



(12) FASCICULE DE BREVET

- (11) N° de publication : **MA 28924 B1** (51) Cl. internationale : **A23L 2/54; A23L 2/02; A23L 2/38; C12C 12/00**
- (43) Date de publication : **01.10.2007**

-
- (21) N° Dépôt : **29811**
- (22) Date de Dépôt : **06.04.2007**
- (30) Données de Priorité : **10.09.2004 RU 2004127001**
- (86) Données relatives à l'entrée en phase nationale selon le PCT : **PCT/RU2005/000449 05.09.2005**
- (71) Demandeur(s) : **KUTYEV, Anatoly Anatolyevich, ul. Akademika Vargi, 5-194 Moscow, 117133 (RU)**
- (72) Inventeur(s) : **KUTYEV, Anatoly Anatolyevich**
- (74) Mandataire : **ABU-GHAZALEH INTELLECTUAL PROPERTY (TMP AGENTS)**

-
- (54) Titre : **BOISSON**
- (57) Abrégé : La présente invention relève de l'industrie de la boisson, et en particulier de la production de boissons dotées de propriétés « euphorisantes ». La boisson non alcoolisée selon l'invention contient une base liquide et de l'oxyde d'azote, lequel est présent en une quantité ne dépassant pas 40 grammes par litre de base liquide. Ledit gaz est introduit à une température comprise entre 1 et 25°, sous une pression comprise entre 1 et 21 atm conformément au processus de production de la boisson. L'invention permet d'augmenter la qualité du produit fini, le goût et l'arôme de la boisson étant préservés pendant la période de conservation.

RESUME

La présente invention relève de l'industrie de la boisson, et en particulier de la production de boissons dotées de propriétés « euphorisantes ». La boisson non alcoolisée selon l'invention contient une base liquide et de l'oxyde d'azote, lequel est présent en une quantité ne dépassant pas 40 grammes par litre de base liquide. Ledit gaz est introduit à une température comprise entre 1 et 25°, sous une pression comprise entre 1 et 21 atm conformément au processus de production de la boisson. L'invention permet d'augmenter la qualité du produit fini, le goût et l'arôme de la boisson étant préservés pendant la période de conservation.



Cette invention appartient à l'industrie alimentaire particulièrement aux boissons qui ont les caractéristiques «hilarantes».

Il existe une boisson non alcoolisée, qui contient du gaz noble qui s'appelle argon. La quantité de ce gaz n'est pas moins de 3 tr.% (voire RU 2218055 C2, A23L2/54 publié 10.02/2003).

Son défaut est une grande dépense d'énergie et le fait qu'il est difficile de produire cette boisson.

Son plus proche analogue est une boisson qui contient de l'oxyde azoteux et de la base liquide (de l'eau) (voire RU 92010834 A, publié 27.03.1995).

Son défaut est le fait d'utilisation de cette boisson uniquement pour rendre en bonne humeur, c'est-à-dire pour obtention de l'effet «enivrant et hilarant».

Le résultat technique consiste en augmentation de qualité du produit fini à l'aide de conservation des caractéristiques aromatiques et gustatives pour toute la durée du délai de dépôt.

On a pris pour la base le but de création d'une boisson faite en mélange de la substance liquide avec l'ajout de l'oxyde azoteux, ayant l'influence enivrante et hilarante au consommateur.

Le résultat technique est obtenu grâce à la présence dans la composition chimique de la boisson de l'oxyde azotique et de la base liquide. La contenance de l'oxyde azoteux ne doit pas dépasser 40 gr par 1 litre de la base liquide à la température 1-25 ° C et à la pression 1-21 atmosphères.

En qualité de la base liquide on utilise eau minérale, eau potable, jus, nectar, boisson non alcoolisée, boisson peu alcoolisée, bière, boisson spiritueuse.

