



República Federativa do Brasil
Ministério da Indústria, Comércio Exterior
e Serviços
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(11) PI 0500730-5 B1

(22) Data do Depósito: 01/03/2005

(45) Data de Concessão: 23/05/2017



(54) Título: BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS

(51) Int.Cl.: A23G 3/50; A23P 20/20

(73) Titular(es): M DIAS BRANCO S.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS

(72) Inventor(es): FRANCISCO IVENS DE SÁ DIAS BRANCO JÚNIOR

BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS.

Campo da Invenção.

Mais particularmente a presente Invenção refere-se a uma base fabricada a partir de uma massa comestível, seja ela salgada ou doce, elaborada com diferentes componentes, entretanto, esta base ou massa é conformada por processo adequado, de modo que a mesma possa apresentar um formato peculiar, onde a característica preponderante é o fato de definir uma base substancialmente rígida com dois compartimentos isolados, um na parte central e um outro circunscrevendo o primeiro, ambos são completamente abertos na parte superior, o que não acontece na parte inferior, onde existe fechamento integrado com a dita base.

Nesta condição, os dois compartimentos oferecem meios para disposição de outros dois tipos de alimentos diferentes, sejam eles salgados ou doces, conseqüentemente, a mesma base pode ser combinada com outros dois componentes alimentícios para compor diferentes produtos, cujos sabores e ou cores podem variar radicalmente.

Portanto, o objetivo da invenção é uma base, cujo formato pode ter qualquer geometria, desde as mais simples circulares e quadrangulares, até aquelas que imitam figuras conhecidas ou formas decorativas diversas, pois, o fator característico da base é o fato de ter dois compartimentos independentes, cada qual para ser cheio com um outro alimento, permitindo assim a preparação de diferentes guloseimas, sejam elas salgadas ou doces.

Estado da técnica.

Atualmente existem produtos semelhantes, entretanto, na maioria dos casos, uma base de biscoito ou outra combinação qualquer, é conformada de modo que seja possível a configuração de um pequeno recipiente, algo muito semelhante a um "pratinho", de modo que no interior do mesmo possa ser colocado um outro alimento que combina em sabor com a dita base.

Logicamente esta forma de apresentação para algumas guloseimas é vantajosa, entretanto, no processo de fabricação a dita base limita a colocação

de apenas mais um componente ou dois componentes juntos, conseqüentemente, não é possível a preparação de guloseimas que combinam mais que dois componentes separados.

Objetivos da Invenção.

5 O principal objetivo da invenção é a concretização de uma base comestível com pelo menos dois compartimentos isolados, de modo que cada um deles possa receber um componente diferente que, somado a base, permite uma gama maior de sabores, principalmente quando o conjunto for elaborado para fabricação de um doce qualquer.

10 Descrição dos desenhos.

Para melhor compreensão da presente Invenção, é feita em seguida uma descrição detalhada da mesma, fazendo-se referências aos desenhos anexos, onde a:

FIGURA 1 representa uma perspectiva em ângulo superior mostrando a base vazia;

FIGURA 2 mostra uma outra vista em perspectiva da base vazia, porém, em corte parcial, colocando em destaque os seus detalhes construtivos;

FIGURA 3 ilustra uma vista em perspectiva mostrando a base alimentícia com os seus compartimentos já cheios com outros componentes alimentícios;

FIGURA 4 é uma vista lateral em corte da base com os seus compartimentos cheios de componentes alimentícios;

FIGURA 5 expõe uma vista em perspectiva exemplificando que a base poderá ter qualquer formato;

25 **FIGURA 6** reproduz uma superior colocando em destaque o fato de que a parede perimetral da base poderá ter formas variadas, inclusive com detalhes decorativos, o que também poderá acontecer com a ou as paredes internas; e a

FIGURA 7 é uma vista lateral da base mostrada na figura anterior.

30 Descrição detalhada da invenção.

De acordo com estas ilustrações e em seus pormenores, mais particularmente as figuras 1 e 2, a presente Invenção, **BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS**, compreende corpo (1) obtido de uma massa comestível qualquer, seja ela salgada ou doce, elaborada com diferentes componentes, entretanto, esta base ou massa é conformada por processo adequado, de modo que a mesma possa apresentar um formato peculiar qualquer, onde a **característica** preponderante é o fato de definir uma base substancialmente rígida com pelo menos dois compartimentos isolados, um na parte central (2) e um outro (3) circunscrevendo o primeiro, ambos são completamente abertos na parte superior, o que não acontece na parte inferior, onde existe fechamento integrado (4) com pequenos furos verticais (5), sendo que ditos compartimento (2-3), tal como ilustram as figuras 3 e 4, constituem alojamentos para outros componentes comestíveis quaisquer (6-7), sejam eles salgados ou doces.

Conforme exemplificado nas figuras 5, 6 e 7, a parede perimetral (8) do corpo (1) tem o seu lado externo conformado de acordo com qualquer geometria, seja ela simples ou decorada com detalhes.

De acordo com uma forma preferida, os compartimentos (2-3) são circulares e concêntricos.

A figura 5 mostra que os compartimentos (2-3), em outras variações construtivas, poderão ter diferentes formatos.

As paredes (8-9) que limitam os compartimentos (2-3) possuem alturas iguais ou diferentes entre si.

De acordo com uma outra variação construtiva, não ilustrada, o mesmo corpo (1) poderá ter três ou mais compartimentos concêntricos.

De acordo com que foi exposto e ilustrado (figuras 3 e 4), a mesma base (1) poderá receber diferentes componentes comestíveis (6) e (7) em seus compartimentos (2-3), conseqüentemente, com a mesma base é possível a fabricação de guloseimas com sabores e naturezas diferentes, incluindo aquelas adocicadas ou salgadas e, ainda, a mesma base, dependendo dos

ingredientes utilizada na mesma, poderá receber em seus compartimentos outros componentes para formação de um produto alimentício do tipo para ser servido gelado ou quente.

REIVINDICAÇÕES

1. **“BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”**, compreendendo corpo (1) obtido de uma massa comestível qualquer, salgada ou doce, elaborada com diferentes componentes, de geometria substancialmente circular ou substancialmente quadrada; o dito corpo (1) sendo substancialmente rígido, tendo pelo menos dois compartimentos isolados, um na parte central (2) e outro (3) circunscrevendo o primeiro, ambos são completamente abertos na parte superior, o que não acontece na parte inferior, onde existe fechamento integrado (4), sendo que ditos compartimentos (2-3), constituem alojamentos para outros componentes comestíveis quaisquer (6-7), salgados ou doces, caracterizada pelo fato de prever furos verticais (5) na parte inferior, onde existe fechamento integrado (4).
2. **“BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”**, de acordo com a reivindicação 1, caracterizada pelo fato de a parede perimetral (8) do corpo (1) ter o seu lado externo de formato circular ou não circular.
3. **“BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”**, de acordo com a reivindicação 1, caracterizada pelo fato de, em uma construção preferida, os compartimentos (2-3) serem circulares e concêntricos.
4. **“BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”**, de acordo com a reivindicação 1, caracterizada pelo fato de, em outras variações construtivas, os compartimentos (2-3) apresentarem formatos não circulares.
5. **“BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”**, de acordo com a reivindicação 1, caracterizada pelo fato de as paredes (8-9) que limitam os compartimentos (2-3) terem alturas iguais ou diferentes entre si.

6. “BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”, de acordo com a reivindicação 1, caracterizada pelo fato de, em uma outra variação construtiva, o corpo (1) apresentar pelo menos três compartimentos concêntricos.

7. “BASE COMESTÍVEL PARA PREPARAÇÃO DE GULOSEIMAS”, de acordo com a reivindicação 6, caracterizada pelo fato de as paredes internas (8) que limitam um ou mais compartimentos internos apresentarem formatos circulares ou não circulares.

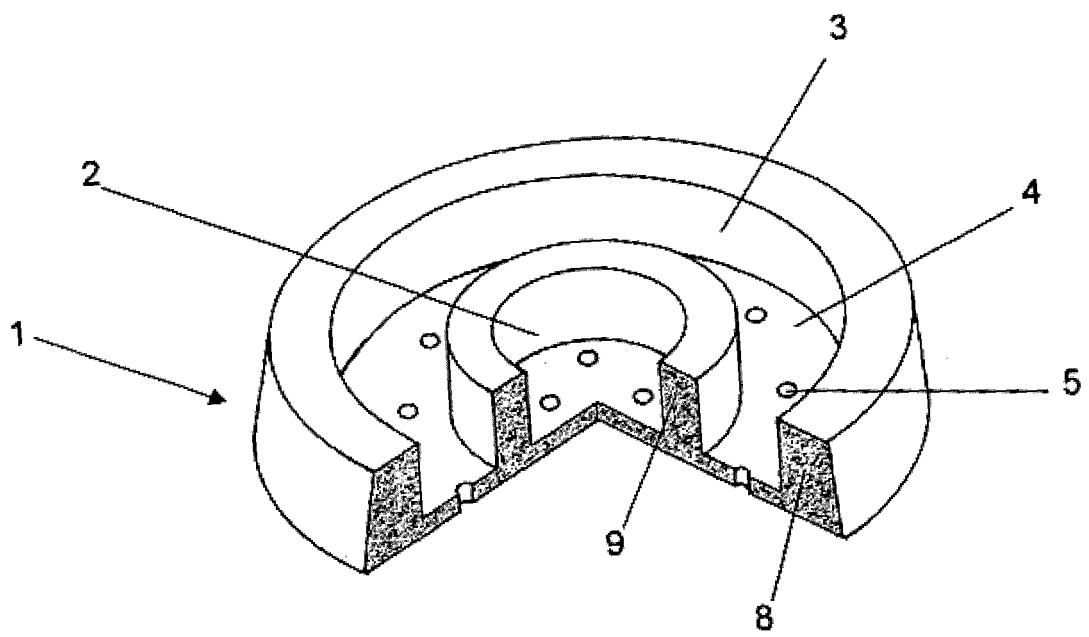
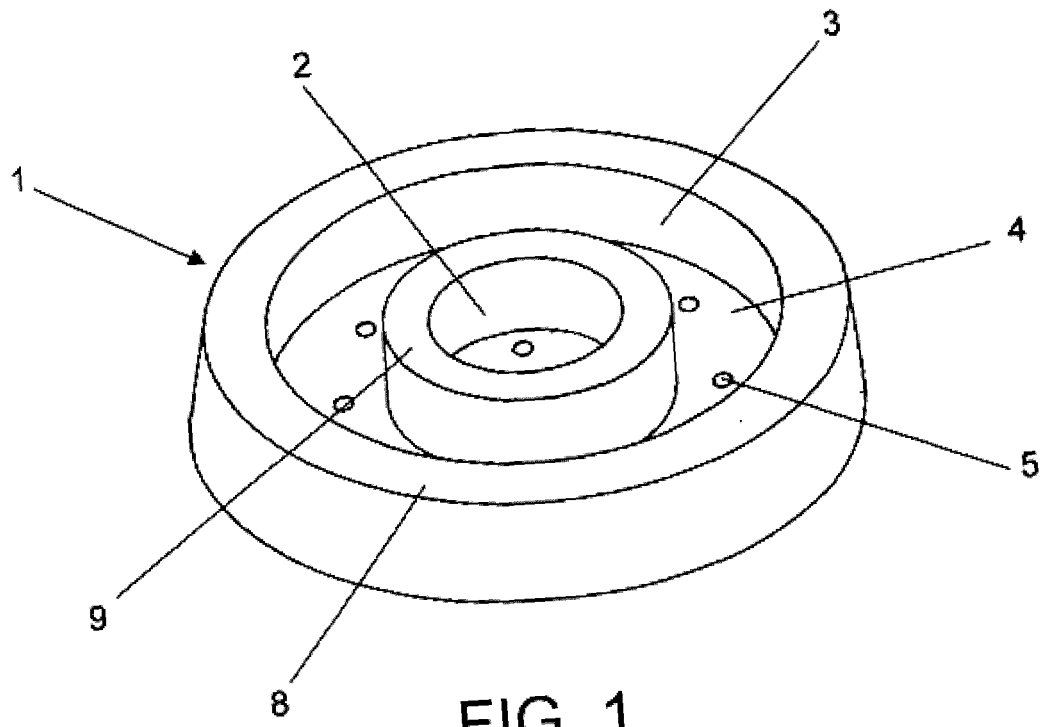


