



MD 3115 F1 2006.08.31

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **3115** ⁽¹³⁾ **F1**
(51) Int. Cl.: *A23L 2/02* (2006.01)
A23L 2/38 (2006.01)
A23C 21/00 (2006.01)

(12) **BREVET DE INVENȚIE**

Hotărârea de acordare a brevetului de invenție poate fi revocată în termen de 6 luni de la data publicării	
(21) Nr. depozit: a 2005 0378 (22) Data depozit: 2005.12.16	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2006.08.31, BOPI nr. 8/2006
(71) Solicitant: INSTITUTUL DE TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (72) Inventatori: TERENTIEVA Galina, MD; STASIUC Stefania, MD; SARANDI Tatiana, MD; JUC Vera, MD (73) Titular: INSTITUTUL DE TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD	

(54) Băutură nealcoolică (variante)

(57) Rezumat:

Invenția se referă la o băutură nealcoolică revendicăată în 4 variante.

Băutura, conform invenției, conține în diferite raporturi cantitative și calitative următoarele componente: pireuri de morcov, sfeclă, dovleac, mere, tomate, piersici, coacăză neagră, prune, vișine,

zmeură și de cătină albă, precum și zer de brânză nelimepezit, zahăr, acid citric, sare.

Rezultatul constă în majorarea valorii biologice și nutritive a băuturii.

Revendicări: 4

10

MD 3115 F1 2006.08.31

MD 3115 F1 2006.08.31

3

Descriere:

Invenția se referă la o băutură nealcoolică.

5 Este cunoscută băutura nealcoolică care conține, în % de masă: glucide 5...7,5, acizi organici 0,15...0,25, pireu și /sau sucuri de fructe și pomușoare 1...2, zer de brânză sau de cașcaval demineralizat 3...9, coloranți 0,06...0,08, esență alimentară 0,03...0,06, extracte și/sau infuzii de materie primă vegetală 0,5...0,8, restul apă [1].

Însă această băutură conține o cantitate neînsemnată de zer, pireu, multă apă și adaosuri sintetice care micșorează valoarea ei biologică și nutritivă.

10 Problema pe care o soluționează invenția este sporirea valorii nutritive și biologice a băuturii, precum și majorarea termenului de păstrare a acesteia.

Invenția soluționează problema prin aceea că băutura propusă conține în diferite raporturi cantitative și calitative următoarele componente: pireuri de morcov, sfeclă, dovleac, mere, tomate, piersici, coacăză neagră, prune, vișine, zmeură și de cătină albă, precum și zer de brânză nelimepezit, zahăr, acid citric, sare.

Corelația va fi următoarea pentru varianta întâi a băuturii, % mas:

pireu de morcov sau de dovleac, sau de sfeclă	17...20
pireu de mere	17
zer de brânză nelimepezit	51...54
zahăr	11...13
acid citric	0,2...0,3.

15

Pentru varianta a doua:

pireu de tomate	55...60
zer de brânză nelimepezit	35...40
acid citric	0,25...0,3
sare	0,25...0,3.

Pentru varianta a treia:

pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune, sau de vișine și/sau de zmeură	10...55
zer de brânză nelimepezit	35...45
zahăr	10...15.

Pentru varianta a patra:

pireu de dovleac și/sau pireu de mere	16...35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimepezit	50...53
zahăr	13
acid citric	0,2...0,3.

20

Rezultatul invenției constă în sporirea valorii nutritive și biologice a băuturii datorită măririi conținutului de pireu și a termenului de păstrare a acesteia; toate acestea permit obținerea unui produs ecologic în baza componentelor naturale.

25 Pireurile de fructe și legume au un conținut sporit de substanțe biologice active în comparație cu sucurile și infuziile. Conținutul de pireu în băutura revendicată este mărit de 30 ori.

Utilizarea zerului nelimepezit permite îmbogățirea suplimentară a băuturii cu albumine (conținutul lor constituie 0,3...0,7%) și cu minerale (Ca, K, Mg, Na) de 3,5 ori.

Proporția dintre pireul de fructe și legume este selectată în așa mod ca gustul zerului să nu se simtă, băuturile posedă un gust plăcut, fără nuanțe particulare.

30 Băuturile se pregătesc în următorul mod: zerul de brânză nelimepezit proaspăt se încălzește și se filtrează, se dizolvă în el zahărul tos, se introduce pireul de fructe și legume și acizii, amestecul obținut se încălzește, apoi se toarnă în ambalaj și se sterilizează.

Exemple de realizare a invenției

Varianta I

35 Zerul de brânză se încălzește până la 95...98 °C, se menține 0,8...1,2 min, se filtrează, se dizolvă zahărul tos, se adaugă pireul de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac, pireul de mere și acidul citric, se amestecă, se încălzește la temperatura de 80...85 °C, se ambalează, se închide și se sterilizează.

40

MD 3115 F1 2006.08.31

4

Raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de morcov	17
pireu de mere	17
zahăr	11,7
zer de brânză nelimepiz	54
acid citric	0,3.

Varianta 2

Băutura se fabrică analogic exemplului precedent descris, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de tomate	60
acid citric	0,3
sare	0,3
zer de brânză nelimepiz	39,4.

5

Varianta 3

Băutura se fabrică analogic exemplului 1, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de prune	55
zer de brânză nelimepiz	35
zahăr	10.

