

19



Octrooi­centrum
Nederland

11 1027502

12 C OCTROOI²⁰

21 Aanvraag om octrooi: 1027502

51 Int.Cl.:
B65D81/34 (2006.01) B65D5/42 (2006.01)
B65D5/66 (2006.01)

22 Ingediend: 12.11.2004

41 Ingeschreven:
15.05.2006 I.E. 2006/07

73 Octrooi­houder(s):
Farm Frites Nederland B.V. te Oudenhorn.

47 Dagtekening:
15.05.2006

72 Uitvinder(s):
Cees Cornelis de Knecht te Sommelsdijk.

45 Uitgegeven:
03.07.2006 I.E. 2006/07

74 Gemachtigde:
Ir. A. van Westenbrugge c.s. te 2502 LS Den
Haag.

54 Houder en werkwijze voor het afbakken van voedsel.

57 Een houder voor het afbakken van een voedsel­product, zoals een aardappel­product voor patates frites, door middel van een hetelucht­stroming, zoals in een heteluchtoven omvat een inwendige ruimte die begrensd is door een bodem, ten opzichte van de bodem opgerichte wanden alsmede een deksel. De bodem, wanden en deksel bezitten elk doorgangen voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte.

NL C 1027502

De inhoud van dit octrooi komt overeen met de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

Octrooi­centrum Nederland is het Bureau voor de Industriële Eigendom, een agentschap van het ministerie van Economische Zaken

Houder en werkwijze voor het afbakken van voedsel

De uitvinding heeft betrekking op het afbakken van voedselproducten, in het bijzonder ter verkrijging van patates frites. Gewoonlijk wordt patates frites afgebakken in hete olie of vet, ter verkrijging van een krokant eindproduct. Verder is bekend om patates frites te bereiden in een omgeving met hete lucht in een heteluchtoven. Vooral bij deze laatste bereidingswijze moet extra zorg worden besteed aan een juiste verhitting ter verkrijging van een uniform krokant eindproduct. Daarvoor is noodzakelijk dat de hetelucht het product rondom volledig moet kunnen bereiken en daarlangs moet kunnen stromen. Dit betekent dat het product meerdere malen moet worden gekeerd in de oven.

Onder bepaalde omstandigheden, zoals aan boord van vliegtuigen, kan geen hete olie worden toegepast vanwege het daarmee samenhangende brandgevaar en vanwege geurontwikkeling. Weliswaar bevinden zich aan boord van vliegtuigen heteluchtovens, doch die zijn minder geschikt voor het op de traditionele wijze verhitten van producten zoals patates frites, dat zoals hierboven aangehaald gepaard gaat met veelvuldig keren het product. Daarvoor is geen tijd, en verder is de ruimte in dergelijke ovens te gering om het product te kunnen keren.

Doel van de uitvinding is daarom een houder te verschaffen die wel geschikt is voor dergelijke toepassingen. Dat doel wordt bereikt door middel van een houder voor het afbakken van een voedselproduct, zoals een aardappelproduct voor patates frites, door middel van een heteluchtstroming, zoals in een heteluchtoven, omvattende een inwendige ruimte die begrensd is door een bodem, ten opzichte van de bodem opgerichte wanden alsmede een deksel, welke bodem, wanden en deksel elk doorgangen bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte.

Als gevolg van het feit dat de inwendige ruimte van de houder aan alle zijden toegankelijk is, wordt een uitstekende warmte-overdracht verkregen. Daardoor kan het voedselproduct goed gebruind en gegaard worden. Voor patates frites betekent dit dat de gewenste kroktheid kan worden verkregen, zonder zachte, niet gebruinde gedeelten. Een dergelijk resultaat kan ook worden verkregen wanneer de fritesstaafjes enigszins tegen elkaar aan liggen.

