

(12) BREVET D'INVENTION

(11) N° de publication : **MA 46796 A1** (51) Cl. internationale : **A23L 33/105; A23L 2/52**

(43) Date de publication :
29.05.2020

(21) N° Dépôt :
46796

(22) Date de Dépôt :
27.08.2019

(30) Données de Priorité :
27.08.2018 PK 595/2018

(71) Demandeur(s) :
Qarshi Brands (SMC) (Pvt) Ltd., Jam-e-Shirin Boulevard, 15-G, Gulberg-III (PK)

(72) Inventeur(s) :
Iqbal Ahmed Qarshi ; Dr. Khalid Mehmood Janjua

(74) Mandataire :
U.T.P.S.CO.LTD

(54) Titre : **COMPOSITION DE BOISSON NATURELLE CONTENANT L'EXTRAIT D'ARQIAT LIBRE DE LA CAFÉINE ET DE L'ACIDE PHOSPHORIQUE**

(57) Abrégé : La présente invention fournit une composition de boisson fondée faite avec des herbes originale comprenant un distillat fait avec des herbes (Arqiat) extrait des herbes naturelles aiment est monté, la sandale, khas et ushna, l'eau, au moins un édulcorant, au moins un acidulant, un colorant, un agent de conservation, un agent se stabilisant et un agent aromatique, où la composition de boisson est libre de la caféine et de l'acide phosphorique. L'invention fournit plus loin une méthode pour préparer la composition de boisson naturelle comprenant les pas de : le fait de dissoudre le sucre dans le distillat fait avec des herbes (Arqiat) l'extrait d'herbes (est monté, la sandale, khas et ushna) avec le régulateur d'acidité (le tampon) et l'agent de conservation; en chauffant et en remuant le mélange pour dissoudre tous les ingrédients jusqu'à ce que la température n'arrive dans la gamme de 70°C à 75°C, en transférant le sirop dans les casseroles de cuisine et l'ait fait cuire au bouillonnement pour régler les Briques. Arrêtez de chauffer quand le furoncle et ajoutera l'édulcorant et la couleur dans le sirop suivi en pénétrant et en refroidissant le sirop. Diluez le sirop non parfumé avec l'eau traitée pour faire le sirop de fin jusqu'au volume et ajouter le goût et le stabilisateur dans le sirop préparé et l'essai de la boisson résultante pour le ph, Brix et les épreuves d'acidité et le plombage de la boisson préparée dans le récipient final par la glacière carbo.

**“COMPOSITION DE BOISSON NATURELLE CONTENANT L'EXTRAIT
D'ARQIAT LIBRE DE LA CAFÉINE ET DE L'ACIDE PHOSPHORIQUE”**

RÉSUMÉ

La présente invention fournit une composition de boisson fondée faite avec des herbes originale comprenant un distillat fait avec des herbes (Arqiat) extrait des herbes naturelles aiment est monté, la sandale, khas et ushna, l'eau, au moins un édulcorant, au moins un acidulant, un colorant, un agent de conservation, un agent se stabilisant et un agent aromatique, où la composition de boisson est libre de la caféine et de l'acide phosphorique. L'invention fournit plus loin une méthode pour préparer la composition de boisson naturelle comprenant les pas de : le fait de dissoudre le sucre dans le distillat fait avec des herbes (Arqiat) l'extrait d'herbes (est monté, la sandale, khas et ushna) avec le régulateur d'acidité (le tampon) et l'agent de conservation ; en chauffant et en remuant le mélange pour dissoudre tous les ingrédients jusqu'à ce que la température n'arrive dans la gamme de 70°C à 75°C, en transférant le sirop dans les casseroles de cuisine et l'ait fait cuire au bouillonnement pour régler les Briques. Arrêtez de chauffer quand le furoncle et ajoutera l'édulcorant et la couleur dans le sirop suivi en pénétrant et en refroidissant le sirop. Diluez le sirop non parfumé avec l'eau traitée pour faire le sirop de fin jusqu'au volume et ajouter le goût et le stabilisateur dans le sirop préparé et l'essai de la boisson résultante pour le ph, Brix et les épreuves d'acidité et le plombage de la boisson préparée dans le récipient final par la glacière carbo.

**“COMPOSITION DE BOISSON NATURELLE CONTENANT L'EXTRAIT
D'ARQIAT LIBRE DE LA CAFÉINE ET DE L'ACIDE PHOSPHORIQUE”**

Description Détaillée

DOMAINE DE L'INVENTION

La présente invention s'entend à une composition de boisson faite avec des herbes comprenant le distillat fait avec des herbes (Arqiat) qui est l'extrait d'herbes naturelles aiment est monté, la sandale, khas et ushna avec les ingrédients naturels supplémentaires et les agents aromatiques, libres de la caféine et de l'acide phosphorique. La boisson résultante d'invention a un goût rafraîchissant inattendu que contenant des goûts différents et c'est convenable pour la santé comme le fait d'avoir la valeur nutritive contenant des ingrédients naturels.

FOND DE L'INVENTION

Il y a un besoin substantiel de substituer les boissons existantes avec les produits comprenant des ingrédients naturels, libres de la caféine et de l'acide phosphorique puisque ces ingrédients provoquent des effets néfastes sérieux sur la santé.

Par exemple, les boissons de cola célèbres sont adoucies les boissons non alcoolisées carbonatées, faites des ingrédients contenant la caféine de la noix kola et les dérivés de non-cocaïne des feuilles de coca, parfumées avec la vanille et d'autres ingrédients. En général, les produits de cola contiennent de l'eau, du dioxyde de carbone, un édulcorant, de l'acide phosphorique, de la caféine et du goût de cola.

Il n'y a aucun produit de cola qui est libre de l'acide phosphorique et/ou la caféine. Cependant, il y a quelques produits de cola qui sont la caféine libre comme la caféine de Coca Cola® libre ou phosphorique sans acide comme les boissons de SYFO® et Red Bull®, mais il n'y a le produit pas un seul la boisson disponible, particulièrement naturelle qui serait libre tant de la caféine que de l'acide phosphorique.

Bien que ces boissons de cola soient en vente depuis le 19ème siècle mais l'usage excessif de ces boissons a commencé dans les dernières années dans toutes les tranches d'âge mais particulièrement beaucoup par les enfants et la jeune génération qui a attiré l'attention sur les hasards d'usage d'excès de caféine et d'acide phosphorique.

L'acide phosphorique est un ingrédient de soude populaire dans la boisson. Il aide à préserver l'intégrité des bactéries de minimisant de mélange de recette de la soude. Il est utilisé pour donner un goût plus pointu à la cola et empêcher les bulles de devenir plates. Cependant, l'acide phosphorique a les effets néfastes suivants sur le corps humain :

- Dissolvez l'émail de dents et la pourriture de dent de causes.
- La quantité d'excès de phosphore peut réduire le calcium dans le corps que par la suite l'effet sur la croissance d'os et la perte d'os.
- Baisse la densité-BMD d'os (Le journal de Nutrition Clinique 2006)
- Les gâchettes les éditions du rein importantes, le processus de formation en pierre augmente en raison de l'excès phosphoreux (Le journal d'Épidémiologie 2007)

- Les aliments de diminutions dans le corps et peuvent diminuer le corps tel que l'utilisation d'aliments essentiels comme le fer, le magnésium et le zinc peuvent produire défavorablement un impact sur la santé.
- Augmente l'acidité de corps due acide dans la nature.
- Tissus de dommage.

