



MD 720 Y 2014.01.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **720** (13) **Y**
(51) Int.Cl: **A23L 2/00** (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
A23L 1/076 (2006.01)
A23L 1/08 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE
DE SCURTĂ DURATĂ**

În termen de 6 luni de la data publicării mențiunii privind hotărârea de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată, orice persoană poate face opoziție la acordarea brevetului	
(21) Nr. depozit: s 2013 0163 (22) Data depozit: 2013.10.04	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2014.01.31, BOPI nr. 1/2014
(71) Solicitant: BOGHEAN Vladimir, MD (72) Inventator: BOGHEAN Vladimir, MD (73) Titular: BOGHEAN Vladimir, MD	

(54) **Băutură pe bază de produse apicole**

(57) **Rezumat:**

1
Invenția se referă la industria alimentară, și anume la o băutură pe bază de produse apicole.

Băutura pe bază de produse apicole, conform invenției, este obținută din miere naturală, polen, păstură, macerat alcoolic de propolis și apă, componentele fiind luate în următorul raport: miere naturală 250...300 g,

2
polen 15...20 g, păstură 10...15 g, macerat alcoolic de propolis 3...5 ml și apă 1000 ml.
5
Rezultatul constă în obținerea unei băuturi cu valoare biologică sporită și cu proprietăți energizante și tonifiante.
10
Revendicări: 1

(54) Drink based on beekeeping products**(57) Abstract:**

1
The invention relates to the food industry,
namely to a drink based on beekeeping
products.

The drink based on beekeeping products,
according to the invention, is produced from
natural honey, pollen, bee-bread, alcoholic
propolis tincture and water, the components
being taken in the following ratio: natural
honey 250...300 g, pollen 15...20 g, bee-bread

2
10 ...15 g, alcoholic propolis tincture 3...5 ml
and water 1000 ml.

The result consists in producing a drink
with high biological value and energy and
tonic properties.

Claims: 1

(54) Напиток на основе продуктов пчеловодства**(57) Реферат:**

1
Изобретение относится к пищевой
промышленности, а именно к напитку на
основе продуктов пчеловодства.

Напиток на основе продуктов
пчеловодства, согласно изобретению,
получен из натурального меда, пыльцы,
перги, спиртовой настойки прополиса и
воды, компоненты взяты в следующем
соотношении: мед натуральный 250...300 г,
пыльца 15...20 г, перга 10...15 г, спиртовая

2
настойка прополиса 3...5 мл и вода 1000
мл.

Результат состоит в получении напитка
с повышенной биологической ценностью, с
энергетическими и тонизирующими
свойствами.

П. формулы: 1

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la o băutură pe bază de produse apicole.

- 5 Este cunoscută băutura Hidromel [1], care este obținută prin fermentarea mierii amestecate cu apă, plante aromatice și alte ingrediente, componentele fiind luate în următorul raport:

miere de albine, g	150...200
fosfat de amoniu, g	0,4...0,5
acid citric, g	1,0...1,5
hamei, g	0,5...0,8
petale de trandafir uscate, g	0,5...0,8
iris uscat, g	0,2...0,3
apă, ml	1000.

Cea mai apropiată după esența tehnică este băutura Hidromel [2], obținută prin fermentarea mierii amestecate cu apă și polen, componentele fiind luate în următorul raport:

miere de albine, lingură	4...5
polen, lingură	1
apă plată, ml	500.

- 10 Hidromelul este unul dintre cele mai vechi remedii stimulente, de reîntinerire, efectele lui terapeutice fiind cunoscute încă din antichitate la mai multe popoare: romani, daci, greci, perși etc.

Dezavantajul Hidromelului constă în faptul că, în urma fermentării zaharurilor invertite care se conțin în mierea polifloră devine o băutură slabalcoolică, care are o culoare brună deschisă, cu nuanță roșcată, cu gust puțin dulce și acru și cu aromă specifică plantelor aromatice care intră în componența sa. Procesul fermentării Hidromelului durează 3...4 luni, conținutul de alcool ajunge la 2%.

- 20 Problema tehnică pe care o soluționează invenția propusă este obținerea unei băuturi cu valori biologice sporite, gust și arome mai pronunțate și efecte energizante și profilactice. Aceste componente și calități ale produsului finit fac posibilă recomandarea lui la surmenări, extenuarea sistemului nervos, sistemului cardiovascular, sistemului imunitar, sistemului digestiv, endocrin și respirator, rinichilor, ficatului, vezicii urinare, menținând și ameliorând funcțiile lor.