Varianta 4

10 Băutura se fabrică analogic exemplului 1, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de dovleac	35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimepiz	50
zahăr	12,8
acid citric	0,2.

Băutura propusă nu este gazată, are miez uniform repartizat, gust acriu-dulciu, natural, bine pronunțat, corespunzător tipului de fructe sau legume; gustul particular al zerului practic lipsește, culoarea este aproape de a fructelor din care băutura este preparată.

15

În partea de jos a ambalajului se admite un precipitat alb de albumine din zer.

Nota de degustare 4,6...4,8 (max 5).

Indicii calității băuturilor:

fracția masică de substanțe uscate, %	6,5...24,0
aciditatea titrabilă (recalculată în acid malic), %	0,39...0,75
albumină, %	0,31...0,72
zahăr total, %	3,3...23,0

Vitamine, mg/100 g:

vitamina C	1,2...1,9
β-caroten	0,09...1,54

Componenta minerală, mg/100 g:

fier	1,3...5,9
potasiu	59...85
calciu	40,3...61,1
sodiu	3,9...87,5
magneziu	2,8...4,5.

20

Băutura se sterilizează.

Termenul de păstrare – 1 an.

MD 3115 F1 2006.08.31

5

(57) Revendicări:

1. Băutură nealcoolică care conține pireu de fructe, zer de brânză, glucide și acid organic, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar pireu de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac, în calitate de pireu de fructe conține pireu de mere, în calitate de zer de brânză conține zer de brânză nelimpezit, în calitate de glucide conține zahăr, în calitate de acid organic conține acid citric, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

	pireu de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac	17...20
	pireu de mere	17
10	zer de brânză nelimpezit	51...54
	zahăr	11...13
	acid citric	0,2...0,3.

2. Băutură nealcoolică care conține pireu, zer de brânză și acid organic, **caracterizată prin aceea că** suplimentar conține sare, în calitate de pireu conține pireu de tomate, în calitate de zer de brânză conține zer de brânză nelimpezit, în calitate de acid organic conține acid citric, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

	pireu de tomate	55...60
	zer de brânză nelimpezit	35...40
20	acid citric	0,25...0,30
	sare	0,25...0,30.

3. Băutură nealcoolică care conține pireu de fructe și/sau pomușoare, zer de brânză și glucide, **caracterizată prin aceea că** în calitate de pireu de fructe și/sau pomușoare conține pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune, sau de vișine și/sau de zmeură, în calitate de zer de brânză conține zer de brânză nelimpezit, în calitate de glucide conține zahăr, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

	pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune,	
	sau de vișine și/sau de zmeură	10...55
30	zer de brânză nelimpezit	35...45
	zahăr	10...15.

4. Băutură nealcoolică care conține pireu, zer de brânză, glucide și acid organic, **caracterizată prin aceea că** în calitate de pireu conține pireu de dovleac și/sau de mere, și de cătină albă, în calitate de zer de brânză conține zer de brânză nelimpezit, în calitate de glucide conține zahăr, în calitate de acid organic conține acid citric, componentele fiind luate în următorul raport, % mas.:

	pireu de dovleac și/sau de mere	16...35
	pireu de cătină albă	2
35	zer de brânză nelimpezit	50...53
	zahăr	13
40	acid citric	0,2...0,3.

(56) Referințe bibliografice:

1. RU 2052945 C1 1996.01.17

Director-adjunct:

GUȘAN Ala

Examinator:

COLESNIC Inesa

Redactor:

LOZOVANU Maria

RAPORT DE DOCUMENTARE

(21) Nr. depozit: a 2005 0378		
(22) Data depozit: 2005.12.16		
(51) : Int.Cl: <i>A23L 2/02</i> (2006.01) <i>A23L 2/38</i> (2006.01) <i>A23C 21/00</i> (2006.01) Alți indici de clasificare: Titlul : Băutură nealcoolică (variante) (71) Solicitantul : INSTITUTUL DE CERCETĂRI ȘTIINȚIFICE ȘI PROIECTĂRI TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ A REPUBLICII MOLDOVA, MD Termeni caracteristici : băutură nealcoolică, zer, pireu de fructe legume безалкогольный напиток, сыворотка, фруктовое, овощное пюре		
I. Minimul de documente consultate (sistema clasificării și indici de clasificare Int. Cl.		
(MD, EA, SU, inclusiv și colecția „nepublică”) MD 1992-2006 SU 1924-1994 EA 1996-2006		
II. Documente considerate ca relevante		
Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A	RU 2052945 C1 1996.01.17	1
☐ Documentele următoare sunt indicate în continuare a rubricii II		☐ Informația referitoare la brevete paralele se anexează
* categoriile speciale ale documentelor consultate:		P - document publicat înainte de data de depozit dar după data priorității invocate
A - document care definește stadiul anterior general		T - 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 evidența principiul sau teoria care conține baza invenției
E - document anterior dar publicat la data de depozit național reglementar sau după aceasta data		X - document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată nouă sau implicând activitate inventivă
L - 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)		Y - 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
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expunere sau orice altă		& - document care face parte din aceeași familie de documente
Data finalizării documentării		Colesnic Inesa
Examinatorul		2006.06.01

RAPORT DE DOCUMENTARE

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