MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETA' INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	**101996900524369**
Data Deposito	**11/06/1996**
Data Pubblicazione	**11/12/1997**

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	21	D		

Titolo

FETTE DI PANDISPAGNA O ALTRO PRODOTTO DA FORNO PER PRODOTTI ALIMENTARI, ATTE AD ESSERE STAMPATE CON INCHIOSTRO ALIMENTARE O A SECCO.

 RM96A000410

DESCRIZIONE

a corredo di una Domanda di Brevetto per Invenzione Industriale

avente per titolo: "Fette di pan di Spagna o altro prodotto da forno per prodotti alimentari atte ad essere stampate con inchiostro alimentare o a secco"

a nome: FOODINVEST GROUP S.R.L.

Inventore designato: Aristide Romano Malavolta e Antonio Maiorano

---

La presente invenzione si riferisce al campo dei prodotti alimentari.

Più specificamente, essa si riferisce a fette di pan di Spagna o altro prodotto da forno, come per esempio pasta frolla, atte al trasferimento su esse di immagini decorative o scritte, con inchiostro alimentare o a secco, in particolare per prodotti alimentari del tipo trancino.

Per prodotto alimentare del tipo trancino si intendono quei dolci costituiti da due fette di pan di Spagna che contengono a guisa di tramezzino un riempimento di crema tra esse.

E' noto che tali prodotti del tipo trancino, destinati in particolar modo ai ~~dei~~ bambini, risultano molto più graditi al consumatore, e quindi di assai più largo potenziale

successo commerciale, se recanti sulle fette di pan di Spagna elementi decorativi a sovrastampa, il cui effetto visivo concorre a indurre maggiore soddisfazione nel consumo del prodotto.

E' quindi ampiamente sentita l'esigenza di poter disporre di un prodotto di pan di Spagna o altro prodotto da forno atto al trasferimento su esso di tali decorazioni.

E' stato trovato che è possibile ottenere un effetto stampa ideale se la superficie del pan di Spagna si trova in determinate condizioni, che la rendono ottimalmente ricettiva all'inchiostro - ossia atta al trasferimento su di essa medesima di questo - di compattezza e di consistenza, per come queste condizioni influiscono sull'assorbimento e la fissazione dell'inchiostro alimentare.

E' stato più in particolare trovato che la superficie del prodotto da forno deve presentare struttura caratterizzata da un certo grado di alveolatura ovvero porosità, e che è necessario per essa un certo grado di morbidezza.

E' stato più particolarmente ancora trovato, ed in questo consiste l'insegnamento della presente invenzione, che queste condizioni risultano soddisfatte da un prodotto da forno quando questo,

caldo in uscita dal forno in cui è stato cotto, viene raffreddato lentamente s'un nastro trasportatore con una faccia in contatto con il nastro trasportatore stesso, su tale faccia stessa.

Per "lentamente" si intende con opportuna gradualità, in relazione al fatto che la rapidità di evaporazione dell'acqua residua determina sulla faccia che è stata in contatto con il nastro le particolari caratteristiche di alveolatura o porosità e di morbidezza che sono necessarie per un buon trasferimento e fissazione d'immagine, contrariamente alle parti che con il nastro non sono state in contatto, che risultano caramellate e quindi non idonee a ricevere stampa.

La gradualità del raffreddamento e il contatto con la superficie del nastro trasportatore costituiscono dunque i fattori di limitazione dell'evaporazione dell'acqua che consentono di ottenere una superficie atta a ricevere stampa.

Pertanto, è oggetto della presente invenzione un metodo per la produzione di fette di pan di Spagna o altro prodotto da forno, aventi due facce, per prodotti alimentari, in particolare trancini, atte ad essere stampate con inchiostro alimentare o a secco, comprendente il loro

raffreddamento, dalla loro uscita calde dal forno nel quale sono state cotte, lento s'un nastro trasportatore continuo, con una faccia in contatto con esso, sino alla temperatura ambiente.

E' oggetto della presente invenzione anche una fetta di pan di Spagna o altro prodotto da forno reso atto al trasferimento su esso di immagini mediante stampa con inchiostro alimentare o a secco con tale metodo.

La presente invenzione verrà compresa nel modo migliore in base alla seguente descrizione particolareggiata della sua forma di esecuzione preferita, data a titolo unicamente esemplificativo, assolutamente non limitativo nel seguito.

Biscotti di Pan di Spagna venivano preparati a partire dalla seguente composizione:

farina:	20-30%
zucchero:	20-25%
uova:	5-25%
amidi:	2-8%
grassi vegetali:	0-2,5%
latte in polvere:	0,5-2
polisaccaridi	3-8%
cacao in polvere	0-6%
polvere lievitante	0,4-0,8%

emulsionanti 0,4-1,0%

aromi 0,1-0,5%

le percentuali essendo tutte espresse in peso.

I biscotti venivano cotti in un forno, ove venivano riscaldati sino ad una temperatura di 80-90 °C in fette rettangolari spesse 15-20 mm e trasportati su nastro continuo, ove venivano sottoposti ad un processo di raffreddamento di durata di 7-9 minuti sino ad una temperatura di 20-30°C.

Sulla faccia che nel corso di detto processo di raffreddamento lento risultava in contatto con il nastro continuo un'immagine veniva stampata con inchiostro alimentare costituito da una soluzione colorante comprendente caramello, zucchero e acqua come solvente.

Si trovava che l'inchiostro trasferito si assorbiva rapidamente e si fissava tenacemente.

Pertanto, il metodo descritto raggiunge lo scopo della presente invenzione, di cui sopra.

La presente invenzione è stata descritta in riferimento ad una sua forma di esecuzione specifica, ma è da intendersi che variazioni possono essere apportate, senza uscire dal relativo ambito di protezione, che resta definito dalle rivendicazioni allegate.

RM96A000410

RIVENDICAZIONI

1. Metodo per la produzione di fette di pan di Spagna o altro prodotto da forno, aventi due facce, per prodotti alimentari, in particolare trancini, atte ad essere stampate con inchiostro alimentare o a secco, comprendente il loro raffreddamento, dalla loro uscita calde dal forno nel quale sono state cotte, lento s'un nastro trasportatore continuo, con una faccia in contatto con esso, sino alla temperatura ambiente.

2. Fetta di pan di Spagna o altro prodotto da forno reso atto al trasferimento su esso di immagini mediante stampa con inchiostro alimentare o a secco con il metodo secondo la rivendicazione 1.

3. Fetta di pan di Spagna resa atta al trasferimento su essa di immagini mediante stampa con inchiostro alimentare o a secco secondo la rivendicazione 2, preparata a partire dalla seguente composizione:

farina:	20-30%
zucchero:	20-25%
uova:	5-25%
amidi:	2-8%
grassi vegetali:	0-2,5%
latte in polvere:	0,5-2

polisaccaridi 3-8%

cacao in polvere 0-6%

polvere lievitante 0,4-0,8%

emulsionanti 0,4-1,0%

aromi 0,1-0,5%

le percentuali essendo tutte espresse in peso.

p.i. FOODINVEST GROUP S.r.l.

Avv. Enrico CIONCOLONI

MINISTERO INDUSTRIA COMMERCIO E ARTIGIANATO
UFFICIO PROV. IND. COMM. E ART.
ROMA