



SÁNG CHẾ VỀ THỨC UỐNG

✧ **VŨ TRUNG** (Tổng hợp)

ĐỒ UỐNG DẠNG BỘT CHỨA CANXI HÒA TAN NHANH

Số bằng sáng chế: 1-0009458; cấp ngày: 18/07/2011 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn: Valencia Donna L., Calapini Sarah A., Dee Kennie U.; địa chỉ: Philippines.

Sáng chế để cập đến thức uống dạng bột chứa hương liệu, canxi hydroxyt, axit xitric và/hoặc axit malic và đường được chọn từ sucroza, fructoze, và hỗn hợp của chúng, trong đó các tỉ lệ axit/đường và đường/canxi được chọn sao cho canxi trong hỗn hợp hòa tan nhanh khi được khuấy bằng tay với mức lắng cặn canxi rất nhỏ trong thời gian ngắn hơn khoảng 60 giây.□

THIẾT BỊ VÀ QUY TRÌNH NẤU BIA

Số bằng sáng chế: 1-0009318; cấp ngày: 30/05/2011 tại Việt Nam; tác giả: Stippler Kurt, Wasmuth Klaus Karl; chủ bằng: Kronos AG; địa chỉ: Boehmerwaldstrasse 5, 93073 Neutraubling, Germany.

Thiết bị và quy trình nấu bia theo sáng chế có ít nhất một thùng chứa hỗn hợp bột nhão, thùng tách dịch bia, nồi nấu dịch và vỏ nước. Thiết bị nấu bia khác biệt ở chỗ ít nhất một phần nhu cầu nhiệt năng của thiết bị nấu bia được cấp nhờ các thiết bị thu năng lượng mặt trời, trong đó các thiết bị thu năng lượng mặt trời làm nóng trực tiếp hoặc gián tiếp dịch lỏng.□

ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN TỪ SẢN VÀ QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Số bằng sáng chế: 1-0008968; cấp ngày: 31/12/2010 tại Việt Nam; tác giả: Hoàng Đình Hòa, Nguyễn Phương, Quân Lê Hà, Trần Thanh Thủy, Đỗ Thị Thu Hà; chủ bằng: Viện Công nghệ Sinh học và Công nghệ Thực phẩm; địa chỉ: Đại học Bách khoa Hà Nội, Số 1, Đại Cổ Việt, quận Hai Bà Trưng, Tp. Hà Nội.

Sáng chế để cập tới quy trình sản xuất đồ uống không cồn từ sản bao gồm các công đoạn xử lý sản nguyên liệu, đường hóa, lên men nhờ vi sinh vật và hoàn thiện sản phẩm.□



QUY TRÌNH SẢN XUẤT BIA CÓ NỒNG ĐỘ CỒN THẤP

Số công bố đơn: 21931; ngày nộp đơn: 16/10/2009 tại Việt Nam; tác giả và nộp đơn: Hồ Tuấn Anh; địa chỉ: số nhà 11 ngách 17 ngõ 106 phố Lê Thanh Nghị, phường Bách Khoa, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội.

Sáng chế để xuất quy trình sản xuất bia có nồng độ cồn thấp bằng cách kết hợp bước xử lý nguyên liệu theo các chế độ nhiệt độ và thời gian thích hợp để tạo ra dịch đường chứa lượng đường lên men thấp và các thành phần hóa học cần thiết khác của dịch đường. Bước lên men bằng cách sử dụng lượng men ban đầu nằm trong khoảng từ 20 x 106 đến 35 x 106 tế bào/ml dịch đường trong khoảng thời gian từ 12 đến 24 giờ ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 8 đến 14°C, và các bước khác của quy trình sản xuất bia thông thường để tạo ra sản phẩm bia có nồng độ cồn thấp với các chỉ số cảm quan tốt như bia thông thường.□

PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT ĐỒ UỐNG CÓ CỒN CÓ ĐẶC TÍNH TẠO BỘT ĐƯỢC CẢI THIỆN

Số bằng sáng chế: 1-0006837; cấp ngày: 31/01/2008 tại Việt Nam; tác giả: Atsuki Kawamura, Mitsuhiro ODA, Syuuichi Ishii; chủ bằng: Sapporo Breweries Limited; địa chỉ: 20-1, Ebisu 4-Chome, Shibuya-ku, Tokyo 150-8522 Japan.

Phương pháp sản xuất đồ uống có cồn có đặc tính tạo bọt được cải thiện bao gồm công đoạn xử lý dịch lên men sơ bộ, trong đó protein được chiết và thu được từ đậu được bổ sung vào dịch lên men sơ bộ. Khâu lên men dịch lên men sơ bộ nhằm tạo ra các nguyên liệu thô chứa mạch nha hoặc lên men dịch lên men sơ bộ được tạo ra có sử dụng xirô chứa nguồn cacbon, nguồn nitơ, hạt hublông, chất tạo màu, chất cải thiện mức tạo bọt và ổn định bọt và nước làm nguyên liệu thô với nấm men.□