Problema se soluționează prin aceea că băutura pe bază de produse apicole conține miere naturală, polen, păstură, macerat alcoolic de propolis și apă, componentele fiind luate în următorul raport:

miere naturală, g	250...300
polen, g	15...20
păstură, g	10...15
macerat de propolis în alcool etilic de 96%, în raport, respectiv, de 1:2, ml	3...5
apă, ml	1000.

- 25 Astfel se obține o băutură pe bază de produse apicole cu valori biologice sporite.

Această băutură are o însemnătate mare în alimentație datorită prezenței vitaminelor, mineralelor, enzimelor, zaharidelor, fructozei, aminoacizilor, macro- și microelementelor, precum și altor substanțe necesare pentru activitatea normală a omului. Produsele apicole care intră în compoziția acestei băuturi, la 100 g, conțin: zaharuri – 60...65%; glucoză și fructoză – 4...6%, indicele diastazic prin metoda Gothe – 20...50, proteine – 0,30...0,60%, acizi organici – 0,50...0,25%, săruri minerale – 0,19...0,28%, diversitatea lor este extrem de mare: calciu, sodiu, fier, magneziu, clor, iod, sulf, fosfor, precum și microelemente: mangan, siliciu, aluminiu, crom, bor, cupru, litiu, nichel, plumb, zinc, staniu, molibden, bariu, arsen, paladiu, argint, wolfram, staniu, titan, cantități mici de vitamine: B6, B12, C, A, D, E, K, B2, PP, H și substanțe biologic active: invertază, diastază, catalază, fosfatază și alți fermenți.

- 35 Avantajul băuturii constă în aceea că conține un adaos de păstură, propolis și polen într-un raport cantitativ anumit, care contribuie la obținerea unei băuturi cu valoare biologică sporită. Băutura obținută are gust dulce pronunțat, puțin acru, aromă discretă, specifică soiului de miere care intră în componența sa, având culoarea galbenă-deschisă. Datorită păsturii și acidității sale, această băutură are un gust puțin acru, iar propolisul îi conferă o aromă specifică. Compoziția nu se aduce până la stadiul de fermentare, deci se obține o băutură nealcoolică.

Numai în acest raport calitativ și cantitativ se obține băutura cu efectul scontat. Combinarea componentelor în raportul dat face posibilă obținerea unui produs alimentar cu calități specifice, gust și aromă originale, cu valori biologice sporite și cu proprietăți curative și energizante.

- 5 La schimbarea cantității unuia din componente nu se obține rezultatul scontat, deoarece predomină gustul și aroma componentului, cantitatea căruia depășește indicațiile date, totodată are loc scăderea indicilor organoleptici și a valorilor energetice și calorice.

- 10 Combinarea acestor produse apicole în băutura dată formează o compoziție din vitamine, minerale, hormoni și fermenți naturali care au un efect tonic energizant și profilactic care acționează benefic asupra sistemului imunitar și metabolic. Aceasta băutură se prepară numai din miere naturală, deoarece mierea industrială nu conține toate elementele biologice și chimice necesare în cazul dat.

- 15 Băutura se prepară în felul următor: într-un vas de sticlă sau de inox la un litru de apă filtrată se adaugă 300 g de miere de albine naturală, 20 g de polen, 15 g de păstură, se închide ermetic și se păstrează la temperatura de 18...22°C timp de 1...2 zile, agitând de 7...8 ori pe zi, după care se adaugă 5,0 ml de macerat de propolis în alcool de 96%, în raport de 1:2, se închide ermetic, nu se aduce până la procesul de fermentare.

- 20 Pentru prepararea maceratului de propolis în alcool etilic rectificat de 96%, într-un vas de inox se toarnă 1 litru de alcool, se adaugă 500 g de propolis, agitându-l de 7...8 ori pe zi timp de 15 zile, se păstrează la întuneric la temperatura de 18...22°C. După ce se amestecă componentele sus-menționate produsul obținut se filtrează și se păstrează la temperatura de 5...7°C într-un vas ermetic.

- 25 Această băutură se administrează înainte de masă cu 15...20 min, câte 150...200 ml de 3 ori pe zi, iar pentru sportivi după antrenamente pentru recuperarea fizică se administrează până la 500 ml. Pentru persoanele care fac efort fizic și duc un mod de viață activ se recomandă până la un litru pe zi. Pentru administrarea acestui produs copiilor e mai bine în prealabil de consultat medicul, dar ca bază se pot folosi următoarele doze: copiilor cu vârstă de la 2 până la 5 ani câte 200 ml pe zi înainte de masă, copiilor cu vârstă între 5 și 12 ani câte 300 ml pe zi înainte de masă. Această băutură se recomandă a fi administrată timp de 20 zile, după care trebuie făcută o pauză de 10 zile. Totodată, această băutură se poate administra în aceleași doze, amestecându-se cu apă minerală, plată și diferite sucuri.

