

SÁNG CHẾ SẢN XUẤT THỨC UỐNG

VŨ TRUNG (Tổng hợp)

THỨC UỐNG CÓ TÍNH AXIT ĐƯỢC BỔ SUNG CANXI

Số bằng sáng chế 1-0007684; cấp ngày 27/04/2009 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Calapini Sarah A.; địa chỉ: 10 Pinagtipunan Street corner Acacia Lane, Mandaluyong City, Philippines 1550.

Sáng chế đề cập đến thức uống có tính axit được bổ sung canxi, trong đó canxi bao gồm: canxi xitrat, canxi malat, canxi xitrat malat và hỗn hợp của axit xitric và axit malic; canxi clorua; và canxi lactat gluconat. Thức uống này ổn định, không bị kết tủa canxi khi được bảo quản trong thời gian dài ở nhiệt độ trong phòng.



QUY TRÌNH CHẾ BIẾN BỘT PHA THỨC UỐNG LÀM TỪ MẠCH NHA



Số bằng sáng chế 1-0004576; cấp ngày 04/10/2004 tại Việt Nam; tác giả: Caly William Guy, Deutsch Roman, Geromini Osvaldo, Heck Ernst, Holz Gagg Katrin; chủ bằng: Societe Des Produits Nestle S.A.; địa chỉ: P.O. Box 353, 1800 Vevey, Switzerland.

Sáng chế đề cập đến quy trình chế biến bột pha thức uống làm từ mạch nha nhằm giảm bớt công đoạn sấy. Thành phần thức uống làm từ mạch nha được nạp vào máy ép đùn và được nấu ở nhiệt độ nhỏ hơn khoảng 150°C. Trong quá trình nấu, khí trơ được đưa vào máy ép đùn và được trộn đồng nhất với thành phần thức uống làm từ mạch nha để tạo ra khối vật liệu nấu chảy. Khối vật liệu nấu chảy này được ép đùn qua một hoặc nhiều lỗ để tạo ra phần vật liệu nở phồng. Tiếp đến phần vật liệu nở phồng này được làm nguội để ổn định cấu trúc, sau đó nghiền nhỏ thành bột dùng để pha thức uống.

QUY TRÌNH SẢN XUẤT NƯỚC UỐNG DINH DƯỠNG TỪ RONG PORPHYRA CRISPATA

Số công bố đơn 23053; ngày nộp đơn: 04/01/2010 tại Việt Nam; tác giả: Đống Thị Anh Đào; đơn vị nộp đơn: Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh; địa chỉ: phường Linh Trung, quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.

Sáng chế đề cập đến quy trình sản xuất nước uống dinh dưỡng từ rong Porphyra Crispata bao gồm các bước: nguyên liệu là rong Porphyra Crispata khô được làm sạch các tạp chất rắn, khử mùi, làm sạch các phức kim loại và các kim loại nặng bám xung quanh rong, sát khuẩn và làm mềm rong, nghiền nhỏ rong đến kích thước 2-5 mm, phối trộn rong với dung dịch đường sacaroza có chất phụ gia tạo độ sánh là carboxymetyl xenluloza và pectin, cuối cùng là thanh trùng dung dịch nước uống thu được.



PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT THỨC UỐNG DẠNG TRÀ HỖN HỢP

Số công bố đơn 22133; ngày nộp đơn: 23/10/2009 tại Việt Nam; tác giả: Nagao Koji, Oie Kentaro, Takahashi Kenzo, Yoko Yoshiaki; đơn vị nộp đơn: Suntory Holdings Limited; địa chỉ: 1-40, Dojimahama 2-chome, Kita-ku, Osaka-shi, Osaka 530-8203 Japan.

Thức uống dạng trà hỗn hợp có thể chứa các dịch chiết của ít nhất hai hoặc nhiều nhóm nguyên liệu như: thân và lá của trà (Camellia sinensis), hạt ngũ cốc, các nguyên liệu có nguồn gốc thực vật khác và các nguyên liệu có nguồn gốc từ nấm. Thức uống dạng trà hỗn hợp đóng gói theo sáng chế này giữ được màu sắc và cảm giác dễ chịu, không có vị đắng, chát, đồng thời tránh được lắng cặn khi bảo quản trong một thời gian dài.