En plus du susdit, l'acide phosphorique est utilisé pour l'enlèvement de rouille de métaux, en raffinant des but, dans la fabrication d'engrais, comme un désinfectant et un détersif. Donc, cela pourrait bien être imaginé l'effet de nature destructif s sur le corps humain de son au-dessus des utilisations.

La caféine a été aussi utilisée dans la médecine comme ont des effets pharmacologiques et synergistic différents dans la combinaison avec d'autres médecines. L'utilisation de caféine dans l'excès peut produire des effets néfastes suivants sur le corps humain :

- Déshydratation
- Hypertension et crises cardiaques
- Insomnie, nervosité et agitation.
- Irritation d'estomac, nausée et vomissement
- Le cœur augmenté a battu
- Effets secondaires respiratoires et autres tel que maigre à la formation de calcul reinal.

Vu les effets néfastes de consommation excessive de caféine et d'acide phosphorique dans les Colas sur le corps humain, il y a le besoin excessif de produire la boisson alternante comprenant des ingrédients faits avec des herbes naturels avec le bon goût et le goût et libre tant de la caféine que de l'acide phosphorique.

RÉSUMÉ DE L'INVENTION

C'est, donc, un objet de la présente invention de fournir une composition de boisson libre de la caféine et de l'acide phosphorique pour éliminer les méfaits de santé de ces ingrédients comme disponibles dans les boissons de cola existantes différentes. La composition de boisson de présente invention peut comprendre :

- un distillat fait avec des herbes (Arqiat) que l'extrait d'herbes naturelles aime est monté, la sandale, khas et ushna,
 - eau,
 - au moins un édulcorant,
 - au moins un acidulant,
 - au moins un colorant,
 - au moins un agent de conservation,
 - au moins un agent se stabilisant,
- et tout goût convenable.

où la boisson ne contient aucune caféine et aucun acide phosphorique.

C'est un autre objet de cette invention de fournir un distillat fait avec des herbes savoureux original (Arqiat) - contenant la composition de boisson naturelle comme un remplaçant aux boissons de cola existantes.

C'est un objet de plus de la présente invention de fournir une méthode pour préparer la composition de boisson naturelle comprenant :

- le fait de dissoudre le sucre dans le distillat fait avec des herbes (Arqiat) extrait avec le régulateur d'acidité,
- le chauffage et l'agitation du mélange pour dissoudre tous les ingrédients jusqu'à la température arrivent dans la gamme de 70°C à 75°C,
- arrêtez de remuer quand la température arrivera dans la gamme de 70°C à 75°C,
- transférez le sirop dans les casseroles de cuisine et l'a fait cuire au bouillonnement pour régler les Briques,
- arrêtez de chauffer quand le furoncle et ajoutera l'édulcorant et la couleur dans le sirop,
- filtrez et refroidissez le sirop,
- diluez le sirop non parfumé avec l'eau traitée pour faire le sirop de fin jusqu'au volume.
- ajoutez le goût et le stabilisateur dans le sirop préparé et
- vérifiez le pH, Brix et l'acidité du sirop de mère préparé et remplissez la boisson préparée dans le récipient final par la glacière carbo.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES INCARNATIONS ILLUSTRÉES

Ci-après, les incarnations préférées de la présente invention seront décrites en détail. Les aspects et les traits de la présente invention et des méthodes pour accomplir les aspects et les traits seront apparents en faisant allusion aux incarnations exemplaires à être décrites en détail. Cependant, la présente invention n'est pas limitée aux incarnations exemplaires révélées ci-après, mais peut être exécutée dans les formes différentes. Les affaires définies dans la description, telles que la construction détaillée et les éléments, sont des détails rien que spécifiques fournis pour aider ceux d'habileté ordinaire dans l'art dans une compréhension complète de l'invention et les incarnations exemplaires sont seulement définies dans les limites des revendications ajoutées. En conséquence, les incarnations exemplaires de la présente invention ne sont pas limitées à leur forme indiquée comme illustré, mais incluent des changements dans la forme étant produite selon les processus de fabrication.

La boisson originale de présente invention comprenant un distillat fait avec des herbes (Arqiat) que l'extrait d'herbes naturelles aime est montée, la sandale, khas et ushna. Les propriétés physicochemical de chaque herbe / les ingrédients naturels en incluant des effets pharmacologiques et des utilisations sont décrites en détail ci-dessus ci-dessous.

Rosé

L'huile essentielle de rose est extraite par distillation à la vapeur d'eau de rose de Damas fraîche (*Rosa Damascena*, comme il est connu parmi les botanistes) et est composé des centaines de composantes, dont les donateurs importants sont citronellol, citral, carvone,

citronellyl l'acétate, eugenol, l'éthanol, farnesol, stearpoten, le méthyle eugenol, nerol, nonanol, nonanal, le phénylacétaldéhyde, l'acétate de phénylméthyle et phenyl geraniol. Roses damassés sont la variété préférée parce qu'ils sont les espèces les plus parfumées et sont crus être roses rouge original avec le plus fort arôme et le plus haut contenu de Huile.

Est monté l'eau vient du damasquinage de Rosa, une espèce de l'usine de Rosaceae, une usine ornementale célèbre que cela a appelée le roi de fleurs. L'extrait du damas est monté n'est pas juste pour perfuming. L'usine contient plusieurs composantes telles que terpenes, glycocôtés, flavonoids et anthocyanins qui ont des effets bénéfiques sur la santé.

Le damasquinage de Rosa est utilisé pour est monté de l'eau et est monté du Huile essentiel. Il est cru avoir de nombreux avantages médicaux et a été utilisé comme un analgésique, bronchodilator, anticonvulsif, antimicrobien et comme un antiinflammatoire.

Il a été aussi utilisé comme le sirop antitussif, pour traiter le reflux, comme un laxatif et réduire une glycémie. On dit que le Huile traite la dépression, le chagrin et la tension. Il peut aussi avoir des avantages pour la guérison de blessure, les allergies, les conditions de peau et les maux de tête. "Est monté l'eau contient aussi des vitamines différentes : A, C, E et B et ce sont surtout grands pour la dépression aussi bien que pour ceux avec les maux de gorge."

Les avantages de santé de sont montés du Huile essentiel :

Certains des avantages médicaux et des avantages de santé de sont montés du Huile essentiel ci-dessous.

Dépression de luttes

Comme un antidépresseur, est monté la burette à huile être donné aux patients avec la dépression aiguë ou ceux qui subissent la réhabilitation pour apporter positivity dans leurs vies.

Met l'inflammation sous calmants

Est monté le Huile essentiel peut calmer un patient avec la haute fièvre en mettant l'inflammation sous calmants. Cela peut aussi être favorable dans d'autres cas d'inflammation provoquée par l'infection microbienne, l'ingestion de matériel toxique, indigestion et déshydratation.

Blessures de plaisirs

Localement l'application est montée le Huile aux blessures aide à les protéger de devenir septique et développer des infections.