De doorgangen kunnen op vele verschillende manieren zijn uitgevoerd, onder andere afhankelijk van het product dat in de houder moet worden opgenomen. In het geval van patates frites bijvoorbeeld gaat de voorkeur uit naar doorgangen die langwerpige, sleufvormige openingen omvatten. Deze sleufvormige openingen kunnen zich dan in het bijzonder bevinden in tenminste één van de wanden en het deksel. De bodem heeft bij voorkeur openingen die elk in onderlinge loodrechte richtingen in wezen gelijke afmeting bezitten, bijvoorbeeld stervormige openingen. De bodem, wanden en deksel een kunnen een kartonmateriaal omvatten, en kunnen uit een geheel bestaan

De uitvinding betreft verder een verpakking, omvattende een houder zoals hiervoor beschreven die een inwendige ruimte omvat die begrensd is door een bodem, ten opzichte van de bodem opgerichte wanden alsmede een deksel, welke bodem, wanden en deksel elk doorgangen bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte, alsmede een in de ruimte opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten voor de bereiding van patates frites. In het bijzonder kunnen de doorgangen langwerpige, sleufvormige openingen omvatten die zodanig zijn gekozen dat de dwarsafmeting van de aardappelproducten groter is dan de dwarsafmeting der openingen. De fritesstaafjes zijn dan enerzijds goed bereikbaar voor hete lucht, terwijl anderzijds deze staafjes niet uit de houder kunnen vallen.

Teneinde het hanteren van meerdere houders met aardappelproducten te vereenvoudigen, kan tevens een drager worden toegepast. Door middel van deze drager kan dan een aantal houders tegelijk in een oven worden geplaatst, en na verhitting daar weer uit worden verwijderd. De uitvinding betreft derhalve tevens een samenstel, omvattende tenminste een verpakking volgens die een houder omvat zoals hiervoor beschreven, welke houder een inwendige omvat ruimte die begrensd is door een bodem, ten opzichte van de bodem opgerichte wanden alsmede een deksel, welke bodem, wanden en deksel elk doorgangen bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte, een in de ruimte opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten voor de bereiding van patates, alsmede een vlakvormige drager, welke drager tenminste een uitsparing bezit waarin de houder is opgenomen onder hoofdzakelijk vrijlating van de bodem.

Teneinde het mogelijk te maken meerdere dragers, elk met een aantal houders, goed in een heteluchtoven te kunnen behandelen, kan een bepaald type oven worden

toegepast zoals bijvoorbeeld gebruikelijk is in de luchtvaart. In dat verband betreft de uitvinding tevens de combinatie van een samenstel met meerdere houders die elk een inwendige ruimte omvatten die begrensd is door een bodem, ten opzichte van de bodem opgerichte wanden alsmede een deksel, welke bodem, wanden en deksel elk

5 doorgangen bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte, een in de ruimte opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten voor de bereiding van patates frites, meerdere vlakvormige dragers, welke dragers elk tenminste een uitsparing bezitten waarin de houder is opgenomen onder hoofdzakelijk vrijlating van de bodem, alsmede een heteluchtoven voorzien van een verhittingskamer

10 waarin zich meerdere steunen boven elkaar bevinden, op welke steunen de dragers met elk tenminste een houder boven elkaar ondersteunbaar zijn onder vrijlating van de bodem van de houders.

De uitvinding betreft verder een werkwijze voor het bereiden van patates frites, omvattende de stappen van:

15 - het verschaffen van een verpakking die een inwendige ruimte omvat die begrensd is door een bodem, ten opzichte van de bodem opgerichte wanden alsmede een deksel, welke bodem, wanden en deksel elk doorgangen bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte, alsmede een in de ruimte opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten voor de bereiding van patates

20 frites,

- het opwekken van een heteluchtstroming,

- het doen stromen van de heteluchtstroming door doorgangen in de houder.

In het bijzonder kan er daarbij op worden gelet dat de houder zodanig wordt ondersteund dat de bodem daarvan vrij blijft, zodanig dat de hete lucht door de

25 doorgangen in de bodem, wanden en deksel kan stromen.

Vervolgens zal de uitvinding nader worden toegelicht aan de hand van een in de figuren weergegeven uitvoeringsvoorbeeld.

Figuur 1 toont een houder volgens de uitvinding in perspectief.

Figuur 2 toont een drager voor gebruik bij de houder volgens figuur 1 in

30 bovenaanzicht.

Figuur 3 toont het aanzicht III van de houder volgens figuur 2.

Figuur 4 toont een bovenaanzicht van een samenstel met een drager en een viertal houders in bovenaanzicht.

Figuur 5 toont het aanzicht V van het samenstel volgens figuur 4.

Figuur 6 toont het detail VI volgens figuur 5.

Figuur 7 toont de combinatie van een heteluchtoven met een aantal samenstellen volgens figuur 4 boven elkaar.

5 De in figuur 1 weergegeven houder 1 volgens de uitvinding omvat een inwendige ruimte 2 die is begrensd door een bodem 3, langswanden 4 en dwarswanden 5. Aan één der langswanden 4 is bovendien een deksel 6 verdraaibaar opgehangen. De tegenover liggende langswand 4 bezit een sluituitsparing 7, waarmee de sluitlip van het deksel 6 kan samenwerken wanneer het deksel gesloten is. Deze sluituitsparing 7 bevindt zich in
10 de richel 9 die enigszins uitsteekt ten opzichte van de dwarswanden 5. Door deze richel 9 kan de sluitstand van het deksel 6 worden verbeterd.

De langswanden 4, dwarswanden 5 en het deksel 6 bezitten alle langwerpige sleufvormige openingen 10. De bodem 3 bezit stervormige openingen 11. Een dergelijke uitvoeringsvorm van de houder volgens de uitvinding is in het bijzonder
15 geschikt om daarin langwerpige staafjes aardappelproduct op te nemen voor de bereiding van patates frites. De stervormige openingen 11 zijn zo gevormd dat dergelijke staafjes niet uit de houder kunnen vallen. De sleufvormige openingen 10 bezitten een zodanige breedte dat ook daar doorheen deze staafjes niet naar buiten kunnen treden. Alle openingen 10, 11 maken het mogelijk om zodanig hete lucht toe te
20 laten treden in de houder 1 dat de patates frites staafjes goed gegaard worden en aan alle kanten goed gebruind en krokant worden.

Ten einde het hanteren van een aantal houders 1 te vergemakkelijken, wordt de in de figuren 2 en 3 getoonde drager 12 toegepast. Deze drager 12 bestaat uit een stuk kartonmateriaal, dat overigens kan zijn voorzien van verstijvingsribbels en dergelijke
25 (niet getoond). De drager 10 bezit een viertal uitsparingen 13 waarin telkens een houder 1 opneembaar is.

Een dergelijk samenstel uit een viertal houders 1 en de drager volgens de figuren 2 en 3 is weergegeven in de figuren 4 en 5. Om te verzekeren dat de houders 1 goed gepositioneerd blijven in de uitsparingen 13 van de drager 12, lopen de langswanden 4
30 en zijwanden 5 enigszins uit elkaar. Op de hoeken van de houder 1 zijn bovendien inkepingen 14 aangebracht, terwijl de hoeken van de uitsparingen 13 afschuiningen 15 bezitten. Bij het in een uitsparing 13 plaatsen van een houder 1 komen deze afschuiningen 15 te liggen in de inkepingen 14, waardoor een goede fixatie is

verzekerd. In figuur 6 is dit op enigszins vergrote schaal weergegeven. Denkbaar zijn natuurlijk ook andere fixatiemiddelen.

In figuur 4 is een aantal staafvormige producten 16 getoond die zijn opgenomen in de houder. Het deksel 6 van de betreffende houder is daartoe gedeeltelijk opengewerkt weergegeven.

Figuur 7 toont een combinatie van een aantal samenstellen 18, elk uit een drager 12 en meerdere houders 1, en een heteluchtoven 19. Deze heteluchtoven bezit een verhittingskamer 20 waarin zich boven elkaar meerdere steunen 21 uitstrekken. Op elk tweetal steunen 21 is een drager 12 ondersteund. De hoogte van de houders 1 en de onderlinge afstanden in hoogterichting van de steunen 21 is zo gekozen dat de bodems 3 van de houders 1 vrij blijven van de zich daaronder bevindende deksels 6. Daardoor is verzekerd dat de hete lucht, die in de verhittingsruimte 20 stroomt zoals weergegeven door de pijlen, de houders 1 goed kan bereiken. De hete lucht kan in de houders stromen door zowel de bodem 3, de wanden 4, 5 alsmede het deksel 6. Daardoor is een goede bereiding van het zich in de houders 1 bevindende product verzekerd.

Conclusies

1. Houder (1) voor het afbakken van een voedselproduct, zoals een aardappelproduct voor patates frites (16), door middel van een heteluchtstroming, zoals
5 in een heteluchtoven (19), omvattende een inwendige ruimte (2) die begrensd is door een bodem (3), ten opzichte van de bodem opgerichte wanden (4, 5) alsmede een deksel (6), welke bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) elk doorgangen (10, 11) bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte (2).

