

(19) OFICIUL DE STAT
PENTRU INVENȚII ȘI MARCI
București



(11) **120800 B1**
(51) Int.Cl.
A23L 1/076 (2006.01)

(12)

BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: **a 2002 01629**

(22) Data de depozit: **19.12.2002**

(45) Data publicării mențiunii acordării brevetului: **30.08.2006** BOPI nr. **8/2006**

(41) Data publicării cererii:
30.06.2004 BOPI nr. **6/2004**

(73) Titular:
• **JANO ALBERT, STR. JOZSEF ATTILA**
NR. 53, SFÂNTU GHEORGHE, RO

(72) Inventatori:
• **JANO ALBERT, STR. JOZSEF ATTILA**
NR. 53, SFÂNTU GHEORGHE, RO

(56) Documente din stadiul tehnicii:
RO 106649

(54) **PREPARAT ALIMENTAR PE BAZĂ DE POLEN ȘI MIERE ȘI
PROCEDEU DE PREPARARE A ACESTUIA**

(57) **Rezumat:**

Invenția se referă la un preparat alimentar, pe bază de polen și miere, și la un procedeu de preparare a acestuia. Preparatul alimentar este constituit din 60... 63% polen, 15...15,70% stafide, 17...17,80% miere, ulei de măsline, acid citric, gelatină alimentară și apă. Procedeu de obținere a acestui preparat cuprinde realizarea unui amestec din polen și stafide, introducerea amestecului obținut în recipiente de sticlă

sterilizate, turnarea peste acest amestec a unui alt amestec omogen, care conține ulei de măsline, acid citric, gelatină alimentară și apă, incubarea preparatului obținut la 32...35°C, timp de 48 h, și turnarea, peste preparatul incubat, a unui strat protector de miere.

Revendicări: 2

Examinator: **biochimist BABALIGEA IRINA**



Orice persoană interesată are dreptul să formuleze în scris și motivat, la OSIM, o cerere de revocare a hotărârii de acordare a brevetului de invenție, în termen de 6 luni de la publicarea mențiunii acesteia

RO 120800 B1

RO 120800 B1

Invenția se referă la un preparat alimentar pe bază de polen și miere, natural, curat, bogat în substanțe nutritive și regenatoare pentru organism, utilizat ca un supliment nutritiv cu acțiune fortificantă, precum și la un procedeu de preparare a acestui preparat alimentar.

Este cunoscut procedeul de obținere a comprimatelor cu conținut de polen de maximum 80%, prin tehnologie de granulare (HU 27563/1982).

În RO 106649 se regăsesc un concentrat de polen, un suc de polen, un nectar de polen și un procedeu de obținere a acestora. Procedeul de obținere a produselor conform invenției cuprinde umezirea polenului-granule cu apă potabilă, incubarea la 37°C, timp de 24 h, amestecarea în continuare, cu apă, în raport de 1:1, pasarea sub formă de pastă și cupajarea cu soluție alcoolică de propolis, sirop de zahăr și soluție de acid citric. Concentratul de polen este constituit din polen, apă, soluție alcoolică de propolis, sirop de zahăr, soluție de acid citric.

Problema pe care o rezolvă invenția este realizarea unui preparat alimentar, care conține polen și miere, bine tolerat, care contribuie la întărirea sistemului imunitar prin stimularea activității enzimatice și influențând metabolismul organismului.

Preparatul alimentar pe bază de polen și miere, conform invenției, are un aspect mozaicat și gust dulceag, și este constituit din 60...63% polen, 15...15,70% stafide, 17...17,80% miere, 0,66...1,66% ulei de măsline, 0,02...0,07% acid citric, 1,33...3,33% gelatină alimentară și apă până la 100%, procente fiind exprimate în greutate.

Procedeul de preparare a preparatului alimentar, conform invenției, cuprinde realizarea unui amestec din 60...63% polen din flori de primăvară și din flori de vară în proporție de 1: 1 și 15...15,70% stafide, introducerea amestecului obținut în recipiente de sticlă sterilizate, astfel încât să nu rămână goluri de aer, turnarea peste acest amestec, a unui alt amestec omogen care conține 17...17,80% miere, 0,66...1,66% ulei de măsline, 0,02...0,07% acid citric, 1,33...3,33% gelatină alimentară și apă până la 100%, procente fiind exprimate în greutate, incubarea preparatului obținut, la o temperatură de 32...35°C, timp de 48 h, și turnarea peste preparatul incubat, a unui strat protector de miere.

Avantajele invenției constau în:

- valorificarea superioară a polenului - granule;
- se elimină folosirea conservantului chimic;
- se exclude folosirea coloranților alimentari sintetici;
- preparatul rezultat este un supliment nutritiv cu acțiune fortifiantă și este ușor asimilat de organism.

În procedeul conform invenției se utilizează un amestec de 60... 63% polen din flori de primăvară și din flori de vară în proporție de 1:1, la care se adaugă 15...15,70% stafide și se face un amestec care se introduce în recipiente de sticlă sterilizate, având grijă să nu rămână goluri de aer.