Propriétés antispasmodiques

Est monté le Huile essentiel soulage efficacement des spasmes dans le système respiratoire et les intestins, aussi bien que des spasmes musclés dans les membres

différents. Il aide aussi à guérir des convulsions, les coups de muscle, les crampes et le choléra spasmodique ont provoqué en raison des spasmes.

Protège contre les virus

Étant protégé des virus, la solution de cela est d'utiliser un agent antiviral qui se comporte comme un bouclier contre tout type de virus. Est monté le Huile essentiel est un tel bouclier et les études ont montré qu'il protège contre beaucoup de types d'infections.

Aphrodisiaque

De Cupidon lui-même au jour moderne les amants de la haute technologie, chacun sait comment roses indispensables sont dans le département romantique. L'élément fondamental est de l'huile essentielle de la fleur. La même odeur de cela peut vous réveiller et il promet la libido en invoquant des sentiments romantiques qui sont essentiels pour une vie sexuelle réussie. Cela peut réduire des symptômes de dysfonctionnement sexuel, dysfonctionnement érectile, froideur et désintérêt général de l'activité sexuelle avec les partenaires.

Propriétés astringentes

La propriété astringente d'est montée le Huile a beaucoup d'avantages. Il renforce des gommages et des racines de cheveux en s'harmonisant et en soulevant la peau et en contractant des muscles, des intestins et des vaisseaux sanguins. Il protège contre la perte inopportune de dents et cheveux, développement de rides, la perte de fermeté d'intestins

et muscles de la région abdominale et membres associés au vieillissement. Surtout, est monté le Huile essentiel aide à arrêter l'écoulement de sang des blessures et des coupures en contractant les vaisseaux sanguins. Cette propriété astringente peut aussi guérir de certains types de diarrhée.

Élimine des bactéries

C'est un bon bactéricide. Il peut être utilisé dans le traitement de typhoïde, diarrhée, choléra, intoxication alimentaire, comme ceux dans le côlon, l'estomac, les intestins et l'étendue urinaire, aussi bien que les infections externes sur la peau, les oreilles, les yeux et les blessures.

Soin de peau

Cette propriété d'est montée la burette à huile essentielle être du grand intérêt pour ceux qui se soucient beaucoup de leur apparence. Il fait les cicatrices et après les marques de furoncles, acné et la petites vérole sur la peau se fane vite. Cela inclut la fanaison de marques d'étendue, cicatrices de chirurgie et grosses fêlures associées à la grossesse et à la livraison. Une grande partie de cela est en raison de l'activité antioxydante d'est monté du Huile essentiel, qui encourage sur les processus curatifs de la peau.

Purifie le sang

Est monté le Huile essentiel purifie le sang en aidant dans l'enlèvement et la neutralisation de toxines. Dès que votre sang est purifié et sans toxines, vous êtes protégé

des furoncles, les rougeurs, les ulcères et les maladies de peau, aussi bien que les conditions sérieuses que les radicaux libres peuvent provoquer, comme le cancer et les maladies du cœur.

Règles d'aisances

Il stimule les sécrétions d'hormone qui déclenchent des règles. C'est particulièrement efficace pour ceux qui souffrent de menses obstrués et irréguliers. Il atténue aussi des crampes, une nausée et une fatigue en réduisant la douleur associée aux règles et au syndrome post-ménopausal.

Prévient le saignement excessif

Cette propriété de l'huile essentielle d'estragon peut être très utile pour les gens souffrant de hémorragie (le saignement, externe ou interne) après une blessure ou une chirurgie. Cela accélère la coagulation et la coagulation de sang et arrête le saignement excessif.

Maintient la santé de foie

L'huile essentielle est bonne pour la santé de votre foie. Il le garde fort, correctement le fonctionnement et protégé des infections. Il traite aussi des problèmes comme l'écoulement d'excès de bile, acides et ulcères.

Préviend la toxicité

Il ne peut pas y avoir un laxatif avec une meilleure odeur que cela, qui est un avantage ironique pour un laxatif. Il peut servir d'un laxatif inoffensif et efficace avec une belle odeur provoquant aucun effet secondaire défavorable. Il influence aussi les muscles intestinaux et anaux pour aider à dégager des intestins. Cela aide dans le fait de maigrir et le fait de prévenir la toxicité excessive dans le corps.

Soulage l'inquiétude

Est monté des actes de Huile essentiels comme un tonique pour les nerfs. Il leur donne la force pour porter le choc et les protège des désordres provenant de l'âge et des blessures.

Beaucoup de cultures utilisent aujourd'hui toujours est monté la nourriture infusée de l'eau et la boisson à la vérité et calmez-vous un bambin excentrique ou quelqu'un inconfortable dans la chaleur d'été.

- la boisson est montée de l'eau pour hydrater la peau de l'intérieur. L'apparence de peau bien hydratée et les sens grossissent et en bonne santé.

- la boisson est montée de l'eau, dite avoir des propriétés antiviellissantes, aider avec la peau vieillissant en réduisant des rides, en éclaircissant des taches sombres et en serrant des pores.

- la boisson est montée de l'eau comme une humeur enhancer, pour soulager la dépression ou souligner et améliorer l'humeur.

- la boisson est montée de l'eau pour soulager des problèmes de digestion comme bloating, bouleverser le ventre et la constipation.

- la boisson est montée de l'eau pour aider à guérir des froids, la grippe et les maux de gorge. Il peut avoir un effet bronchodilatateur et une aide avec la maladie respiratoire.
- la boisson est montée de l'eau pour calmer des nerfs se sentant frazzled.
- la boisson est montée de l'eau pour soulager la rétention liquide et l'inflammation.

SANDALE

Le santal est une classe de bois des arbres dans le genre Santalum. Les bois sont lourds, jaunes et à grain fin et à la différence de beaucoup d'autres bois aromatiques, ils retiennent leur parfum pour les décennies. L'huile de santal est extraite des bois pour l'utilisation. L'huile essentielle de santal est extraite par le biais de la distillation à vapeur de bois des santals mûrs qui ont 40-80 ans, bien que 80 ans soient préférés. Le plus vieux l'arbre, mieux le de réserve de Huile et le plus fort l'arôme.

L'huile de santal a beaucoup d'utilisations traditionnelles. Pour les siècles, l'huile de santal indienne Est a été un ingrédient populaire dans la médecine Ayurvédique, la médecine populaire de l'Inde. Il a été aussi utilisé dans la médecine chinoise traditionnelle (TCM).

L'huile de santal a été utilisée pour se débrouiller :

- le coryza
- infections d'étendue urinaires
- foie et problèmes de vésicule biliaire

- problèmes digestifs
- problèmes de muscle
- troubles mentaux
- hémorroïdes
- gale

Avantages de santé d'huile de santal

L'huile de santal est utilisée dans les médecines, la peau et les traitements de beauté et les nombreux produits industriels en incluant la bouche fresheners, la nourriture, les bâtons d'encens, la pièce fresheners, les déodorants, les parfums, les savons, les lotions et les crèmes.