FIG. 2

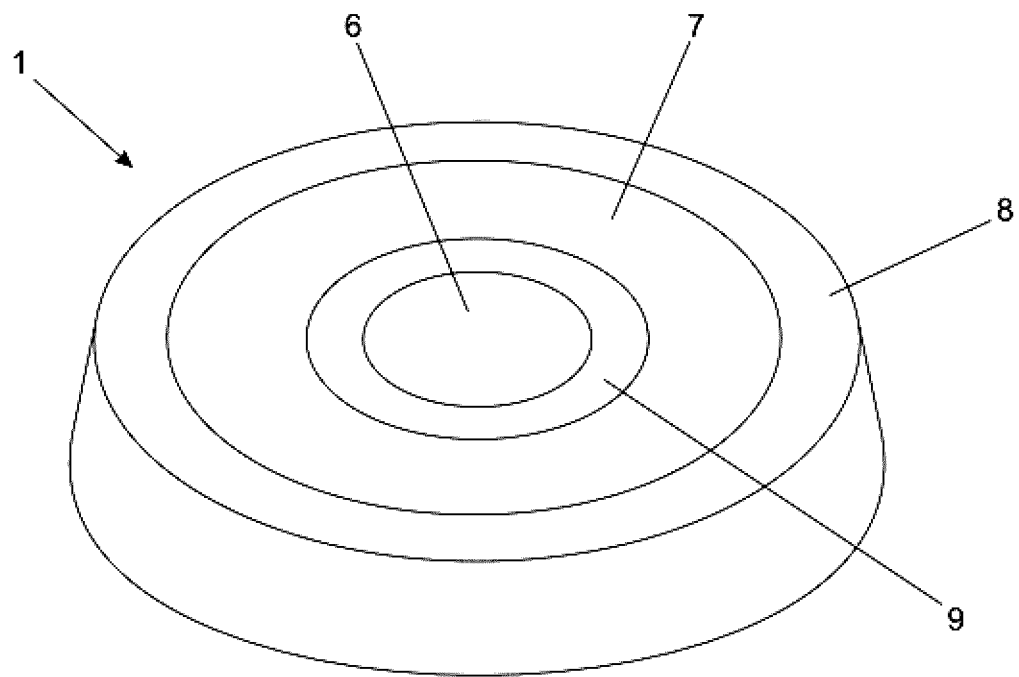


FIG. 3

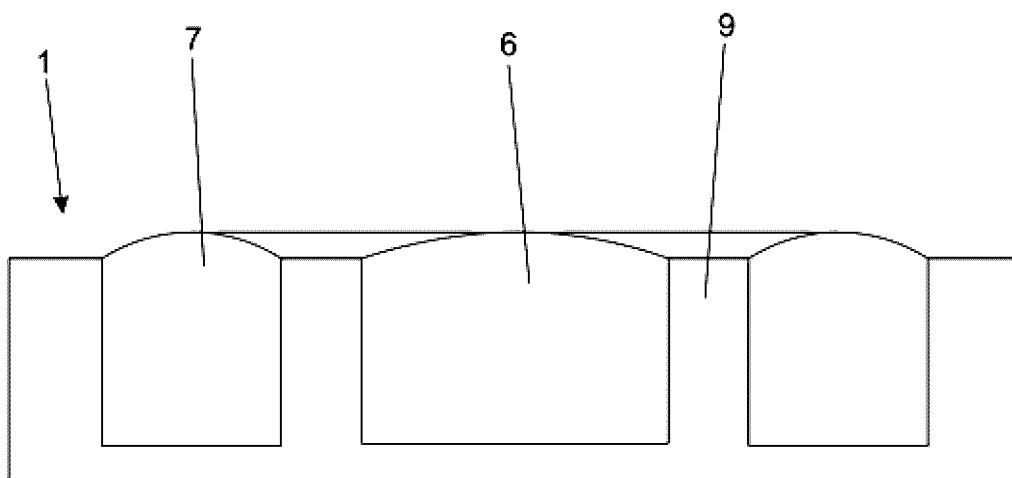


FIG. 4

