



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:**

1
Invenția se referă la o băutură nealcoolică revendicată 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,

2
5 zmeură și de cătină albă, precum și zer de brânză nelimpezit, 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 pomsușoare 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 nelimepizit, 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 nelimepizit	51...54
zahăr	11...13
acid citric	0,2...0,3.

15

Pentru varianta a doua:

pireu de tomate	55...60
zer de brânză nelimepizit	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 nelimepizit	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 nelimepizit	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 nelimepizit 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 nelimepizit 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 1

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 nelimepizit	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 nelimepizit	39,4.

5

Varianta 3

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

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

Varianta 4

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

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

10

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

Componența 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:

- 5 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. |
- 15 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. |
- 25 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. |
- 35 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 |
| | zer de brânză nelimpezit | 50...53 |
| 40 | zahăr | 13 |
| | 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