În paralel se pregătesc 2,94% apă potabilă, care se pun la fiert, apoi într-o cantitate minimă necesară din apă fiartă, se dizolvă 1,33...3,33% gelatină alimentară, se răcește apa rămasă, în care se dizolvă 0,02...0,07% acid citric, 17...17,80% miere și 0,66...1,66% ulei de măsline, realizându-se un amestec omogen.

Acest amestec compus din apă fiartă, gelatină alimentară, acid citric, miere și ulei de măsline se toarnă în recipientele care conțin polenul cu stafidele.

Preparatul obținut se supune operației de incubare, în incubatoare tip sau astfel adaptate. Incubarea se efectuează la temperatura de 32...35°C, timp de 48 h. În timpul procesului de incubare a preparatului la temperatura optimă, sunt eliberați aminoacizii din granulele de polen, în preparatul finit regăsindu-se aminoacizi esențiali, precum și acizi grași esențiali, într-o formă ușor de asimilat pentru organismul uman. Deasupra preparatului incubat se toarnă un strat protector de miere. Recipientele care conțin preparatul obținut se închid etanș cu capace.

RO 120800 B1

Se dă, în continuare, un exemplu de realizare a invenției.	1
Pentru obținerea unui preparat alimentar cu conținut de 60... 63% polen, 15...15,70% stafide, 17...17,80% miere, 0,66...1,66% ulei de măsline, 0,02...0,07% acid citric, 1,33...3,33% gelatină alimentară, se utilizează 200 g de amestec de polen din flori de primăvară și din flori de vară în proporție de 1:1, se adaugă 50 g de stafide și se realizează un amestec omogen, care se introduce în recipient de sticlă sterilizat, având grijă să nu rămână goluri de aer.	3 5 7
În paralel se fierb 60 ml de apă potabilă, se ia cotă parte de apă fiartă în care se dizolvă 10 g de gelatină alimentară, în apa rămasă, răcită în prealabil, se dizolvă 0,2 g de acid citric, 56 g de miere și 5 ml de ulei de măsline, realizându-se un amestec omogen.	9
Acest amestec compus din apă fiartă, gelatină alimentară, acid citric, miere și ulei de măsline se toarnă în recipiente care conțin polen și stafide.	11
Preparatul astfel pregătit în recipient se supune operației de incubare, în incubatoare tip sau astfel adaptate; incubarea se face la temperatura de 32...35°C, timp de 48 h. Deasupra preparatului incubat se toarnă un strat protector de miere. Recipientele care conțin preparatul astfel obținut se închid etanș cu capace.	13 15
Principalele proprietăți organoleptice ale preparatului alimentar pe bază de polen sunt:	17
- aspect: formă mozaicată, cu mărimi uniforme, fără goluri în compoziție;	19
- culoare: neuniformă: galben-aurie, galben-portocalie, brun-roșcată, galben închis cu pete albe și negre;	21
- miros și gust: aromă specifică, caracteristică, plăcut dulceag;	
- consistență: uniformă, semitare;	23
- corpuri străine: lipsă;	
- infestare: lipsă.	25
Proprietăți fizico-chimice:	
- apă % maximum: 27,06;	27
- cenușă totală 1,80% reprezintă cantitatea masei constante și a unui reziduu de culoare alb - cenușie, după calcinarea probei la temperatura de 550...650°C, timp de 6 h;	29
- valoarea acidității 1,33 g/100 g produs, exprimat în unitate de măsură (g/110 g produs exprimat în acid citric). Aciditate, cm ³ NaOH sol.N la 100 g miere maximum 19,00;	31
- zahăr invertit %: 45,00...75,00;	
- proteine % minimum: 13,00;	33
- lipide %: 3,00...20,00;	
- zahăr invertit artificial: lipsă;	35
- glucoză industrială: lipsă;	
- coloranți, arome artificiale: lipsă.	37
Revendicări	39
1. Preparat alimentar pe bază de polen și miere, caracterizat prin aceea că are un aspect mozaicat și gust dulceag și este constituit din 60...63% polen, 15...15,70% stafide, 17...17,80% miere, 0,66...1,66% ulei de măsline, 0,02...0,07% acid citric, 1,33...3,33% gelatină alimentară și apă până la 100%, procentele fiind exprimate în greutate.	41 43

RO 120800 B1

- 1 2. Procede de preparare a preparatului alimentar, definit în revendicarea 1, **carac-**
2 **terizat prin aceea că** acesta cuprinde realizarea unui amestec din 60...63% polen din flori
3 de primăvară și flori de vară în proporție de 1:1 și 15...15,70% stafide, introducerea
4 amestecului obținut în recipiente de sticlă sterilizate, astfel încât să nu rămână goluri de aer,
5 turnarea peste acest amestec, a unui alt amestec omogen care conține 0,66...1,66% ulei de
6 măsline, 0,02...0,07% acid citric, 1,33...3,33% gelatină alimentară și până la 100% apă,
7 procente fiind exprimate în greutate, incubarea preparatului obținut, la o temperatură de
32...35°C, timp de 48 h, și turnarea peste preparatul incubat, a unui strat protector de miere.



Editare și tehnoredactare computerizată - OSIM
Tipărit la: Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci