

str.Brândușilor nr.10
bl.V75A, sc.2, ap.18
București, sector 3
Către,

Fundația Dan Voiculescu
str. Grigore Mora nr.11
București, sector 1

Pentru Proiectul Concurs " INOVALIMENT" 2021

Subsemnatul Nemeș G. Ion cu adresa de mai sus legitimat cu CI seria RK nr. 365063 , solicit înscrierea invenției mele intitulată " PROCEDEU DE PANIFI-CAȚIE, ALUAT CU CONȚINUT RIDICAT DE FIBRE ȘI INSTALAȚIE PENTRU FABRICAREA LUI " în concursul " INOVALIMENT" 2021.

Cererea de brevet de invenție a fost înregistrată cu nr.a 2017 00460 la O.S.I.M, publicată în revista BOPI nr.1/ 2019, ambele documente fiind anexate prezentei cereri de înscriere în concurs, invenția beneficiind de protecție provizorie.

Tehnologia, aflată în proces de brevetare, dar care a trecut cu brio de faza experimentală și producția de serie mică, își propune un nou, revoluționar, proces de panificație, prin care se obține o calitate sporită a aluaturilor bogate în fibre, în condițiile unor consumuri energetice mai mici și cu un impact asupra mediului mai redus.

În stadiul actual al tehnicii, cerealele boabe sunt, ca și acum 5.000de ani, măcinate în mori care zdrobesc, mărunțesc și apoi pulberizează șrotul. Cojile rezultate, de dimensiuni variabile, constituie tărâțele care pentru a putea fi înglobate în aluat trebuie măcinate din nou și apoi cernute, fiind folosite la producerea unor pâini impropriu denumite "graham".

Noua tehnologie constă în înmuierea în apă a cerealelor pe o durată determinată, funcție de vechimea boabelor și de temperatură, apoi în pasarea, respectiv tocarea boabelor înmuiate și în final trecerea pastei prin site calibrate.Procesul tehnologic astfel descris pe scurt înlocuiește faza măcinării în stare uscată și produce o pastă cu conținut ridicat de fibre de dimensiuni optime pentru tranzitul intestinal, în condițiile unui consum mai redus de energie. Aluatului astfel produs i se pot adăuga făinuri obișnuite și factori de dospire/ afânare, săruri, proteine, vitamine, etc., și poate fi utilizat la coacerea imediată de pâine și alte produse de panificație sau poate fi congelat în vederea procesării ulterioare. Principalele avantaje ale aplicării acestei noi tehnologii sunt pe de o parte de natură financiară prin scăderea costului energiei și implicit reducerea poluării iar pe de altă parte prin calitățile metabolice și olfactiv-gustative deosebite ale produselor obținute conform invenției.

Menționăm că am produs deja, experimental, în serie mică, diverse sortimente de panificație foarte sănătoase și foarte gustoase, astfel încât, avem know-how-ul aplicării invenției și putem oferi oricărui investitor sau mare producător interesat nu doar informația conținută în brevet dar să-i asigurăm și asistența tehnică necesară pe timpul transferului tehnologic.

Cel mai mare premiu la care am putea aspira ar fi satisfacția enormă de a găsi prin intermediul concursului "Inovaliment" un mare întreprinzător român sau străin dar patriot, cinstit și inteligent care să ofere românilor produse mai sănătoase, mai hrănitoare, mai gustoase și mai ieftine.

Cu stimă,
ing.Ion G. Nemeș