Antiseptique

L'huile essentielle de santal est très bonne comme un agent antiseptique. C'est sûr tant pour les applications intérieures que pour externes. Quand ingéré, il aide à protéger des blessures intérieures et des ulcères des infections. Pareillement, quand appliqué la peau, protégez des blessures, des plaies, des furoncles et des boutons de développer des infections ou de devenir septiques.

Antiinflammatoire

Le Huile essentiel est très efficace comme les agents antiinflammatoires. Ils ont un effet de refroidissement agréable et ils fournissent le soulagement de tous les types

d'inflammation dans le cerveau, les systèmes digestifs, nerveux, circulatoires et excretoires qui proviennent des infections, la fièvre, les effets secondaires d'antibiotiques, empoisonnement, piqûres d'insecte ou blessures.

Antispasmodique

Étant un relaxant et un sédatif dans la nature, ce Huile travaux grands contre les spasmes. Il détend des nerfs, des muscles et des vaisseaux sanguins, en mettant fin ainsi aux spasmes et aux contractions. Ainsi, c'est utile dans le traitement des problèmes associés à eux tels que les crampes, les maux et les toux.

Astringent

Bien que ce soit très léger, ce Huile essentiel a quelques propriétés astringentes qui incitent des contractions dans les gorges, les muscles et la peau. Cela s'avère favorable du point de vue du renforcement du fait de tenir de gorges sur les dents, le renforcement de muscles et le serrage de la peau.

Cicatrisant

L'huile essentielle de santal calme la peau et aide des cicatrices et des taches à guérir beaucoup plus vite. C'est une vieille pratique pour utiliser la colle de santal comme un paquet de peau. Le même effet peut être obtenu en utilisant ce Huile essentiel. Ce Huile est maintenant abondamment utilisé dans les savons de soin de peau, les lotions et les crèmes.

Carminative

L'huile essentielle de santal, étant le relaxant dans la nature, incite la relaxation dans les intestins et les muscles abdominaux, en facilitant ainsi l'enlèvement de gaz. Aussi, il empêche de gaz d'excès de se former.

Diurétique

En raison de sa détente et propriétés antiinflammatoires, il calme l'inflammation dans le système urinaire et incite la relaxation, en promouvant ainsi le passage facile d'urine. Il augmente aussi la fréquence de mictions et le volume d'urine. Cela aide dans le traitement des infections et de l'inflammation dans le système urinaire parce qu'il débusque de toxines dangereuses par l'urine.

Désinfectant

C'est la propriété désinfectante de santal le Huile essentiel qui justifie sa large utilisation dans les cérémonies religieuses et la cosmétique. Son parfum ne s'approche pas des microbes et de petits insectes, qui est pourquoi il est abondamment utilisé dans les bâtons d'encens, les sprays, les insecticides et les évaporateurs pour désinfecter de grandes régions. De plus, cette burette à huile être mélangé avec les eaux de baignade ou d'autres lotions ou les huiles pour s'appliquer sur la peau et les blessures pour garantir leur protection des infections. Cette burette à huile aussi être en toute tranquillité pris avec le

lait pour guérir des infections intérieures, telles que ceux de la gorge, l'œsophage, l'estomac, les intestins et les étendues excretory.

Soin de peau

L'huile de santal calme la peau, la soulage de l'inflammation et de l'irritation, guérit des infections et vous garde se sentant fraîche et fraîche.

Toux de plaisirs

Le santal le Huile essentiel se comporte comme un expectorant et est particulièrement efficace dans le traitement des toux. Il lutte aussi contre les infections virales qui ont provoqué initialement le froid, la toux, la grippe, les oreillons ou autre maladie.

Antiphlogistique

Comme mentionné au-dessus, l'huile de santal a des propriétés antiphlogistiques et donne le soulagement de l'inflammation provenant de la fièvre et des infections virales.

Baisse la tension

C'est une propriété très utile de santal le Huile essentiel. Il peut être pris avec le lait ou même l'eau pour réduire la tension dans les patients souffrant de l'hypertension. La colle de santal a le même effet quand localement appliqué les parties différentes du corps.

Amplificateur de mémoire

Il améliore la mémoire et stimule votre pouvoir de concentration. Cela garde aussi le cerveau frais et détendu et vous sauve de la tension induite et de l'inquiétude.

Effet sédatif

Cette Huile met sous calmants l'inflammation, l'inquiétude, la peur, la tension et l'agitation. En outre, il incite la relaxation, le calme, la concentration, la vision intérieure et les pensées positives.

Tonique de santé

Cette burette à huile est un très bon tonique de santé pour quelqu'un, surtout pour élever des enfants. Comme c'est apaisant à l'estomac et aux systèmes nerveux et digestifs, circulatoires, il aide ces systèmes à fonctionner dans l'harmonie et sans toutes anomalies.

PARMELIA PERLATA (USHNA)

Description d'équipement : l'usine En pierre est le petit arbuste qui grandit normalement sur les roches et ressemble quelquefois à une combinaison d'algues et de champignon. La couche supérieure de feuilles est vert-noir et blanchâtre de l'intérieur. Ils grandissent aussi sur les arbres gagnant la nutrition de la pluie renversant l'arbre.

Il y a des espèces différentes de formes variables trouvées de lichens comme le tubulaire, droit, la ramification et l'appartement et la feuille comme.

Parties Utilisées : usine entière

Éléments : l'usine En pierre contient de l'acide lecanoric et l'alcaloïde a appelé atranorin.

Utilisations :

- Les lichens sont utilisés comme le fourrage dans les états indiens et ont aussi des utilisations culinaires différentes.
- Il est cru être une bonne douleur relievier et utilisé comme un remède pour guérir des blessures.
- Il guérit aussi des désordres de peau différents. Il agit comme antifongique, antibiotique, expectorant, astringent et antiviral.

C'est un lichen grandissant dans les rosettes ou s'étendant irrégulièrement sur le substrat donnant l'apparence d'une fleur - dorénavant le nom. Il est principalement composé de mycelia fongiques qui forment un réseau entourant algal les cellules ou gonidia. L'usine est astringente, amère, âcre, se refroidit, est antiinflammatoire et aphrodisiaque. C'est utile dans les plaies, les furoncles, les inflammations, la faiblesse séminale et amenorrhea.

C'est utile dans le soulagement de la douleur quand appliqué sur la tête. Il aide aussi dans la démangeaison et les problèmes liés à la peau. Il aide dans la réduction de toute sorte

d'inflammation dans le corps. Il montre l'activité antibactérienne et est assez efficace contre les Protozoaires. Sa décoction est donnée pour la laryngite. Il aide contre l'audace, les maux de période, les vers et les poux.

L'usine a des propriétés astringentes, amères, âcres, se refroidissant, antiinflammatoires et aphrodisiaques.

Éléments thérapeutiques :

L'acide d'Usnic est la composante active clé de Fleurs En pierre, qui ont des propriétés antimicrobiennes et antifongiques.

Avantages thérapeutiques clés :

Les fleurs en pierre sont un ingrédient important dans les compositions faites avec des herbes pour le traitement de faiblesse séminale et de débilité sexuelle mâle.

Il est aussi administré dans les infections fongiques dans les femmes, comme candidiasis vaginal.

Utilisé dans Confido, Speman, V-Gel, vétérinaire de Speman.