10 2. Houder (1) volgens conclusie 1, waarbij de doorgangen langwerpige, sleufvormige openingen (10) omvatten.

3. Houder (1) volgens conclusie 2, waarbij de sleufvormige openingen (10) zich bevinden in tenminste één van de wanden (4, 5) en het deksel (6).

15

4. Houder (1) volgens conclusie 2 of 3, waarbij de sleufvormige openingen (10) evenwijdig zijn aan de bodem (3).

20 5. Houder (1) volgens een der voorgaande conclusies, waarbij de doorgangen openingen (11) omvatten die elk in onderlinge loodrechte richtingen in wezen gelijke afmeting bezitten.

6. Houder (1) volgens conclusie 5, waarbij de openingen stervormig (11) zijn.

25 7. Houder (1) volgens conclusie 5 of 6, waarbij de openingen (11) lobvormig zijn, bijvoorbeeld vierlobbig.

8. Houder (1) volgens een der voorgaande conclusies, waarbij de bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) een kartonmateriaal omvatten.

30

9. Houder (1) volgens een der voorgaande conclusies, waarbij bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) uit een geheel bestaan.

10. Houder (1) volgens een der voorgaande conclusies, waarbij de wanden (4, 5) vanaf de bodem (3) uit elkaar wijken.

5 11. Houder (1) volgens een der voorgaande conclusies, waarbij het deksel (6) draaibaar is verbonden met een (4) der wanden.

12. Houder volgens conclusie 11, waarbij sluitmiddelen (7) zijn voorzien aan een andere wand (4) dan die waaraan het deksel (6) is verbonden, voor het in gesloten toestand houden van het deksel (6).

10

13. Houder volgens een der voorgaande conclusies, waarbij langswanden (4) zijn voorzien alsmede dwarswanden (5), welke langswanden (4) een grotere afmeting in de richting evenwijdig aan de bodem (6) bezitten dan de dwarswanden (5).

15

14. Verpakking (22), omvattende een houder (1) volgens een der conclusies 1-13, welke houder (1) een inwendige ruimte (2) omvat die begrensd is door een bodem (3), ten opzichte van de bodem (3) opgerichte wanden (4, 5) alsmede een deksel (6), welke bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) elk doorgangen (10, 11) bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte (2), alsmede een in de ruimte (2) opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten (16) voor de bereiding van patates frites.

20

15. Verpakking (22) volgens conclusie 14, waarbij doorgangen langwerpige, sleufvormige openingen (10) omvatten en de dwarsafmeting van de aardappelproducten (16) groter is dan de dwarsafmeting der openingen (10).

25

16. Samenstel (18), omvattende tenminste een verpakking (22) volgens conclusie 14 of 15, welke verpakking (22) een houder (1) omvat volgens een der conclusies 1-13, welke houder (1) een inwendige ruimte (2) omvat die begrensd is door een bodem (3), ten opzichte van de bodem (3) opgerichte wanden (4, 5) alsmede een deksel (6), welke bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) elk doorgangen (10, 11) bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte (2), een in de ruimte (2) opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten (16) voor de bereiding van

30

patates, alsmede een vlakvormige drager (12), welke drager (12) tenminste een uitsparing (13) bezit waarin de houder (1) is opgenomen onder hoofdzakelijk vrijlating van de bodem (2).

5 17. In combinatie, een samenstel (18) volgens conclusie 16, omvattende meerdere houders (1) volgens een der conclusies 1-13, welke houders (1) elk een inwendige ruimte (2) omvat die begrensd is door een bodem (3), ten opzichte van de bodem (3) opgerichte wanden (4, 5) alsmede een deksel (6), welke bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) elk doorgangen (10, 11) bezitten voor het doen stromen van de hete lucht
10 door de inwendige ruimte (2), een in de ruimte (2) opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten (16) voor de bereiding van patates frites, meerdere vlakvormige dragers (12), welke dragers (12) elk tenminste een uitsparing (13) bezitten waarin de houder (1) is opgenomen onder hoofdzakelijk vrijlating van de bodem (3), alsmede een heteluchtoven (19) voorzien van een verhittingskamer (20) waarin zich
15 meerdere steunen (21) boven elkaar bevinden, op welke steunen (21) de dragers (12) met elk tenminste een houder (1) boven elkaar ondersteunbaar zijn onder vrijlating van de bodem (3) van de houders (1).

