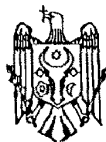




MD 1386 Z 2020.06.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Proprietatea Intelectuală

(11) **1386** (13) **Z**
(51) Int.Cl: A23L 33/00 (2016.01)
A61K 9/14 (2006.01)
A61K 36/21 (2006.01)
A61K 36/483 (2006.01)
A61K 36/87 (2006.01)
A61K 36/28 (2006.01)

(12) BREVET DE INVENȚIE DE SCURTĂ DURATĂ

(21) Nr. depozit: s 2019 0030 (22) Data depozit: 2019.03.01	(45) Data publicării hotărârii de acordare a brevetului: 2019.11.30, BOPI nr. 11/2019
(71) Solicitant: INSTITUTUL DE FIZIOLOGIE ȘI SANOCREATOLOGIE, MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA, MD (72) Inventatori: MEREUȚĂ Ion, MD; STRUTINSCHII Tudor, MD; CARAUȘ Vladimir, MD (73) Titular: INSTITUTUL DE FIZIOLOGIE ȘI SANOCREATOLOGIE, MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA, MD	

(54) Adaos alimentar biologic activ

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, fiziologie, biomedicină și nutriție, în special la un adaos alimentar biologic activ pe bază de produse vegetale naturale, utilizat nemijlocit în alimentație sau pentru crearea produselor alimentare funcționale.

2
Adaosul, conform invenției, conține, în % mas.: făină din semințe de amarant 50 – 65, făină din polen de salcâm 25 – 30, făină din semințe de struguri de soiuri negri 5 – 10 și făină din flori de imortelă italiană 5 – 10.
Revendicări: 1

MD 1386 Z 2020.06.30

(54) Biologically active food additive**(57) Abstract:**

1

The invention relates to the food industry, physiology, biomedicine and nutrition, in particular to a biologically active food additive based on natural vegetable products used directly in alimentation or for creating functional foodstuffs.

2

The additive, according to the invention, comprises, in wt. %: amaranth seed flour 50 – 65, acacia pollen flour 25 – 30, grapeseed flour of black varieties 5 – 10 and flour of Italian immortal flowers 5 – 10.

Claims: 1

(54) Биологически активная пищевая добавка**(57) Реферат:**

1

Изобретение относится к пищевой промышленности, физиологии, биомедицине и нутрициологии, в частности к биологически активной пищевой добавке на основе натуральных растительных продуктов, используемой непосредственно в питании или для создания функциональных пищевых продуктов.

2

Добавка, согласно изобретению, содержит, в мас. %: муку из семян амаранта 50 – 65, муку из пыльцы акации 25 – 30, муку из семян черных сортов винограда 5 – 10 и муку из цветов бессмертника итальянского 5 – 10.

П. формулы: 1

Descriere:

5 Invenția se referă la industria alimentară, fiziologie, biomedicină și nutriție, în special la un adaos alimentar biologic activ pe bază de produse vegetale naturale, utilizat nemijlocit în alimentație sau pentru crearea produselor alimentare funcționale.

10 Elaborarea dietelor și sistemelor de alimentație noi se axează pe principii ce mențin latura anabolică a schimbului de substanțe, care deține un rol hotărâtor în metabolism. Totodată, în schimbul de substanțe catabolic, cu predominare a reacțiilor oxidative, se formează un conținut majorat de substanțe toxice care, în anumite condiții și concentrații, influențează negativ asupra proceselor metabolice și activității vitale a organismului (Езовит А. Т. Ц. Планета здоровья, 2016).

Este cunoscut un adaos alimentar biologic activ cu proprietăți antioxidante care reprezintă semințe de struguri fin fărâmițate [1].

15 Dezavantajul adaosului alimentar biologic activ cunoscut constă în aceea că acest adaos este monocomponent și are un domeniu limitat de aplicare.