CHRYSOPOGON ZIZANIOIDES (KHASS)

Une herbe tropicale d'environ 2 - 5 m de haut, Vetiver (*Chrysopogon zizanioides*) est caractérisé par son système de racine étendu qui a tendance à cultiver profondément jusqu'à 4 m ou plus. À cause d'une telle caractéristique, il est communément planté pour prévenir l'érosion de sol dans les régions étant en pente. La racine produit du Huile essentiel de haute qualité, boisé et lourdement flairé qui est utilisé comme un assaisonnement dans l'asperge en boîte et les pois, les boissons de fruit, les bonbons de sirop, etc. Il est aussi utilisé dans la réalisation des savons, la parfumerie, la cosmétique, les déodorants et d'autres articles de toilette. Les racines sont utilisées pour faire des paniers, des ventilateurs, des tapis et des écrans se refroidissant.

Les racines poudrées montrent des propriétés insecticidal.

Il est utilisé dans de certaines conserves, telles que l'asperge et les pois, pour renforcer l'odeur naturel et le goût.

Le Huile essentiel obtenu des racines est utilisé médicalement comme un carminative, diaphorétique, diurétique, emmenagogue, le réfrigérant, stomachic et tonique, antispasmodique et sudorific. Une boisson de stimulant est faite des rhizomes frais. Les usines sont utilisées comme un anthelmintic.

UTILISATIONS :

Nourriture et assaisonnements

Vetiver (Khas) est utilisé comme un agent aromatique, d'habitude par le sirop khas. Le sirop de Khas est fait en ajoutant khas l'essence au sucre, le sirop acide d'eau et citrique. L'essence de Khas est le sirop épais vert foncé fait des racines d'herbe khas (vetiver l'herbe). Il a un goût boisé et une caractéristique d'odeur de khas.

Le sirop est utilisé pour les milk-shakes de goût et les boissons de yogourt comme lassi, mais peut aussi être utilisé dans les glaces, les boissons mélangées comme Shirley Temples et comme un nappage de dessert. Le sirop de Khas n'a pas besoin d'être frigorifié, bien que les produits parfumés khas puissent avoir besoin d'être.

Utilisation interne

Dans le Sous-continent indien, khas (vetiver les racines) est souvent utilisé pour remplacer la paille ou les blocs de rasage de bois dans les glacières évaporative. Quand l'eau fraîche court pour les mois sur les rasages de bois dans le remplissage plus frais évaporative, ils ont tendance à accumuler des algues, des bactéries et d'autres micro-organismes. Cela fait la glacière émettre une odeur douteuse ou une odeur d'algue dans la maison. Le remplissage de racine de Vetiver contre cette odeur. Une alternative moins chère doit ajouter le parfum plus frais vetiver ou même l'huile volatile khas pure au réservoir. Un autre avantage consiste en ce qu'ils n'enflamment pas aussi facilement que les rasages de bois secs.

Les tapis faits en tissant vetiver des racines et en les attachant avec les cordes ou les cordes sont utilisés en Inde pour refroidir des pièces dans une maison en été. Les tapis

sont typiquement accrochés dans un porche et gardés moites en arrosant avec l'eau périodiquement ; ils refroidissent l'air passager, aussi bien que l'émission d'un arôme rafraîchissant.

Dans les mois d'été chauds en Inde, quelquefois un sachet de mousseline de racines de vetiver est lancé dans le pot en terre qui garde l'eau potable d'une maison fraîche. Comme un bouquet garni, le paquet prête le goût distinctif et l'arôme à l'eau. Les sirops Khass-parfumés sont aussi vendus.

Huile essentiel - processus en utilisant la vapeur d'eau

Les huiles essentielles des susdites herbes peuvent être produites par l'utilisation de vapeur d'eau. Le terme 'Huile' fait allusion à leur nature lipophilic, qui les fait se séparer du distillat aqueux. L'adjectif 'essentiel' fait allusion à son origine dans une usine vivante.

Distillation à vapeur

Ce processus, qui est une distillation indirecte, implique de mettre des matières premières au-dessus du courant de vapeur sans macération précédente. Les vapeurs saturées portant des composés organiques volatils sont condensées sur une surface froide et le Huile essentiel est récupéré par decantation. Ce processus permet le traitement de matières premières qui sont sensibles de la chaleur.

Distillation de Hydro

Dans ce cas-là, les matières premières sont plongées dans l'eau bouillante. Les composés volatils sont emportés avec la vapeur d'eau et recueillis après la condensation et decantation, comme dans la distillation à vapeur. La distillation de Hydro est généralement réalisée à la pression atmosphérique. Néanmoins, nous pouvons améliorer le rapport entre le poids de matière portée et cette d'eau évaporée, qui représente une amélioration de l'efficacité énergétique. On peut traiter une telle matière que le rhizome vetiver avec cette technique, parce qu'il porte beaucoup de composés de haute masse moléculaire, qui ne peut pas être évaporée facilement à la pression atmosphérique.

Four à micro-ondes hydro distillation

Récemment, une technique à micro-ondes a été développée pour traiter des usines aromatiques. L'avantage de cette technique consiste en ce qu'elle permet la récupération de présent de composés odorant dans de plus petites quantités dans les usines. En plus, le temps d'extraction est très court en comparaison avec la distillation à vapeur traditionnelle. Cependant, il semble comme si cette méthode ne sera pas disponible commercialement à cause des difficultés dans le choix de fréquence à micro-ondes.

Diffusion de Hydro

À la différence de la distillation à vapeur directe ordinaire, ce processus permet à la vapeur d'entrer du haut du vaisseau. La solution résultante est condensée et séparée par decantation, comme mentionné au-dessus. Les avantages principaux de cette technique sont dans l'économie de l'énergie par suite de la consommation à vapeur réduite et dans

l'élimination d'hydrolyse, parce que la matière première n'est jamais en contact avec l'eau, seulement avec la vapeur.

Distillation à vide

Dans beaucoup de cas, les huiles essentielles ont produit l'un ou l'autre par l'extraction solvable (voir ci-dessous) ou par la vapeur la distillation ne correspond pas exactement aux parfumeurs et les besoins des flavorist. Il est nécessaire quelquefois d'éliminer de certains éléments, tels que terpenes ou lourds coloriations, ou augmenter le pourcentage de composés d'arôme importants. Une colonne de distillation sur laquelle de différents composés peuvent être séparés selon leurs points d'ébullition. La température augmente progressivement pendant la distillation, les composés les plus volatils étant isolés d'abord. Mieux le vide, plus bas la température de distillation, qui protège à tour de rôle l'odorants de la dégradation.