 18. Werkwijze voor het bereiden van patates frites, omvattende de stappen van:
20 -het verschaffen van een verpakking (22) volgens conclusies 16 of 17, welke verpakking (22) een inwendige ruimte (2) omvat die begrensd is door een bodem (3), ten opzichte van de bodem (3) opgerichte wanden (4, 5) alsmede een deksel (6), welke bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6) elk doorgangen (10, 11) bezitten voor het doen stromen van de hete lucht door de inwendige ruimte (2), alsmede een in de ruimte (2)
25 opgenomen hoeveelheid langwerpige aardappelproducten (16) voor de bereiding van patates frites,
-het opwekken van een heteluchtstroming,
-het doen stromen van de heteluchtstroming door doorgangen (10, 11) in de houder (1).

30

 19. Werkwijze volgens conclusie 18, omvattende de stappen van:
-het zodanig ondersteunen van de houder (1) dat de bodem (7) daarvan vrij blijft,

-alsmede het doen stromen van de hete lucht door de doorgangen (10, 11) in de bodem (3), wanden (4, 5) en deksel (6).

Fig 2

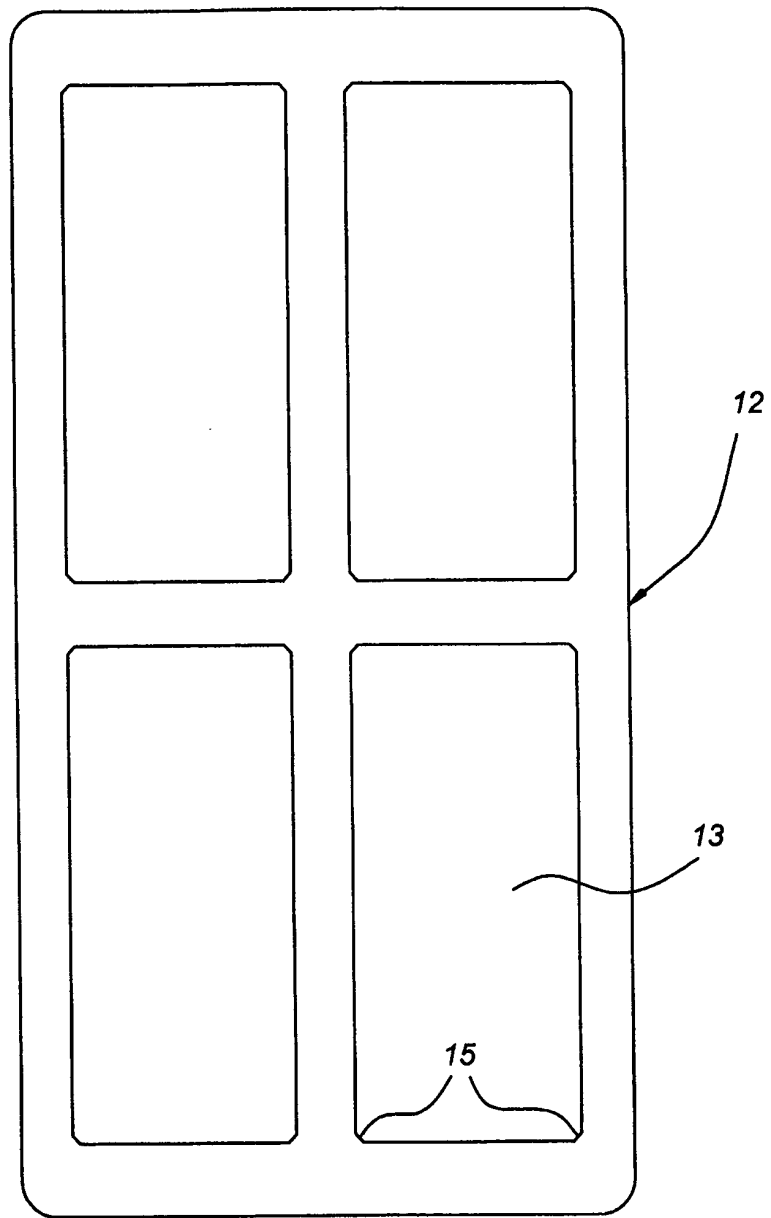


Fig 3

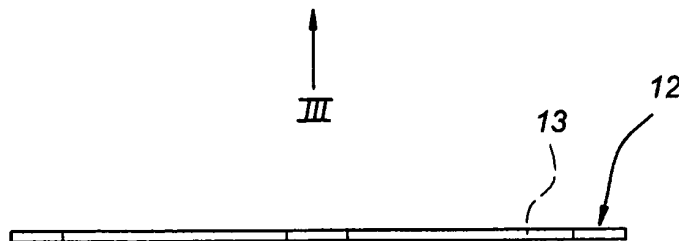
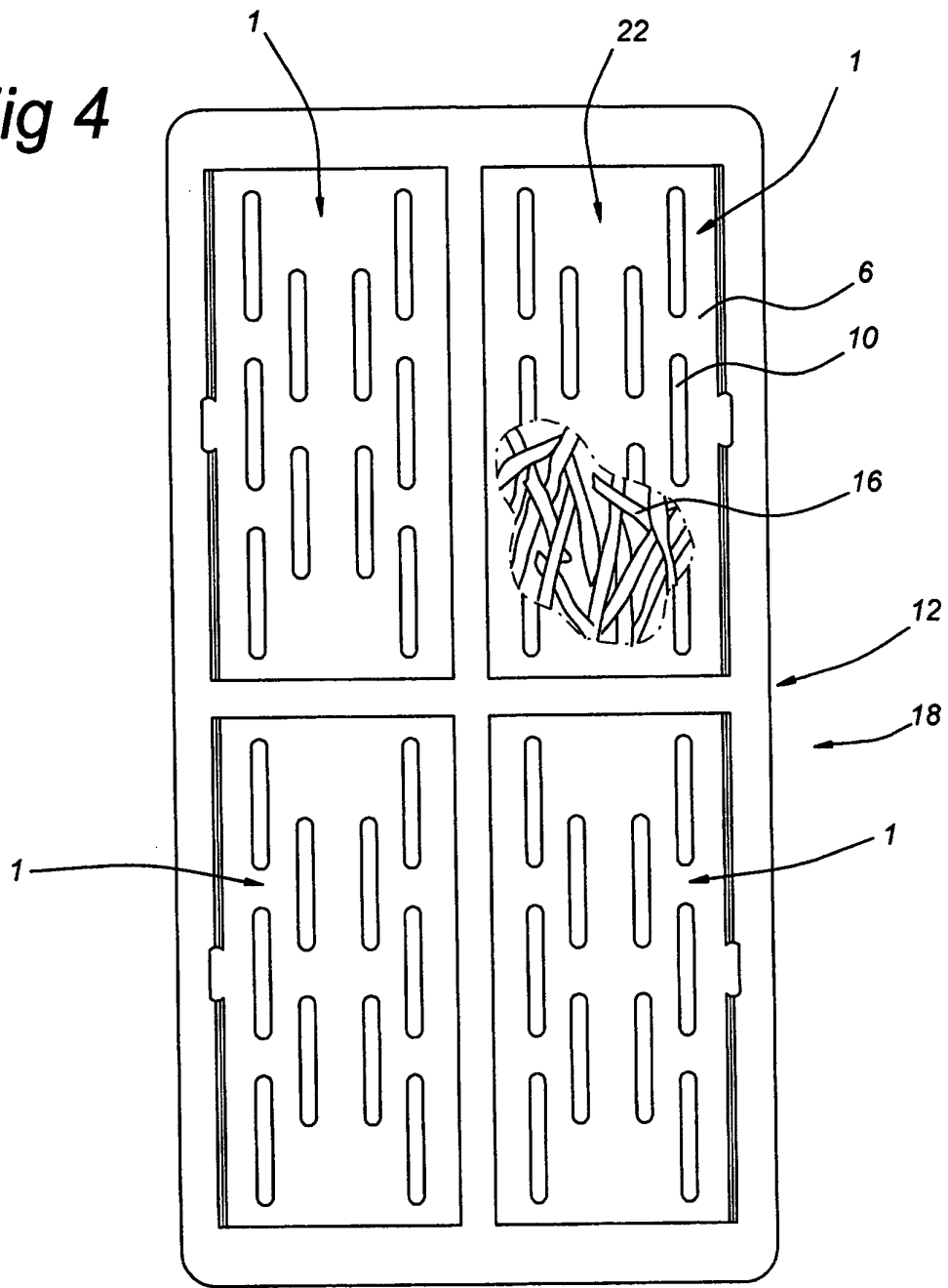


