



(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO



(10) Identifikator
dokumenta:

HR P20131045 T1

HR P20131045 T1

(12) **PRIJEVOD PATENTNIH ZAHTEJEVA
EUROPSKOG PATENTA**

(51) MKP:

A23F 5/48 (2006.01)

(46) Datum objave prijevoda patentnih zahtjeva: 06.12.2013.

(21) Broj predmeta: P20131045T

(22) Datum podnošenja zahtjeva u HR: 05.11.2013.

(86) Broj međunarodne prijave: PCT/EP2010069125
Datum podnošenja međunarodne prijave: 08.12.2010.

(96) Broj europske prijave patenta: EP 10790753.7
Datum podnošenja europske prijave patenta: 08.12.2010.

(87) Broj međunarodne objave: WO 2011076564
Datum međunarodne objave: 30.06.2011.

(97) Broj objave europske prijave patenta: EP 2515666 A1
Datum objave europske prijave patenta: 31.10.2012.

(97) Broj objave europskog patenta: EP 2515666 B1
Datum objave europskog patenta: 04.09.2013.

(31) Broj prve prijave: PCT/US9069/207 (32) Datum podnošenja prve prijave: 22.12.2009. (33) Država ili organizacija podnošenja prve prijave: WO

(73) Nositelj patenta:

(72) Izumitelji:

Nestec S.A., Avenue Nestlé 55, 1800 Vevey, CH
Scott A. Westfall, 507 Palm Drive, Marysville, OH 43040, US
Annette Michelle Birch, 3348 Brentwood Court, Powell, OH 43065, US
Robert Garwood, 639 Hamilton Street, Bellefontaine, OH 43311, US
Iacopo Cerea, Rue de la Tournelle 16, 1350 Orbe, CH
Miguel Angel Garchitorena Gamero, Carrera 51 Nr 34-09, Barrio Ciudad
Campestre, Tulua Valle de Cauca, CO
Christophe Duchanoy, 7462 Barrister Drive, Dublin, OH 43016, US
Hraste & Partneri odvjetničko društvo, 10000 Zagreb, HR

(74) Zastupnik:

(54) Naziv izuma:

POSTUPAK PROIZVODNJE AROMATIZIRANE VODENE TEKUĆINE

HR P20131045 T1

PATENTNI ZAHTEJEVI

- 5 1. Postupak proizvodnje aromatizirane vodene tekućine, **naznačen time** što se postupak sastoji u:
 - a) osiguravanju plina koji sadrži aromu iz pržene i mljevene kave i vodu;
 - b) kondenziranje plina koji sadrži aromu i vodu, kako bi se dobila tekuća vodena faza i plinovita faza;
 - c) podvrgavanju plinovite faze dobivene u koraku b) stlačivanju u prisutnosti vodene tekućine kako bi se proizvela aromatizirana vodena tekućina; i
 - 10 d) miješanju aromatizirane vodene tekućine dobivene u koraku c) s ekstraktom kave.
2. Postupak u skladu s patentnim zahtjevom 1, **naznačen time** što vodena tekućina prisutna tijekom stlačivanja u koraku c) sadrži svu, ili dio vodene tekuće faze dobivene u koraku b).
3. Postupak u skladu s bilo kojim od patentnih zahtjeva 1 ili 2, **naznačen time** što se plin koji sadrži aromu i vodu kondenzira na temperaturi između 0 i 40 °C.
- 15 4. Postupak u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva, **naznačen time** što se plin koji sadrži aromu i vodu kondenzira pod tlakom između 0,1 i 3 bar (između 10 i 300 kPa) apsolutnog tlaka.
5. Postupak u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva, **naznačen time** što se plinovita faza dobivena u koraku b) stlači do tlaka između 2 i 20 bar (između 200 kPa i 2 MPa) apsolutnog tlaka u koraku c).
6. Postupak u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva, **naznačen time** što se plinovita faza dobivena u koraku b) podvrgava najvišoj temperaturi između 0 i 50 °C tijekom stlačivanja u koraku c).
- 20 7. Postupak u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva, **naznačen time** se stlačivanje u koraku c) provodi u kompresoru s tekućim prstenom.
8. Postupak u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva, **naznačen time** što se plin koji sadrži aromu iz pržene i mljevene kave i vodu dobiva vađenjem aroma iz pržene i mljevene kave plinom, po mogućnosti vodenom parom.
- 25 9. Postupak u skladu s patentnim zahtjevom 8, **naznačen time** što se prženu i mljevenu kavu ovlaži prije i/ili tijekom vađenja plinom.
10. Postupak proizvodnje osušenog topljivog ekstrakta kave, **naznačen time** što se aromatizirani ekstrakt kave dobiven postupkom u skladu s bilo kojim od prethodnih patentnih zahtjeva osuši.