►► Không Gian Công Nghệ

PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT BỘT KHÔ NGŨ CỐC LÀM THỨC UỐNG

Số công bố đơn 22678; ngày nộp đơn: 19/06/2009 tại Việt Nam; tác giả: Kate Friend, Malcolm Thomson, Ter-Fung Tsao, Victoria Spadoro Grant; đơn vị nộp đơn: The Quaker Oats Company; địa chỉ: 555 West Monroe Street, Chicago, Illinois 60661, United States of America.

Sáng chế đề cập đến thức uống dạng bột khô được làm từ hỗn hợp ngũ cốc. Hỗn hợp ngũ cốc được nấu chín trong quá trình sản xuất mà không cần enzym. Khi được trộn với chất lỏng, bột khô này tạo thành một dung dịch ổn định lắng cặn ít hoặc không lắng cặn trong thời gian dài đủ để uống.



THỨC UỐNG CHỨA PROANTHOXYANIDIN CÓ TÁC DỤNG CẢI THIỆN CHỨC NĂNG NỘI MÔ MẠCH



Số công bố đơn 20085; ngày nộp đơn 22/12/2008 tại Việt Nam; tác giả: Mitsuhiko Zeida, Shigeo Moriguchi, Yuko Fukui; đơn vị nộp đơn: Suntory Holdings Limited; địa chỉ: 1-40, Dojimahama 2-chome, Kita-ku, Osaka-shi, Osaka 530-8203, Japan.

Sáng chế đề xuất thức uống cho phép hấp thu lâu dài và có tác dụng cải thiện chức năng nội mô mạch bằng cách gia tăng sự tiết NO từ tế bào nội mô mạch để làm gia tăng tác dụng của NO. Thức uống này chứa proanthoxyanidin gồm proxyanidin B1

(PB1) và proxyanidin B3 (PB3), không có hương khác lạ, dễ dàng để uống.

PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT THỨC UỐNG LÊN MEN BẰNG NẤM MEN

Số công bố đơn 19661; ngày nộp đơn: 19/12/2008 tại Việt Nam; tác giả: Banks Douglas John Bloemen, Herman Hendrik Jan, Mulder Hendrikus Snip, Onno Cornelis; đơn vị nộp đơn: Heineken Supply Chain B.V.; địa chỉ: Burgemeester Smeetsweg 1, NL-2382 PH Zoeterwoude, Netherlands.

Đặc điểm của sáng chế này là sản xuất thức uống lên men bằng nấm men bao gồm các bước xử lý liên tục trong quá trình lên men, đồng thời sử dụng nồng độ nấm men rất cao để giảm thời gian lên men và thể tích bình lên men. Ngoài ra, quá trình lên men liên tục được thực hiện ở nồng độ nấm men cao nên sản phẩm ít bị tổn hại bởi sự nhiễm vi khuẩn.



SẢN PHẨM SỮA TỪ NGŨ CỐC

Số công bố đơn 17479; ngày nộp đơn: 15/02/2008 tại Việt Nam; tác giả: Cheryl Mitchell, James Mitchell; đơn vị nộp đơn: CRM IP LLC.; địa chỉ: 2029 E. Harding Way, Stockton, CA 95205, United States of America.

Sản phẩm theo sáng chế này được chế biến từ gạo hay bắp nguyên hạt. Sản phẩm sữa từ ngũ cốc nguyên hạt được đặc trưng bởi thành phần dinh dưỡng, về cơ bản chứa tất cả các thành phần dinh dưỡng của ngũ cốc nguyên hạt, là dạng keo sữa đục hoàn toàn, có cấu trúc mịn không nhão, không có vị đắng thường có của sản phẩm ngũ cốc nguyên hạt và có độ ngọt thay đổi từ không ngọt đến rất ngọt.



DOLSOFT CO., Ltd.

CTY CỔ PHẦN TIN HỌC PHẦN MỀM CÁ HEO

Địa chỉ: 21C-21D Nguyễn Văn Trỗi, phường 12, quận Phú Nhuận, TP. HCM

Điện thoại: 08. 3844 3522

Fax: 08. 3844 5408