Vu les avantages de renonciation sur le corps humain, la boisson de présente invention comprenant le distillat fait avec des herbes (Arqiat) que l'extrait d'herbes naturelles aime est montée, la sandale, khas et ushna sont un choix parfait comme un rafraîchissement et une boisson plus en bonne santé.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention la boisson peut varier dans une certaine mesure selon de tels facteurs que le segment du marché projeté du produit, ses caractéristiques nutritives désirées, le profil de goût, et autres de ce genre. Ce sera généralement une option d'ajouter des ingrédients de plus au produit à une incarnation de

boisson particulière. Les édulcorants supplémentaires peuvent être ajoutés, les électrolytes aromatiques, les vitamines, les jus de fruits ou d'autres produits de fruit, tastents, en masquant d'agents et autres de ce genre, le goût enhancers, et/ou carbonation peut être ajouté typiquement pour varier le goût, le sens de bouche, les caractéristiques nutritives, etc. les agents de conservation peuvent être ajoutés si désiré, selon les autres ingrédients, les techniques de production, la durée de conservation désirée. Le Dioxyde de carbone est ajouté typiquement pour l'effervescence.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention la boisson peut aussi contenir, en incluant sans limitation des vitamines, de l'agent tamponnant naturel par ex. le sodium et de sels de potassium de citriques, tartaric et d'acides lactiques, des agents de conservation naturels, de sels naturels, une épaisseur et en stabilisant d'agents.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention la boisson inclut prêt à boire la composition, les boissons non alcoolisées carbonatées et non-carbonatées. Congelé prêt à boire des boissons, les eaux parfumées, a amélioré d'eaux, de boissons de jus de fruits, le jus de fruits les boissons parfumées, les boissons sportives.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention le distillat fait avec des herbes (Arqiat) est les ingrédients fondamentaux, dans la boisson révélée, étant typiquement la portion liquide primaire dans laquelle les ingrédients restants sont extraits/dissous. L'eau purifiée est utilisée dans la fabrication de certaines incarnations de la boisson révélée ici et l'eau de qualité de boisson standard peut être utilisée pour

défavorablement ne pas affecter le goût de boisson, l'odeur ou l'apparence.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention l'eau est traitée par les méthodes incluent la distillation deionization, la filtration et l'osmose inverse que l'on comprendrait dans cette divulgation comme synonyme.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention il y a des édulcorants différents sont inclus dans la boisson. Les édulcorants sont des consommables mangeables convenables pour la consommation et pour l'utilisation dans les boissons. Ceux-ci peuvent être "nutritifs ou non-nutritifs", selon l'incarnation particulière. L'édulcorant nutritif du terme fait allusion généralement à l'édulcorant qui fournit le contenu calorique significatif en quantités d'usage typiques.

Un "édulcorant puissant" signifie un édulcorant qui est au moins deux fois plus doux que le sucre. L'édulcorant puissant inclut des édulcorants tant nutritifs que non-nutritifs. Un 'Édulcorant Non-nutritif' est celui qui ne fournit pas le contenu calorique significatif en quantités d'usage typiques.

La perception d'agent aromatique et d'agent adoucissant peut dépendre de la corrélation des éléments. Quand une grande quantité d'agent aromatique est utilisée, une petite quantité d'un agent adoucissant peut être perceptible sans hésiter et vice versa.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention un édulcorant peut être un édulcorant puissant naturel, un édulcorant non-nutritif naturel comprenant rebaudioside A, steviocides et facultativement un ou plusieurs autres édulcorants non-nutritifs. L'édulcorant naturel comprend, le sucre de canne, le sucre de Betterave, le saccharose, le saccharose liquide, le glucose, le glucose liquide, le liquide fructose, maltose, xylose, le sirop d'érable, le dextrose, le haut sirop de maïs fructose, le miel, rhamnose, tagatose, trehalose, le sirop de maïs, fruct-oligosaccharides et le jus de Lo Han Guo se concentrent ou une combinaison de n'importe lequel d'entre eux

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention l'acide particulier ou les acides utilisés dépendront, en partie sur les autres ingrédients, la durée de conservation désirée du produit, aussi bien que les effets sur le pH de boisson, l'acidité irritable et le goût. Les acides exemplaires constatés être convenables pour l'utilisation dans certains ou toutes les incarnations de l'invention révélée incluent de l'acide Lactique et ses sels, avec n'importe qui ou plus de, citrique, tartaric, malic, adipic, ascorbic, fumaric, gluconic, succinic, sorbic, maleic les acides et leurs sels et le mélange de n'importe lequel d'entre eux. On constate qu'un acidulant le fait de comprendre un mélange de naturels citriques, tartaric et les acides lactiques transmet de certaines incarnations exemplaires de formulations de cola naturelles avec un goût s'accordant avec la boisson de cola conventionnelle acidifiée avec l'acide phosphorique. L'acide particulier choisi et la quantité dépendra, en partie, sur d'autres ingrédients, la durée de conservation désirée du produit de boisson, aussi bien qu'effets sur le pH de boisson, l'acidité titratable et le goût.

Dans de certaines incarnations exemplaires l'acidulant inclut acide au moins ou seulement citrique anhydre, tartaric l'acide acide et lactique et, en tout cas, ne contient aucun acide phosphorique.

Les boissons de cola exposent typiquement une couleur marron foncé tirée du caramel. Le caramel est la matière en couleur marron foncé provenant du traitement thermique soigneusement contrôlé des hydrates de carbone de qualité de nourriture et est connu donc comme la "couleur de sucre brûlée". Il y a quatre classes de Caramel. Une couleur naturelle comprenant le caramel et un autre ingrédient comme la pomme est aussi révélée pour une bonne couleur naturelle. Toutes les quatre classes de caramel peuvent être utilisées pour cette boisson mais la classe III de Caramel est révélée pour cette formulation particulière.

Les assaisonnements convenables pour l'utilisation dans de certaines incarnations de la boisson révélée peuvent inclure par ex. l'assaisonnement d'épice, tel que cassia, clou de girofle, cannelle, poivre, gingembre, assaisonnements d'épice de vanille, cardamome, coriandre, cumin, ajowan, ginseng et d'autres. Les assaisonnements peuvent être dans la forme d'extrait, oleoresin, la base d'embouteilleur ou d'autres formes. Une émulsion aromatique peut être préparée en mélangeant certains ou tous les assaisonnements ensemble. Il est aussi révélé pour cela les inventions que les goûts de fruit, les goûts botaniques, d'autres goûts et le mélange peuvent aussi être utilisés de cela. Les goûts de fruit exemplaires incluent les goûts d'agrumes et de tels goûts que la pomme, le raisin, le raisin, la cerise et les goûts d'ananas et autres de ce genre et le mélange de cela. Les goûts botaniques qui incluent d'huiles essentielles et d'extraits de noix, racines et feuilles.

L'exemple inclut le goût de cola, les goûts de thé et autres de ce genre et le mélange de cela. La quantité particulière de goût utilisé dépendra du goût désiré et la forme de composante de goût.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention le dioxyde de carbone est utilisé pour fournir l'effervescence aux boissons de cola. N'importe laquelle de la technique connue peut être utilisée à cette fin. Il peut améliorer le goût de boisson et l'apparence et peut aider dans le fait de garder sûr la pureté de boisson.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention les agents de conservation peuvent être utilisés en quantités pas excédant des niveaux maximums selon les lois applicables et les règlements le Niveau d'agents de conservation est réglé selon le pH final planifié du produit aussi bien que sur le potentiel de détérioration microbiologique du produit. Ceux-ci peuvent être ajoutés à la boisson à tout temps convenable pendant la production. Les agents de conservation peuvent inclure de l'acide cinamic, sorbates, par ex., le sodium, le calcium et le potassium sorbate, benzoate, les citrates, par ex., le citrate de sodium et le citrate de potassium, le sodium formate, le calcium formate, le sodium hexametaphosphate et Hexamethylene tetramine.