Outre cela la boisson peut être oxygénée ou être saturée par l'acide carbonique ou par le mélange de l'acide carbonique et de l'oxygène. On peut aussi ajouter sucre ou simili-sucre, vitamines, micro-éléments. Ces derniers peuvent être présentés comme le mélange des vitamines A, B₁, B₂, B₆, B₁₂, D, E, de l'acide, de folique, calcium-D-pantothénat (vitamine B₃), de l'acide nicotinique (vitamine PP),

de l'avidine, de l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium en grammes suivant le schéma: 2,0-8,0; 0,02-0,06; 30,0 - 40,0; 4,0 - 10,0; 4,0 - 8,0 ; 4,0 - 10,0; 0,01 - 0,03; 1,0 - 4,0; 25,0 - 35,0; 60,0 - 70,0; 0,5 - 1,0 et 300,0 - 400,0.

Boisson brevetée n'a pas de side-effect propre aux boissons spiritueuses, faite à la base de l'alcool éthylique. Outre cela la boisson brevetée est économe du point de vue de technologie. Elle est inoffensive pour l'environnement parce que sa production ne provoque pas de l'émission dans l'atmosphère des gaz nuisibles, ce qui a lieu pendant la production des boissons spiritueuses. La boisson a les caractéristiques organoleptiques, elle est palatable, est inoffensive pour les parties nobles de l'organisme (foie, estomac, système vasculaire etc.)

L'oxyde azoteux est le gaz incolore ayant l'odeur agréable et le goût douceâtre. Il est plus lourd que l'air (sa densité relative est 1,527) et hydrosoluble 1:2. a la température 0° et pression 30 atmosphères il devient le liquide incolore.

Conformément à l'invention, la boisson à la base de l'oxyde azoteux contient la substance liquide, saturée par l'oxyde azoteux. La quantité de l'oxyde azoteux ne doit pas dépasser 40 gr par 1 litre de la base liquide. Il faut faire entrer le gaz à la température 1-25° C et à la pression 1-21 atmosphères.

On prépare la base liquide suivant la technologie standardisée. On peut utiliser comme la base liquide de l'eau minérale ou potable ou du jus.

Pour utiliser de l'eau potable comme la base liquide de la boisson il faut la purifier, décantier, désinfecter, déferer. Pour désinfecter l'eau il faut réaliser les opérations suivantes:

- filtration
- chloration
- ozonisation
- traiter avec des ions d'argent
- traiter avec irradiation bactéricide ou les ondes ultrasonores

après ça, l'eau devient adoucie et contient la quantité nécessaire des substances salines.

Pour utiliser les jus des fruits et des légumes (d'orange, de citron, de pomme, de pamplemousse, de mangue etc.) comme la base liquide de la boisson il faut les filtrer avant de les mettre dans la cuve de coupage. Si on utilise les jus concentrés, on les réduit à la concentration des jus initiaux. Après ça on fait entrer de l'oxyde azoteux dans la base liquide. La quantité de l'oxyde azoteux ne doit pas dépasser 40 gr par 1 litre de la base liquide à la température 1-25°C et à la pression 1-21 atmosphères.

Avant faire entrer de l'oxyde azoteux dans la base on peut aussi ajouter du sucre sous forme du sirop de sucre ou simili-sucre sous forme de l' aspartame, stevioside, sweetly, etc. on peut aussi ajouter des vitamines par exemple vitamine B ou C, et puis on ajoute successivement tels micro-éléments comme fer, calcium, manganèse et autres. On ajoute aussi dans la base liquide les préparations médicales sous forme du mélange des vitamines A, B₁, B₂, B₆, B₁₂, D, E, acide folique, calcium-D-pantothénat (vitamine B₃), de l'acide nicotinique (vitamine PP), de l'avidine, de l'acide ascorbique ou ascorbate de sodium en grammes suivant le schéma: 2,0-8,0; 0,02-0,06; 30,0 - 40,0; 4,0 - 10,0; 4,0 - 8,0 ; 4,0 - 10,0; 0,01 - 0,03; 1,0 - 4,0; 25,0 - 35,0; 60,0 - 70,0; 0,5 - 1,0 et 300,0 - 400,0.

