasă restul, până la tăria de 12% vol. Totodată balsamul se obține din rizomi de obli-

2  
5 geană, partea aeriană de sovârf, partea aeriană de sunătoare, partea aeriană de coada-șoricelului, rădăcină de lemn dulce, rizomi și rădăcini de leuzea safloroformă, suc de struguri alcoolizat, caramel, acid citric, zahăr și soluție hidroalcoolică.

10 Rezultatul constă în lărgirea sortimentului de băuturi cu proprietăți tonifiante.

Revendicări: 1

15

MD 2640 G2 2004.12.31

## MD 2640 G2 2004.12.31

3

### Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la o băutură alcoolică.

5 In calitate de cea mai apropiată soluție poate servi băutura slab alcoolizată, care conține pentru 1000 L produs finit, în kg: o substanță cu gust dulce 50,0...120,0, o substanță cu gust și aromă de răchițele 0,4...350,0, aromatizator "Tonic" 0,03...0,13, acid citric și soluție hidroalcoolică restul [1].

Dezavantajele acestei băuturi constau în faptul că are o aromă ordinară, indici organoleptici diminuați, nu posedă proprietăți tonifiante.

Problema pe care o rezolvă invenția constă în lărgirea sortimentului de băuturi cu proprietăți tonifiante.

10 Esența invenției constă în aceea că băutura conține balsam obținut din următoarele ingrediente pentru 1000 L de balsam, în kg: rizomi de obligeană 0,050...0,075, partea aeriană de sovârf 0,25...0,35, partea aeriană de sunătoare 0,55...0,77, partea aeriană de coada-șoricelului 0,55...0,74, rădăcina de lemn dulce 0,85...1,15, rizomi și rădăcini de leuzea safloroformă 0,51...0,71, suc de struguri alcoolizat 221,0...299,0, caramel 8,5...11,5, acid citric 0,07...0,11, zahăr 68,3...89,8; în L: soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de  $42\pm 0,3\%$  vol., totodată băutura conține zaharoză rafinată

15 (S2), acid citric, aromatizator „Tonic” (sol. E s/Q 8440/POL), benzoat de sodiu și apă carbogazoasă în următorul raport al componentelor pentru 1000 L de produs finit:

balsam, L	280,00...292,00
zaharoză rafinată, kg	82,00...83,00
acid citric, kg	1,80...2,20
benzoat de sodiu, kg	0,08...0,12
aromatizator „Tonic”, kg	0,40...0,60
apă carbogazoasă, L	restul, până la tăria finală de 12% vol.

25 Înobilirea băuturii cu balsamul menționat duce la crearea unei băuturi noi cu proprietăți radio-protectoare și tonifiante datorită substanțelor biologice active conținute în balsam, având totodată un gust plăcut și o aromă originală.

Rădăcina de lemn dulce posedă proprietăți antioxidante, radioprotectoare, antibacteriene și antiinflamatoare, ameliorează procesele de metabolism în organism.

30 Leuzea safloroformă exercită un efect excitant asupra sistemului nervos central ce se manifestă prin sporirea activității motorii. Leuzea mai are și proprietăți tonifiante. Componentele ei diminuează influența factorilor nocivi în cazul unor sarcini fizice majorate.

Rezultatul constă în lărgirea sortimentului de băuturi cu proprietăți tonifiante.

### Exemplu de realizare a invenției

35 Se obține balsamul din următoarele ingrediente pentru 1000 L de balsam, în kg: rizomi de obligeană 0,050...0,075, partea aeriană de sovârf 0,25...0,35, partea aeriană de sunătoare 0,55...0,77, partea aeriană de coada-șoricelului 0,55...0,74, rădăcina de lemn dulce 0,85...1,15, rizomi și rădăcini de leuzea safloroformă 0,51...0,71, suc de struguri alcoolizat 221,0...299,0, caramel 8,5...11,5, acid citric 0,07...0,11, zahăr 68,3...89,8; în L: soluție hidroalcoolică restul, până la tăria de  $42\pm 0,3\%$  vol.