Este contraindicat de a folosi această băutură persoanelor care suferă de diabet zaharat și care au alergie la produsele apicole (miere, păstură, propolis, polen).

Datorită efectului său energizant nu se recomandă înainte de somn.

- 35 *Exemplu de realizare*

Exemplul 1

Pentru obținerea băuturii conform invenției, la 1000 ml de apă filtrată se adaugă cantitatea necesară de miere de albine, polen, păstură și macerat de propolis în alcool etilic de 96% în proporție de 1:2. Băutura are următorul raport al componentelor:

- 40 miere de albine naturală – 250 g
polen – 15 g
păstură – 10 g
macerat alcoolic de propolis – 3,0 ml
apă filtrată – 1000 ml.

- 45 Băutura nealcoolică obținută posedă un gust plăcut original și are o aromă specifică soiului de miere și produselor apicole ce intră în componența sa.

Exemplul 2

Băutura se prepară analogic exemplului 1 și în următorul raport al componentelor:

- 50 miere de albine naturală – 300 g
polen – 20 g
păstură – 15 g
macerat alcoolic de propolis – 5,0 ml
apă filtrată – 1000 ml.

- 55 Băutura obținută posedă un gust dulce și puțin acriu cu aromă discretă, specifică soiului de miere care intră în componența sa, având culoarea galbenă-deschisă.

Combinarea reușită a componentelor a făcut posibilă crearea băuturii care potolește setea și este asimilată mai bine de organismul uman.

Băutura obținută poate fi distribuită pe larg în rețeaua comercială.

Pentru o descriere mai amplă a acestui produs vom analiza fiecare produs apicol care intră în componența sa.

- 5 Mierea de albine este considerată un aliment de mare valoare în hrana oamenilor de toate varstele, datorită proprietăților sale nutritive fiind un produs alimentar valoros cu calități gustative, dietetice și nutritive excepționale. Mierea mai este numită „elixirul sănătății și longevității”, fiindcă îmbunătățește procesele digestive și de asimilare a alimentelor în organismul uman. După valoarea nutritivă, energetică și calorică, mierea ocupă unul din primele locuri în lista produselor alimentare.
- 10 Pe lângă toate acestea, mierea conține următoarele vitamine: B6, B12, C, A, D, E, K și elemente minerale: Ca, Fe, K etc.

- 15 Polenul are o compoziție chimică complexă, specială, care îl deosebește de toate celelalte produse vegetale și îi conferă un spectru de influență surprinzător de larg asupra multor afecțiuni și disfuncții ale organismului uman. Proprietățile principale ale polenului sunt legate de numărul mare de elemente nutritive (aminoacizi, vitamine, enzime etc.). Datorită proprietăților sale deosebite, polenul este folosit în alimentația umană ca medicament natural pentru tratarea unor maladii specifice, precum și pentru producerea unei game variate de preparate apiterapice.

- 20 Păstura este un produs apicol natural, care provine din polenul recoltat de albine și depozitat în celulele fagurilor. Păstura formată este un produs natural cu proprietăți mai valoroase decât polenul: pe de o parte datorită unui spectru mai larg de polenuri în proporții variabile, pe de altă parte datorită unui conținut mai ridicat în monozaharide și de vitamina K. Păstura este mai ușor asimilată și are o aciditate mai crescută, ceea ce este un factor esențial în păstrarea și menținerea echilibrului metabolic. În afara faptului că dispune de aceleași proprietăți biologice și terapeutice ca și polenul, acestea sunt mai accentuate, conducând la o creștere a capacității imunitare și a funcționalității organismului, la o ameliorare a gradului de adaptabilitate a organismului și la o diminuare a stării de oboseală. Efectele terapeutice ale păsturii sunt benefice pentru sistemul imunitar, nervos, respirator, cardiovascular, digestiv, endocrin, menținând și ameliorând funcțiile lor.
- 25 Propolisul este un antibiotic natural cu peste 70 de proprietăți farmacologice dovedite și sute de indicații. La ora actuală, pe plan mondial propolisul este utilizat la scară largă în diferite forme de

- 30 medicamente, suplimente și băuturi, pentru a îmbunătăți starea de sănătate și pentru a preveni unele afecțiuni inflamatorii, boli cardiace, hepatice, diabetul și chiar unele forme de cancer. Datorită proprietăților sale antibacteriene, antibiotice, cicatrizante, multiplelor acțiuni de natură imunologică, antiseptică și în mod deosebit terapeutică, valoarea propolisului este de necontestat. Propolisul se folosește pentru vindecarea rănilor și a bolilor căilor respiratorii, ale cavității bucale, afecțiunilor
- 35 aparatului digestiv, ochilor, bolilor infecțioase și pulmonare.