On mélange le coupage obtenu pendant 10-14 minutes, le laisse fermenter, le filtre et ajoute de la base liquide pour avoir le volume nécessaire. On peut aussi ajouter dans la boisson du bioxyde de carbone, de l'oxygène ou du mélange de ces gaz. Après ça on envoie la boisson dans la soutireuse.

Exemple 1. On prépare la boisson suivant la procédure décrite plus haut, mais pour 1 litre de la boisson finie on utilise les ingrédients suivants:

Oxyde azoteux, gr	5
Base liquide	reste

Exemple 2. On prépare la boisson de la même manière que dans l'exemple 1, mais avec la contenance des ingrédients suivante:

Oxyde azoteux, gr	4
Vitamine B ₁₂ , mg	5

Eau minérale de minéralisation reste
moyenne

Exemple 3. On prépare la boisson de la même manière que dans l'exemple 1, mais avec la contenance des ingrédients suivante:

Oxyde azoteux, gr	8
Vitamine C, mg	150
Fer, mg	1,1
Eau potable	reste

Exemple 4. On prépare la boisson de la même manière que dans l'exemple 1, mais avec la contenance des ingrédients suivante:

Oxyde azoteux, gr	7
Préparation médicale, gr	430,53
Zinc, mg	0,5
Jus d'orange	reste

La préparation médicale présente le mélange de vitamine A (2,0 gr), de vitamine B₁ (0,02 gr), de vitamine B₂ (30 gr), de vitamine B₆ (4,0 gr), de vitamine B₁₂ (4,0 gr), de vitamine D (4,0 gr), de vitamine E (0,01 gr), de l'acide folique (1,0 gr), calcium-D-pantothénat (vitamine B₃) (25,0 gr) de l'acide nicotinique (vitamine PP) (60,0 gr), de l'avidine (0,5 gr) et de l'acide ascorbique(300,0 gr) ou ascorbate de sodium.

Exemple 5. On prépare la boisson de la même manière que dans l'exemple 1, mais avec la contenance des ingrédients suivante:

Oxyde azoteux, gr	7
Préparation médicale, gr	586,09
Zinc, mg	0,5
Jus d'orange	reste

La préparation médicale présente le mélange de vitamine A (8,0 gr), de vitamine B₁ (0,06 gr), de vitamine B₂ (40,0 gr), de vitamine B₆ (10,0 gr), de vitamine B₁₂ (8,0 gr), de vitamine D (10,0 gr), de vitamine E (0,03 gr), de l'acide folique (4,0 gr), calcium-D-pantothénat (vitamine B₃) (35,5 gr) de l'acide

nicotinique (vitamine PP) (70,0 gr), de l'avidine (1,0 gr) et de l'acide ascorbique(400,0 gr) ou ascorbate de sodium.

La boisson maintient des caractéristiques gustatives et aromatiques. Le délai de conservation 1-1,5 ans en comparaison avec le prototype. La boisson faite en mélange de la base liquide et oxyde azoteux a les caractéristiques enivrantes et hilarantes.

REVENDEICATION

1. Boisson qui contient de la base liquide et de l'oxyde azoteux se diffère d'autres par ce que la quantité de l'oxyde azoteux ne dépasse pas 40 gr par 1 litre de la base liquide et on le fait entrer à la température 1-25° C et à la pression 1-25 atmosphères.
2. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient la base liquide sous forme du jus ou du nectar
3. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient la base liquide sous forme de boisson peu alcoolisée
4. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient la base liquide sous forme de la boisson non alcoolisée
5. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient la base liquide sous forme de la boisson alcoolisée
6. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient la base liquide sous forme de la bière
7. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient la base liquide sous forme de l'eau minérale ou potable
8. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient l'ajout du sucre ou du simili-sucre
9. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient l'ajout des vitamines
10. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient l'ajout des micro-éléments
11. Boisson selon le point 1 se diffère d'autres par ce qu'elle contient l'ajout du gaz carbonique, de l'oxygène ou le mélange de ces deux gaz.