Fig 4



V

Fig 5

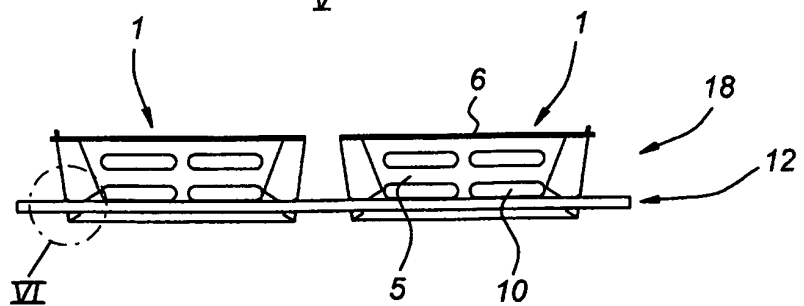


Fig 6

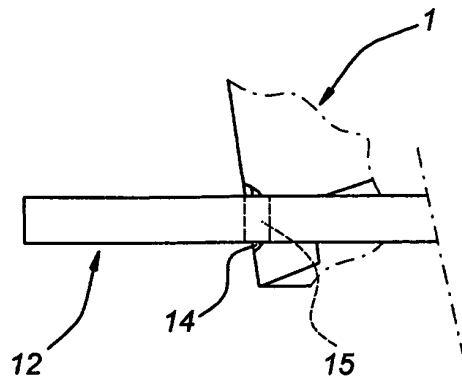
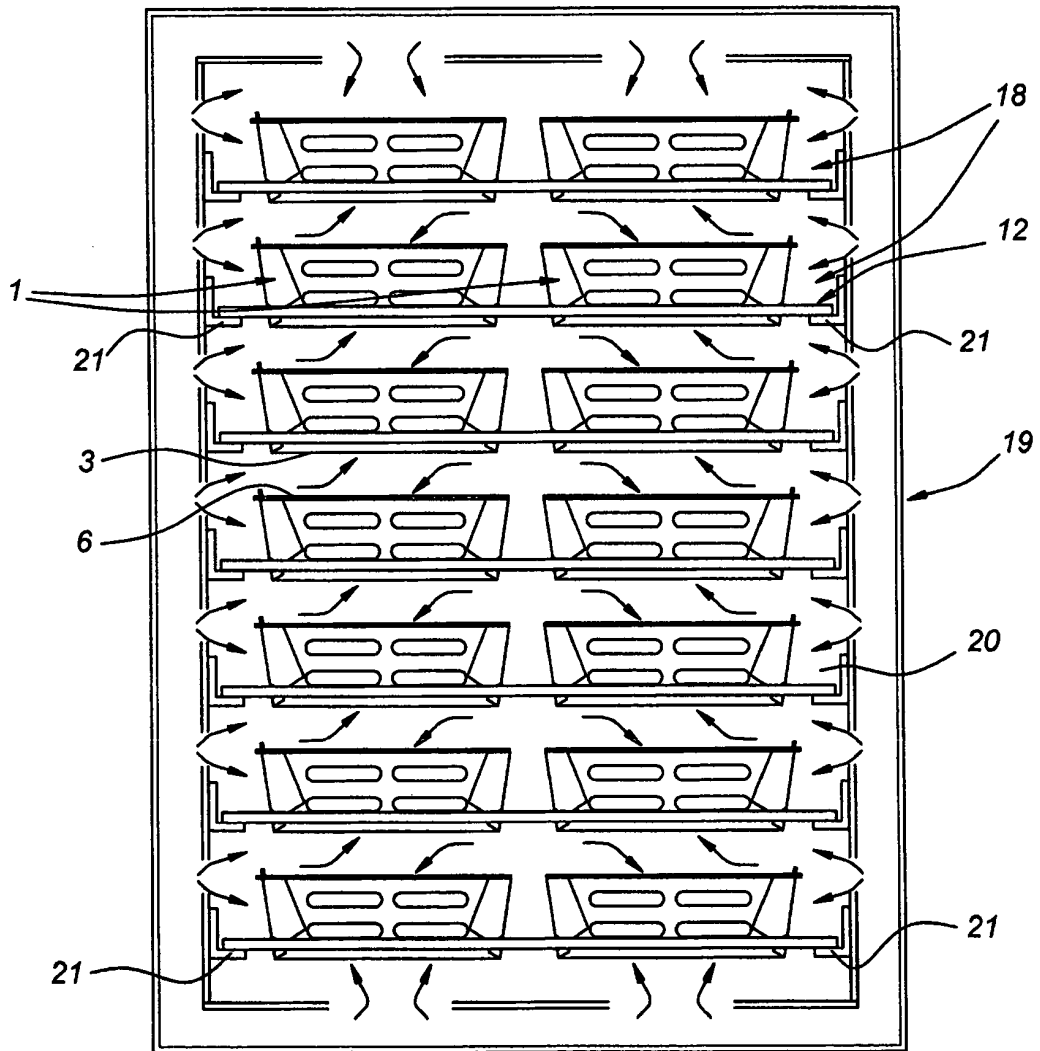