20 Cea mai apropiată soluție, după esența invenției propuse, este adaosul alimentar biologic activ care conține făină din semințe de amarant, făină din semințe de struguri și făină din amestec de părți egale de polen de salcâm și de ierburi înflorite, în următorul raport al componentelor în % mas.: făină din semințe de amarant 60-80, făină din semințe de struguri 5-10, făină din amestec de părți egale de polen de salcâm și de ierburi înflorite 10-30 [2].

25 Dezavantajul celei mai apropiate soluții constă în aceea că acest adaos manifestă o capacitate antioxidantă și de neutralizare a toxinelor metabolice insuficientă, este digerat mai lent, deci, necesită mai mult timp pentru metabolizare.

30 Problema tehnică pe care o soluționează invenția propusă constă în elaborarea unui adaos alimentar biologic activ cu proprietăți antioxidante și de neutralizare a toxinelor majorate, ușor digerabil, aplicarea căruia asigură creșterea potențialului antioxidant și adaptiv al organismului, optimizează metabolismul proteic, este eficient, accesibil și necostisitor.

Problema tehnică este soluționată prin aceea că adaosul alimentar propus conține, în % mas.: făină din semințe de amarant 50 – 65, făină din polen de salcâm 25 – 30, făină din semințe de struguri de soiuri negri 5 – 10 și făină din flori de imortelă italiană 5 – 10.

35 Rezultatul tehnic al invenției constă în intensificarea proprietăților antioxidante, majorarea potențialului adaptiv al organismului, optimizarea metabolismului proteic, datorită acțiunii substanțelor biologic active care se conțin în produsele vegetale naturale din adaosul alimentar.

40 Semințele de amarant, incluse în adaos, se caracterizează printr-o valoare biologică înaltă, conțin circa 16,0% proteine, 0,85% lizină, 63,0% glucide, 10,0 mg/100g fier, 455 mg/100g fosfor, macroelemente (K, Ca, P, Si, Mg) și microelemente (B, Fe, Mn, Zn, Ti), acizi grași nesaturați, vitamine. Vitamina E se conține într-o formă foarte rară, deosebit de activă, care chiar în cantități mici micșorează conținutul de colesterol în sânge și asigură elasticitatea vaselor sangvine. Utilizarea semințelor de amarant se datorează conținutului relativ înalt de scualenă, care reacționează energic cu apa, eliberând oxigenul necesar țesuturilor și organelor. Deficitul de oxigen și destrucțiile oxidative ale celulelor sunt cauzele principale ale apariției dereglărilor în organism. Substanțele biologic active din făină din semințe de amarant intensifică reacțiile de oxidoreducere, normalizează metabolismul, imunitatea.

50 Includerea semințelor de struguri de soiuri negri, este determinată de conținutul înalt de proantocianide, fitoestrogeni, polifenoli, uleiuri naturale. Proantocianidele sunt antioxidanți foarte puternici, efectul antioxidant al cărora depășește de 20 de ori efectul vitaminei E și de 50 de ori efectul vitaminei C. Fitoestrogenii manifestă o acțiune similară estrogenilor steroidieni care determină sănătatea feminină. Polifenolii au de asemenea o acțiune antioxidantă sporită, uleiurile naturale manifestă o acțiune fortifiantă și de întinerire asupra celulelor organismului.

55 Complexul de antioxidanți, conținuți în semințele de struguri din soiuri negri, măresc potențialul adaptiv al adaosului, totodată făina din semințe de struguri are o porozitate înaltă, ceea ce contribuie la absorbția și eliminarea din organism a produselor metabolice toxice.

Utilizarea doar a polenului de salcâm în compoziția adaosului propus se datorează particularităților acestuia comparativ cu polenul din ierburi înflorite. Polenul de salcâm conține circa 2% minerale, în special microelemente, pe când polenul din ierburi înflorite conține peste 3% minerale, preponderent macroelemente; de asemenea conține în cantități mari aminoacizi esențiali și neesențiali, toate vitaminele cunoscute, enzime și fitohormoni, de 20 ori mai multă carotină decât morcovul, pe de altă parte polenul de salcâm se asimilează și participă în procesele metabolice mult mai ușor. Totodată, polenul din ierburi înflorite cauzează frecvent alergii, ceea ce limitează aplicarea adaosului de persoanele alergice. Specificul biologic al polenului de salcâm condiționează aplicarea acestuia în adaos cu scopul de a stimula formarea potențialului antioxidant al organismului și extinde posibilitățile de aplicare a adaosului.

