



(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO



(10) Identifikator
dokumenta:

HR P20021002 A2

HR P20021002 A2

(12) PRIJAVA PATENTA

(51) Int. cl.⁷: A 23 P 1/08
A 23 P 1/10
A 23 L 1/48

(21) Broj prijave:

P20021002A

(22) Datum podnošenja prijave patenta:

13.12.2002.

(43) Datum objave prijave patenta:

30.06.2005.

(31) Broj prve prijave: 102 05 824.5

(32) Datum podnošenja prve prijave: 13.02.2002.

(33) Država ili organizacija podnošenja prve prijave: DE

(71) Podnositelj prijave:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Lutterstrasse 14, 30617 Bielefeld,
DE

(72) Izumitelj:

Rolf Stoevesand, Stifterstrasse 24, 59302 Oelde, DE

(74) Punomoćnik:

Eugen Zadravec, ZAGREB, HR

(54) Naziv izuma:

POSTUPAK ZA PROIZVODNJU PREHRAMBENOG PROIZVODA

(57) Sažetak: Opisuje se postupak za proizvodnju prehrambenog proizvoda koji je naznačen time da se homogeni proizvodi pogodni za prehranu (prvi sloj) oblikuju u unaprijed određeni oblik, na gornju stranu nanose se daljnje živežne namirnice odnosno mješavine živežnih namirnica (drugi sloj), koji se pod pritiskom, najbolje pod tlačnim pritiskom, povezuju s gornjom stranom, nakon toga se proizvod okreće i nanose se daljnje živežne namirnice.

HR P20021002 A2

OPIS IZUMA

Zadatak predmetnog izuma je dobiti takav proizvod čija svojstva vezana uz konzumiranje daleko premašuje svojstva sličnih proizvoda, kao što su npr. snack proizvodi, slani kolači (Flammenkuchen), pizze i slični proizvodi.

5 Ovaj se zadatak rješava postupkom prema glavnom zahtjevu 1. Alternativni postupci i oblici proizlaze iz zahtjeva 2-10.

Postupak koji je predmetom ovog izuma odvija se tako da se najprije nanese prvi sloj proizvoda podobnih za ljudsku prehranu kao što su tijesto, krumpir, mlinarski proizvodi, meso i mesni proizvodi, riba i riblji proizvodi, te mješavine proizvoda ove vrste zajedno sa sredstvima za vezivanje kao što su npr. jaja, voda, i slično u homogenu masu, kao što je npr. tijesto, oblikovano u unaprijed određeni najbolje pljosnati oblik.

Na ovaj sloj nanosi se drugi sloj koji se sastoji od mliječnih proizvoda kao što su npr. sir, komponente od mesa i povrća, cerealije, samljeveno orašasto voće, žitarice i/ili mlinarski proizvodi, i to pretežno u previđenom obliku i mješavine istih.

Drugi sloj se pečenjem ili ciljanim sušenjem tako učvrsti da se kod kasnijeg pečenja ne odvajaju nikakvi elementi.

Drugi sloj proizvoda koji je predmet izuma spaja se pod pritiskom, najbolje tlačni pritisak, s prvim slojem, pri čemu predloženi tlak iznosi 1-12 atu, najbolje 5-10 atu, a trajanju od 0,1-3 sekunde.

Kod nekih spojeva živežnih namirnica potrebno je raditi s vrućim grijanim glavama za prešanje, preporuča se temperatura između +40 i +500°C.

25 Nakon što je drugi sloj učvršćen na prvi sloj proizvod se okreće i po želji se nanose daljnje živežne namirnice.

PATENTNI ZAHTJEVI

- 30 1. Postupak za proizvodnju prehrambenog proizvoda **naznačen time** da se homogeni za ljudsku prehranu podobni proizvodi međusobno povezuju i spajaju (prvi sloj) oblikuju o prethodno određeni oblik i na njegov gornji sloj se nanose drugi prehrambeni proizvodi npr. mješavina živežnih namirnica (drugi sloj) koji se primjenom tlaka, najbolje tlačnog pritiska, učvršćuje s gornjim slojem, nakon toga se proizvod okreće i na njega se mogu stavljati daljnji dodatni slojevi živežnih namirnica.
- 35 2. Postupak prema zahtjevu broj 1 **naznačen time** da se predviđeni pritisak ili tješnjenje radi s vrućim zagrijanim glavama za tješnjenje.
3. Postupak prema zahtjevu 1 i 2 **naznačen time** da tlak kod tješnjenja iznosi 1-2 atu, najbolje 5-10 atu.
4. Postupak prema zahtjevu 1 i prema najmanje još jednom od gornjih zahtjeva **naznačen time** da vrijeme tješnjenja ili pritiska iznosi najmanje 0,1 sekundu.
- 40 5. Postupak prema zahtjevu broj 1 **naznačen time** da temperatura tješnjenja iznosi između +40 i +500°C.
6. Postupak prema zahtjevu broj 1 **naznačen time** da se kod prvog sloja radi o tijestu.
7. Postupak prema zahtjevu broj 1 **naznačen time** da se prvi sloj sastoji iz različitih živežnih namirnica, a to mogu biti tijesto, krumpir, meso i mesni proizvodi, kao i mješavine istih.
- 45 8. Postupak prema zahtjevu broj 1 **naznačen time** da se drugi sloj sastoji od sira i/ili povrća i/ili mesnih komponenata i/ili cerealija i/ili orašastih plodova i/ili proizvoda od žitarica i/ili mlinarskih proizvoda u pripremljenom obliku te mješavina gore navedenih proizvoda.
9. Postupak prema zahtjevima 1 do 8 **naznačen time** da se drugi sloj pečenjem tako učvrsti da kod novog pečenja ne dolazi do odvajanja nikakvih kompenenti.
- 50 10. Postupak prema zahtjevima 1 do 8 **naznačen time** da se drugi sloj sušenjem tako učvrsti da kod novog pečenja ne dolazi do odvajanja nikakvih kompenenti.
11. Postupak prema zahtjevima 1 do 10 **naznačen time** da stvrdnjavanje gornjeg sloja nakon tješnjenja obuhvaća proces zagrijavanja i tek nakon toga se proizvod okreće i na njega se stavljaju daljnje živežne namirnice.

SAŽETAK

Opisuje se postupak za proizvodnju prehrambenog proizvoda koji je naznačen time da se homogeni proizvodi pogodni za prehranu (prvi sloj) oblikuju u unaprijed određeni oblik, na gornju stranu nanose se daljnje živežne namirnice odnosno mješavine živežnih namirnica (drugi sloj), koji se pod pritiskom, najbolje pod tlačnim pritiskom, povezuju s gornjom stranom, nakon toga se proizvod okreće i nanose se daljnje živežne namirnice.