40 Balsamul se obține în felul următor: materia primă vegetală se mărunțește și se supune macerării triple cu soluție hidroalcoolică cu tăria de 50% vol. în decurs de 3...7 zile la fiecare etapă de macerare, cantitatea de soluție hidroalcoolică fiind la prima etapă de 34...47 L, iar la etapele 2 și 3 de 18...24 L. Maceratele obținute se unifică, apoi se adaugă celelalte componente ale balsamului, se amestecă timp de 2...6 ore și ulterior se filtrează.

45 Se dizolvă zaharoza rafinată (S2) (82,50 kg) și acidul citric (2,00 kg) în 100 L de apă fierbinte și se răcește.

Benzoatul de sodiu (0,10 kg) se dizolvă separat în 2 L de apă fierbinte și se răcește.

50 Într-un vas de cupajare închis ermetic se amestecă balsamul (286,00 L), zaharoza, benzoatul de sodiu, aromatizatorul „Tonic” (0,50 kg) și apa carbogazoasă, restul, pentru a obține 1000 L de băutură cu tăria de 12% vol.

Băutura obținută are calități gustative excelente și proprietăți tonifiante majorate.

## MD 2640 G2 2004.12.31

4

### (57) Revendicare:

5 Băutură alcoolică care conține balsam obținut din următoarele ingrediente pentru 1000 L de  
balsam, în kg: rizomi de obligeană 0,050...0,075, partea aeriană de sovârf 0,25...0,35, partea aeriană  
de sunătoare 0,55...0,77, partea aeriană de coada-șoricelului 0,55...0,74, rădăcină de lemn dulce  
0,85...1,15, rizomi și rădăcini de leuzea safloroformă 0,51...0,71, suc de struguri alcoolizat  
10 221,0...299,0, caramel 8,5...11,5, acid citric 0,07...0,11, zahăr 68,3...89,8; în L: soluție  
hidroalcoolică restul, până la tăria de  $42 \pm 0,3\%$  vol., totodată băutura conține zaharoză rafinată (S2),  
acid citric, aromatizator „Tonic” (sol. E s/Q 8440/POL), benzoat de sodiu și apă carbogazoasă în  
următorul raport al componentelor pentru 1000 L de produs finit:

	balsam, L	280,00...292,00
	zaharoză rafinată, kg	82,00...83,00
15	acid citric, kg	1,80...2,20
	benzoat de sodiu, kg	0,08...0,12
	aromatizator „Tonic”, kg	0,40...0,60
	apă carbogazoasă, L	restul, până la tăria finală de 12% vol.

20

### (56) Referințe bibliografice:

1. RU 2192457 C2 2002.11.10

Șef Secție:	GUȘAN Ala
Examinator:	COLESNIC Inesa
Redactor:	CANȚER Svetlana

## RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2004 0142		
(22) Data depozit: 2004.06.03		
(51) <sup>7</sup> : C 12 G 3/06 Alți indici de clasificare: <b>Titlul</b> : Băutură alcoolică (71) Solicitantul : CARAUȘ Vladimir, MD Termeni caracteristici : băutură alcoolică, balsam		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl. (7))		
(MD, EA, SU) Int. Cl. <sup>7</sup> C 12 G 3/06 SU 1974-2004 MD 1993-2004 EA 1996-2004		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate și indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	RU 2192457 C2 2002.11.10	1
<input type="checkbox"/> Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		<input type="checkbox"/> Informația referitoare la brevete paralele se anexează
<b>* categoriile speciale ale documentelor consultate:</b>		<b>P</b> - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
<b>A</b> - document care definește stadiul anterior general		<b>T</b> - document publicat după data de depozit sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria care conține baza invenției
<b>E</b> - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		<b>X</b> - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
<b>L</b> - document care poate pune în discuție data priorității invocate, poate contribui la determinarea datei publicării altor divulgări sau pentru un motiv expres ( se va indica motivul)		<b>Y</b> - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă cand documentul este asociat cu unul sau mai multe alte documente de aceeași natură, aceasta combinație fiind evidentă pentru o persoană de specialitate
<b>O</b> - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		<b>&amp;</b> - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării 2004.09. 14		
Examinatorul		Colesnic Inesa

## RAPORT DE DOCUMENTARE

<b>Informația referitoare la brevete paralele</b>		<b>(21) Nr depozit:</b>	
Date de identificare ale documentelor citate in raport	Data publicării	<b>Brevete paralele</b>	Data publicării
1	2	3	4