La boisson de cola révélée peut contenir d'autres ingrédients supplémentaires en incluant, généralement, n'importe lequel des typiquement trouvés dans la boisson. Ces ingrédients supplémentaires incluent, mais ne sont pas limités à, les agents antimoussants, les gommes, émulsifiants, les minéraux et non - les suppléments nutritionnels de minéraux. Les exemples d'ingrédients de non-supplément nutritionnel sont connus et incluent, par

exemple, d'antioxydants et des vitamines, en incluant la Vitamine A, D, E, C, B, B2, B6, B12 et K, niacin, folie l'acide, la bioboîte et les combinaisons de cela. Les suppléments nutritionnels non-minéraux optionnels sont présents typiquement dans les quantités généralement acceptées sous de bonnes pratiques industrielles.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention la boisson naturelle préparée en dissolvant du sucre dans le distillat fait avec des herbes (Arqiat) extraient avec le régulateur d'acidité et l'agent de conservation ; en chauffant et en remuant le mélange pour dissoudre tous les ingrédients jusqu'à ce que la température n'arrive dans la gamme de 70°C à 75°C ; arrêtez de remuer quand la température arrivera dans la gamme de 70°C à 75°C.; transférez le sirop dans les casseroles de cuisine et l'a fait cuire au bouillonnement pour régler les Briques. Arrêtez de chauffer quand le furoncle et ajoutera l'édulcorant et la couleur dans le sirop suivi en pénétrant et en refroidissant le sirop. Diluez le sirop non parfumé avec l'eau traitée pour faire le sirop de fin jusqu'au volume et ajouter le goût et le stabilisateur dans le sirop préparé et l'essai de la boisson résultante pour le ph, Brix et les épreuves d'acidité et le plombage de la boisson préparée dans le récipient final par la glacière carbo.

Selon une autre incarnation préférée de la présente invention le mélange d'eau avec d'autres ingrédients, tous ou dont certains sont pré-mélangés dans toute combinaison où les autres ingrédients incluent l'édulcorant, un acidulant, un colorant, un agent de conservation et le goût sans acide phosphorique et caféine.

EXEMPLE

La boisson de présente invention comprenant un distillat fait avec des herbes (Arqiat) que l'extrait comprenant des herbes naturelles aime est montée, la sandale, khas et ushna 677 L, l'édulcorant (le sucre de canne 1 354 kg et le glucose liquide 30 kg), le régulateur d'acidité (l'acide citrique (le monohydrate) 13,80 kg et le citrate de sodium 2,25 kg), le goût (le Goût Identique Naturel 2,1 L), les agents de conservation (le potassium sorbate 1.68 le kg, le sodium benzoate 2,25 kg), l'édulcorant (le glucose liquide 30 kg), la Couleur (Allura 748 gms rouges), le stabilisateur (L'EDTA-calcium 378 gms), où la boisson ne comprend aucune caféine et aucun acide phosphorique. La boisson préparée en dissolvant du sucre (le sucre de canne 1 354 kg) dans le distillat fait avec des herbes (Arqiat) extrait avec le régulateur d'acidité (l'acide citrique (le monohydrate) 13,80 kg et le citrate de sodium 2,25 kg) et l'agent de conservation ; en chauffant et en remuant le mélange pour dissoudre tous les ingrédients jusqu'à ce que la température n'arrive dans la gamme de 70°C à 75°C.; arrêtez de remuer quand la température arrivera dans la gamme de 70°C à 75°C. Transférez le sirop dans les casseroles de cuisine et l'a fait cuire au bouillonnement pour régler les Briques. Après la cuisine, arrêtez de chauffer et ajoutez l'édulcorant (le glucose liquide 30 kg) et la couleur (Allura 748 gm rouges) dans le sirop. Filtrez et refroidissez le sirop. Diluez le sirop non parfumé avec l'eau traitée pour faire le sirop de fin jusqu'au volume. Ajoutez le goût (le Goût Identique Naturel 2,1 L) et le stabilisateur (L'EDTA-calcium 378 gm) dans le sirop préparé. Vérifiez le pH, Brix et l'acidité du sirop de mère préparé et remplissez la boisson préparée dans le récipient final par la glacière carbo.

Donné la susdite divulgation et la description d'incarnations exemplaires, ce sera apparent aux qualifiés dans l'art que de nombreuses incarnations alternatives et différentes sont possibles conforme aux principes généraux de l'invention révélée ici. Les qualifiés dans cet art reconnaîtront que toutes telles modifications différentes et incarnations alternatives sont dans la vraie portée et l'esprit de l'invention. Les revendications ajoutées sont destinées pour couvrir toutes telles modifications et incarnations alternatives. On devrait penser que l'utilisation d'un article défini ou indéfini singulier (par ex., un, un, "etc.) dans cette divulgation et dans les revendications suivantes suit l'approche traditionnelle dans les brevets de signifier "au moins un" à moins que dans un cas particulier il ne soit clair du contexte que le terme est destiné dans ce cas particulier pour signifier spécifiquement un et seulement un. Aussi, le terme "le fait de comprendre est ouvert mis fin, en n'excluant pas des articles supplémentaires, des traits, des composantes, etc.

Les Revendications

1. Une composition de boisson faite avec des herbes comprenant :

- un distillat fait avec des herbes (Arqiat) extrait,
- eau,
- au moins un acidulant,
- un édulcorant,
- un colorant,
- un agent de conservation,
- un stabilisateur et
- un goût,

où la boisson est libre de la caféine et de l'acide phosphorique.

2. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où le distillat fait avec des herbes (Arqiat) dont l'extrait est composé est montée, la sandale, khas et les usines ushna et les herbes.

3. La boisson faite avec des herbes de la revendication 2, où le distillat fait avec des herbes (Arqiat) que l'extrait est fait toute partie des usines et les herbes de sont montées, la sandale, khas et ushna.

4. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où l'acidulant comprend au moins un d'acide citrique le citrate de sodium et (le monohydrate).

5. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où l'édulcorant est du sucre de canne.

6. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où l'édulcorant est un glucose liquide.

7. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où les agents de conservation comprennent au moins un de potassium sorbate et de sodium benzoate.

8. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où la couleur est l'attrait rouge

9. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où le stabilisateur est un EDTA-calcium.

10. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où le goût est le goût identique naturel.

11. La boisson faite avec des herbes de la revendication 1, où l'eau est traitée par l'osmose inverse, accumulée ou a filtré de l'eau.

12. Une méthode pour fabriquer la boisson faite avec des herbes comprenant les pas de :

- le fait de dissoudre le sucre dans le distillat fait avec des herbes (Arqiat) extrait avec le régulateur d'acidité et l'agent de conservation,
- le chauffage et l'agitation du mélange pour dissoudre tous les ingrédients jusqu'à la température arrivent dans la gamme de 70°C à 75°C,
- arrêtez de remuer quand la température arrivera dans la gamme de 70°C à 75°C,
- le fait de transférer le sirop dans les casseroles de cuisine et fait cuire arrive jusqu'au point d'ébullition pour régler les Briques,
- arrêtez de chauffer quand le furoncle et ajoutera l'édulcorant et la couleur dans le sirop,
- filtration et refroidissement du sirop,
- la dilution du sirop non parfumé avec l'eau traitée pour faire le sirop de fin jusqu'au volume.
- addition du goût et se le fait de stabiliser dans le sirop préparé et

- en vérifiant le pH, Brix et l'acidité du sirop de mère préparé et en remplissant la boisson préparée dans le récipient final par la glacière carbo.

