



(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO



(10) Identifikator
dokumenta:

HR P20201964 T1

HR P20201964 T1

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

(51) MKP:

A23C 1/08 (2006.01)
A23C 19/086 (2006.01)
A23C 19/14 (2006.01)
A23C 19/097 (2006.01)
A23C 19/09 (2006.01)
A23L 5/30 (2016.01)
A23C 3/07 (2006.01)

(46) Datum objave prijevoda patentnih zahtjeva: 05.02.2021.

(21) Broj predmeta: P20201964T

(22) Datum podnošenja zahtjeva: 07.12.2020.

(96) Broj europske prijave patenta: EP 16179427.6
Datum podnošenja europske prijave patenta: 14.07.2016.

(97) Broj objave europske prijave patenta: EP 3120710 A1
Datum objave europske prijave patenta: 25.01.2017.

(97) Broj objave europskog patenta: EP 3120710 B1
Datum objave europskog patenta: 09.09.2020.

(31) Broj prve prijave: 41320515

(32) Datum podnošenja prve prijave: 21.07.2015.

(33) Država ili organizacija podnošenja prve prijave: PL

(73) Nositelj patenta:

**FIRMA PRODUKCYJNO-HANDLOWA "PAULA" Spolka z ograniczona
odpowiedzialnoscia Spolka, ul. Lodzka 145A, 62-800 Kalisz, PL
Paulina Radas, 62-817 Kolonia Skarszewek, PL
Pawe Radas, 62-840 Krzyzówki, PL**

(72) Izumitelji:

(74) Zastupnik:

Odvjetnica Danija Budimir, 10000 Zagreb, HR

(54) Naziv izuma:

POSTUPAK PROIZVODNJE ČIPSA OD SIRA I ČIPSA OD SAZRELOG SIRA

HR P20201964 T1

PATENTNI ZAHTJEVI

1. Postupak proizvodnju čipsa od sira od bilo kojeg tipa sira uključujući Gouda i druge zrele sireve sadrži
 - rezanje sira na kriške debljine od 1 mm do 7 mm, duljine/širine 10-80 mm,
 - smrzavanje kriški u hladnom zračnom toku na temperaturi ispod minus 20 °C tokom 5 do 40 minuta i zatim
 - podizanje brzim isparavanjem vode zbog primjene mikrovalnog i vakuumnog sušenja, **naznačeno time što**

koraku smrzavanja prethodi sušenje i hlađenje pri čemu korak sušenja sadrži sušenje na temperaturi od 20 °C do 90 °C tokom 30 minuta do 200 minuta sve dok ne dostigne sadržaj vlage kriški čipsa od 10% do 50% nakon čega slijedi hlađenje zrakom na temperaturi od oko 15°C.
2. Postupak prema patentnom zahtjevu 1, **naznačen time što** se sir provjerava s detektorom metala prije rezanja na kriške, zatim se kriške režu rezačem i provjerava se da ne sadrže nikakva strana tijela, nakon čega kriške sira prolaze proces smrzavanja.
3. Postupak prema bilo kojem od patentnih zahtjeva 1 ili 2, **naznačen time što** se korak podizanja provodi u mikrovalnom i vakuumskom sušaču tokom 1 min do 20 minuta pod tlakom od 15 do 100 hPa.
4. Postupak prema bilo kojem od patentnih zahtjeva 1 do 3, **naznačen time što** su kriške sira konačno osušena do sadržaja vlage ispod 9% što proizvodi efekt hrskavosti, i zatim se kriške sira pregledaju na rešetki sita i prihvaćena frakcija se pakuje u vrećice.
5. Postupak prema bilo kojem od patentnih zahtjeva 1 do 4, **naznačen time što** se prethodno osušena kriške sira smrzavaju do temperature od minus 5 °C do minus 50 °C u hladnom zračnom toku s temperaturom od minus 20 °C do minus 150 °C, nakon čega se sazrijevanje provodi u mikrovalnom i vakuumskom sušaču tokom 1 min do 20 min pod tlakom od 15 do 100 hPa do sadržaja vlage od 0,2% do 9%.
6. Postupak prema bilo kojem od patentnih zahtjeva 1 do 5, **naznačen time što** se sazrele kriške sira pomiješaju s nadjevom i potom se kriške konačno osuše na temperaturi od 20°C do 65°C tokom 0,5 do 2 sata, preporučljivo, isječene kriške sira se potope u otopinu octa tokom 2 do 40 minuta.
7. Postupak prema patentnom zahtjevu 6, **naznačen time što** otopina octa sadrži vinski ocat u količini od 60% - 93%, ekstrakt osušenog kvasca u količini od 0,1% do 20%, limunsku kiselinu u količini od 0,1% do 15%, ekstrakt bibera u količini od 0,1% - 15% i koncentrat suhog češnjaka u količini od 0,1% - 15% koji su otopljeni u vodi na temperaturi od 15-25 °C u koncentraciji od 1% - 30%.
8. Postupak prema patentnom zahtjevu 1, **naznačen time što** se isječena kriške sira potope u otopinu češnjaka na 5 - 30 minuta, pri čemu otopina češnjaka poželjno sadrži ekstrakt češnjaka u količini od 35 - 55%, mljeveni češnjak u količini od 0,1% do 25%, morsku sol u količini od 5% - 32%, limunsku kiselinu u količini od 0,1% do 15% i peršin u količini od 0,1% do 15% koji su otopljeni u vodi na temperaturi od 15-25 °C u koncentraciji od 1 - 30%.
9. Postupak prema patentnom zahtjevu 1, **naznačen time što** se kriške sira pomiješaju s nadjevom s okusom pize u količini od 2% do 30% prema težini proizvoda, pri čemu nadjev s okusom pize poželjno sadrži mljevenu sušenu rajčicu u količini od 40% - 60%, aromu sušene paprike i/ili aromu paprike u količini od 2,25% do 27,6%, ekstrakt papra u količini od 0,1% - 15%, morsku sol u količini od 10%-30%, koncentrat sušenog crvenog luka u količini 2% - 22%, bezvodnu limunsku kiselinu u količini od 0,1% - 15%, mljeveni origano u količini od 0,1% - 20%, i fini bosiljak u količini od 0,1% - 20%.
10. Postupak prema patentnom zahtjevu 1, **naznačen time što** se sazrele kriške sira pomiješaju s nadjevom od paprike u količini od 1% - 30% u odnosu na težinu proizvoda, pri čemu nadjev od paprike poželjno sadrži aromu sušene paprike i/ili paprike u količini od 50% - 99,8%, ekstrakt papra u količini od 0,1% do 25%, i mljeveni origano u količini od 0,1% do 25%.
11. Postupak prema patentnom zahtjevu 1, **naznačen time što** se kriške sira prosijavaju na rešetki sita s kvadratnom mrežicom, pri čemu je veličina mrežice 10 mm ili 15 mm.