(56) Referințe bibliografice citate în descriere:

1. Teodorescu Maria. Băuturi și preparate din miere. Editura tehnică, București, 1977, p. 230
2. Hidromelul. Miedul sau hrana zeilor. 2012, găsit Internet:< http://www.mierealbnebio.ro/api-terapia/hidromelul-bautura-zeilor-pe-baza-de-miere_205>

(57) Revendicări:

Băutură pe bază de produse apicole, obținută din miere naturală, polen, păstură, macerat alcoolic de propolis și apă, componentele fiind luate în următorul raport:

miere naturală, g	250...300
polen, g	15...20
păstură, g	10...15
macerat de propolis în alcool etilic de 96%, în raport, respectiv, de 1:2, ml	3...5
apă, ml	1000.

Șef secție: COLESNIC Inesa

Examinator: DUBĂSARU Nina

Redactor: LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

I. Datele de identificare a cererii	
(21) Nr. depozit: s 2013 0163	(32) Data de prioritate recunoscută:
(22) Data depozit: 2013.10.04	Raport de documentare internațională: ☐ da
(71) Solicitant: BOGHEAN Vladimir, MD	
(54) Titlul: Băutură pe bază de produse apicole	
II. Clasificarea obiectului invenției:	
(51) Int.Cl: <i>A23L 2/00</i> (2006.01) <i>A23L 2/38</i> (2006.01) <i>A23L 1/076</i> (2006.01) <i>A23L 1/08</i> (2006.01)	
III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)	
MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stanga/dreapta): <i>A23L 2/00</i> <i>A23L 2/38</i> <i>A23L 1/076</i> hidromel miere polen, propolis, păstură "Worldwide" (Espacenet): EA, CIS (Eapatis): <i>A23L 2/00</i> <i>A23L 2/38</i> <i>A23L 1/076</i> медовый, меды сбитень, сбитня медовуха прополис пыльца перга SU (nonpublic): Alte BD –	
IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate	
http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4_(%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA) http://www.dobraya-pchela.ru/medovuha-kupit-medovye-napitki-359.php http://meddy.ru/news/show/Perga http://www.miere-bucovina.ro/hidromelul-o-bautura-tonica-naturala.html http://www.doctor.info.ro/hidromelul_(miedul_sau_hrana_zeilor).html	

<http://www.365mag.ro/carti/carti-de-bucate/bauturi-si-preparate-din-miere.html>
<http://www.frontpress.ro/2009/02/hidromelul-hrana-zeilor-miedul.html>
<http://housebee.ru/napitki3.htm>
<http://ladydiary.ru/menyu-retsepty-kulinariya/hmelnoy-myod-bezalkogolnyy-napitok-bystrogo-prigotovleniya-i-klassicheskiy-hmelnoy-myod.html>
<http://adnanatesfatuieste.blogspot.com/2011/06/sti-ti-ce-este-hidromelul.html>
http://www.bioterapi.ro/terapii/index_terapii_tratamente_naturiste_apiterapia Polenul si pastura.html
<http://sanatate.bzi.ro/3-remedii-naturiste-cu-produse-apicole-9537>

V. Documente considerate a fi relevante

Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A, D	Teodorescu Maria. Băuturi și preparate din miere. Editura tehnică, București, 1977, pag. 230	1
A, D, C	Hidromelul. Miedul sau hrana zeilor, 2012, găsit Internet:< http://www.mierealbinebio.ro/apiterapia/hidromelul-bautura-zeilor-pe-baza-de-miere_205 >	1
A	RU 2323964 C2 2008.05.10	1
A	RU 2156284 C1 2000.09.20	1
A	RU 2002123251 A 2004.07.20	1
A	RU 2002123932 A 2004.07.20	1

* categoriile speciale ale documentelor citate:

A – document care definește stadiul anterior general	T – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidență principiul sau teoria pe care se bazează invenția
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată
Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție & – document, care face parte din aceeași familie de brevete
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri

Data finalizării documentării 2013-10-28

Examinator DUBĂSARU Nina