**RAPPORT DE RECHERCHE
AVEC OPINION SUR LA BREVETABILITE**
(Conformément aux articles 43 et 43.2 de la loi 17-97 relative à la
protection de la propriété industrielle telle que modifiée et complétée
par la loi 23-13)

Renseignements relatifs à la demande	
N° de la demande : 46796	Date de dépôt : 27/08/2019
Déposant : Qarshi Brands (SMC) (Pvt) Ltd.	Date de priorité: 27/08/2018
Intitulé de l'invention : COMPOSITION DE BOISSON NATURELLE CONTENANT UN EXTRAIT D'ARQIAT EXEMPT DE CAFÉINE ET D'ACIDE PHOSPHORIQUE	
Le présent document est le rapport de recherche avec opinion sur la brevetabilité établi par l'OMPIC conformément aux articles 43 et 43.2, et notifié au déposant conformément à l'article 43.1 de la loi 17-97 relative à la protection de la propriété industrielle telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.	
Les documents brevets cités dans le rapport de recherche sont téléchargeables à partir du site http://worldwide.espacenet.com , et les documents non brevets sont joints au présent document, s'il y en a lieu.	
Le présent rapport contient des indications relatives aux éléments suivants :	
Partie 1 : Considérations générales	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 1 : Base du présent rapport	
<input type="checkbox"/> Cadre 2 : Priorité	
<input type="checkbox"/> Cadre 3 : Titre et/ou Abrégé tel qu'ils sont définitivement arrêtés	
Partie 2 : Rapport de recherche	
Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 4 : Remarques de forme et de clarté	
<input type="checkbox"/> Cadre 5 : Défaut d'unité d'invention	
<input type="checkbox"/> Cadre 6 : Observations à propos de certaines revendications exclues de la brevetabilité	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 7 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle	
Examineur: Fatima Zahra LAHCHIMI	Date d'établissement du rapport : 13/05/2020
Téléphone: 212 5 22 58 64 14/00	

Partie 1 : Considérations générales**Cadre 1 : base du présent rapport**

Les pièces suivantes de la demande servent de base à l'établissement du présent rapport :

- Description
34 Pages
- Revendications
12

Partie 2 : Rapport de recherche

Classement de l'objet de la demande :

CIB : A23L33/105; A23L2/52; A23L2/56; A23L2/58; A23L2/60; A23L2/68

CPC : A23L33/105; A23L2/52; A23L2/56; A23L258; A23L2/60; A23L2/68

Plateformes et bases de données électroniques de recherche :

EPOQUENET, WPI, ScienceDirect, ORBIT

Catégorie*	Documents cités avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	N° des revendications visées
X	https://www.indiamart.com/proddetail/mapro-mahakool-sharbat-19187522355.html	1-11
X	CN101961460; Sanjin Group Hunan Sanjin Pharmaceutical Co Ltd ; 23/11/2011	12

***Catégories spéciales de documents cités :**

-« X » document particulièrement pertinent ; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément

-« Y » document particulièrement pertinent ; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier

-« A » document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent

-« P » documents intercalaires ; Les documents dont la date de publication est située entre la date de dépôt de la demande examinée et la date de priorité revendiquée ou la priorité la plus ancienne s'il y en a plusieurs

-« E » Éventuelles demandes de brevet interférentes. Tout document de brevet ayant une date de dépôt ou de priorité antérieure à la date de dépôt de la demande faisant l'objet de la recherche (et non à la date de priorité), mais publié postérieurement à cette date et dont le contenu constituerait un état de la technique pertinent pour la nouveauté

Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité**Cadre 4 : Remarques de clarté**

L'objet des revendications 1-3 et 12 n'est pas clair conformément aux dispositions de l'article 35 de la loi 17-97 modifiée et complétée par la loi 23-13. En effet, les termes Arqiat, khas, ushna, n'ont pas une définition commune et ne permettent pas à l'homme de métier de déterminer les caractéristiques techniques essentielles des revendications citées.

Cadre 7 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle

Nouveauté	Revendications 12	Oui
	Revendications 1-11	Non
Activité inventive	Revendications aucune	Oui
	Revendications 1-12	Non
Application Industrielle	Revendications 1-12	Oui
	Revendications aucune	Non

Il est fait référence aux documents suivants. Les numéros d'ordre qui leur sont attribués ci-après seront utilisés dans toute la suite de la procédure

D1 : <https://www.indiamart.com/proddetail/mapro-mahakool-sharbat-19187522355.html>

D2 : CN101961460

1. Nouveauté

Le document D1 décrit une composition de boisson à base de plantes naturelles, comprenant un extrait de pétale de rose, un extrait de bois de santal, un extrait d'herbe de khas, de l'acide citrique, du benzoate de sodium, un arôme naturel avec du sucre, ladite composition naturelle ne contient pas de caféine ou de l'acide phosphorique.

A la lumière de ces divulgations, l'objet de la revendication 1 ne répond pas au critère de nouveauté au sens de l'article 26 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

Les revendications 2-11 ne contiennent pas de caractéristiques supplémentaires qui, combinées aux caractéristiques de toute revendication à laquelle elles se réfèrent, satisfont au critère de nouveauté au sens de l'article 26 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

Aucun document de l'art antérieur cité ci-dessus ne divulgue l'ensemble des caractéristiques techniques de la revendication 12 de la présente invention. Par conséquent, l'objet de la revendication 12 est nouveau au sens de l'article 26 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

2. Activité inventive

Le document D2 est considéré comme l'art antérieur le plus proche de l'objet de la revendication 12. Il divulgue un procédé de préparation d'une composition de boisson à base de plantes.

L'objet de la revendication 12 diffère du document D2 en ce que le procédé revendiqué comprend l'ajout d'un régulateur d'acidité et d'un conservateur au sirop et en ce que la dissolution du sucre a eu lieu à 70-75 °C.

Aucun effet technique surprenant n'a été divulgué dans la présente invention par rapport au document de l'art antérieur le plus proche.

La solution proposée par la présente invention ne peut être considérée comme inventive. En effet, l'adaptation de la température de dissolution des ingrédients cristallins dans un sirop, et l'ajout d'agents conservateurs et stabilisants sont considérés comme des pratiques courantes de l'homme de métier en fonction des propriétés du produit final qu'il souhaite obtenir. Ainsi, l'homme de métier peut arriver à résoudre le problème cité ci-dessus sans faire preuve d'esprit inventif.

Par conséquent, l'objet de la revendication 12 ne peut être considéré comme impliquant une activité inventive au sens de l'article 28 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.

3. Application industrielle

L'objet de la présente invention est susceptible d'application industrielle au sens de l'article 29 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13, parce qu'il présente une utilité déterminée, probante et crédible.