Datorită proprietăților antioxidante, antiinflamatorii, antimicrobiene, antiparazitare pe care le manifestă imortela italiană, ea este inclusă în compoziția adaosului pentru a intensifica proprietățile antioxidante ale acestuia.

Utilizarea ingredientelor adaosului alimentar sub formă de făină fină asigură o amestecare uniformă a componentelor, o digerare și o asimilare maximă.

Adaosul alimentar biologic activ propus se caracterizează printr-o îmbinare eficientă a componentelor, care datorită efectului sinergic ce se manifestă la amestecarea lor în adaos, se completează și se intensifică reciproc și un coraport optimal al substanțelor biologic active conținute în ele, care asigură majorarea potențialului adaptiv al organismului. Componentele adaosului sânt accesibile: semințele de struguri reprezintă un deșeu al producției vinicole, amarantul și imortela italiană cresc pe teritoriul republicii, polenul poate fi colectat în timpul înfloririi salcamului.

Exemple de realizare a invenției

Exemplul 1

Semințele de amarant, semințele de struguri de soiuri negri, polenul de flori de salcâm și florile de imortelă italiană, cu circa 10 cm de tulpină, se macină separat. Se amestecă bine 60 g de făină din semințe de amarant, 10 g de făină din semințe de struguri, 25 g de făină din polen de salcâm și 5 g de făină din flori de imortelă italiană, până se obține o masă omogenă, care se păstrează în vase de sticlă închise ermetic la un loc uscat.

Exemplul 2

Semințele de amarant, semințele de struguri de soiuri negri, polenul de flori de salcâm și florile de imortelă italiană, cu circa 10 cm de tulpină, se macină separat. Se amestecă bine 65g de făină din semințe de amarant, 5 g de făină din semințe de struguri, 23 g de făină din polen de salcâm și 7 g de făină din flori de imortelă italiană, până se obține o masă omogenă, care se păstrează în vase de sticlă închise ermetic la un loc uscat.

Exemplul 3

Semințele de amarant, semințele de struguri de soiuri negri, polenul de flori de salcâm și florile de imortelă italiană, cu circa 10 cm de tulpină, se macină separat. Se amestecă bine 50 g de făină din semințe de amarant, 10 g de făină din semințe de struguri, 30 g de făină din polen de salcâm și 10 g de făină din flori de imortelă italiană, până se obține o masă omogenă, care se păstrează în vase de sticlă închise ermetic la un loc uscat.

Influența adaosului asupra metabolismului proteic și formarea potențialului antioxidant al organismului a fost studiată în investigațiile experimentale, efectuate asupra șobolanilor albi, linia Wistar, selectați conform principiului analogiei, după greutate, vârstă și sex. Animalele experimentale au fost repartizate în 2 grupe: grupa I și II – experimentale. Toate animalele au fost întreținute în aceleași condiții și hrănite cu aceeași rație alimentară. Animalele primului grup au primit adaosul alimentar conform soluției apropiate, cele din grupul doi – adaosul alimentar conform invenției. Ambele grupe au primit câte 8 g de adaos/ per animal respectiv, de două ori pe zi, timp de 3 luni. La începutul investigațiilor, peste o lună și peste trei luni de experiment în sânge a fost determinat conținutul glutatationului redus și coeficientul sumei aminoacizilor liberi în eritrocite/ser sangvin.

Glutationului îi revine un rol deosebit în protecția antioxidantă a organismului. Potențialul mare de detoxificare a glutatationului este determinat de conținutul grupelor sulfhidrice (-SH), care absorb nu numai radicalii liberi, dar și toxinele metabolice și metalele grele. Enzimele sistemului antioxidant al organismului neutralizează circa 70 % din oxidanți și substanțe toxice.