Fig 7



SAMENWERKINGSVERDRAG (PCT)

RAPPORT BETREFFENDE NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

IDENTIFICATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE		KENMERK VAN DE AANVRAGER OF VAN DE GEMACHTIGDE P216958NL	
Nederlands aanvraag nr. 1027502		Indieningsdatum 12 november 2004	
		Ingeroepen voorrangsdatum	
Aanvrager (Naam) Farm Frites Nederland BV			
Datum van het verzoek voor een onderzoek van internationaal type		Door de Instantie voor Internationaal Onderzoek (ISA) aan het verzoek voor een onderzoek van internationaal type toegekend nr. SN 44158 NL	
I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)			
Volgens de internationale classificatie (IPC) Int. CI 7: B65D81/34 B65D5/42 B65D5/66			
II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK			
Onderzochte minimum documentatie			
Classificatiesysteem		Classificatiesymbolen	
Int. CI 7:	B65D		
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen			
III. <input type="checkbox"/> GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES (opmerkingen op aanvullingsblad)			
IV. <input type="checkbox"/> GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING (opmerkingen op aanvullingsblad)			

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE**

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1027502

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP
IPC 7 B65D81/34 B65D5/42 B65D5/66

Volgens de Internationale Classificatie van octrooien (IPC) of zowel volgens de nationale classificatie als volgens de IPC.

B. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)

IPC 7 B65D

Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor dergelijke documenten, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen

Tijdens het internationaal nieuwheidsonderzoek geraadpleegde elektronische gegevensbestanden (naam van de gegevensbestanden en, waar uitvoerbaar, gebruikte trefwoorden)

EPO-Internal, PAJ

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
Y	NL 1 024 631 C1 (SUPPLAIR B.V) 30 september 2004 (2004-09-30)	1-4, 8-14, 16, 18, 19
A	het gehele document	15, 17
Y	FR 2 782 069 A (MC CAIN ALIMENTAIRE) 11 februari 2000 (2000-02-11)	1-4, 8-14, 16, 18, 19
A	het gehele document	15, 17
Y	US 5 326 022 A (GREEN ET AL) 5 juli 1994 (1994-07-05) figuren 1,2	10
Y	US 6 311 842 B1 (MINERICH PHILLIP L ET AL) 6 november 2001 (2001-11-06) het gehele document	16
	-/--	



Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.



Leden van dezelfde octrooifamilie zijn vermeld in een bijlage

* Speciale categorieën van aangehaalde documenten

"A" document dat de algemene stand van de techniek weergeeft, maar niet beschouwd wordt als zijnde van bijzonder belang

"E" eerder document, maar gepubliceerd op de datum van indiening of daarna

"L" document dat het beroep op een recht van voorrang aan twijfel onderhevig maakt of dat aangehaald wordt om de publikatiedatum van een andere aanhaling vast te stellen of om een andere reden zoals aangegeven

"O" document dat betrekking heeft op een mondelinge uiteenzetting, een gebruik, een tentoonstelling of een ander middel

"P" document gepubliceerd voor de datum van indiening maar na de ingeroepen datum van voorrang

"T" later document, gepubliceerd na de datum van indiening of datum van voorrang en niet in strijd met de aanvraag, maar aangehaald ter verduidelijking van het principe of de theorie die aan de uitvinding ten grondslag ligt

"X" document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet als nieuw worden beschouwd of kan niet worden beschouwd op inventiviteit te berusten

"Y" document van bijzonder belang; de uitvinding waarvoor uitsluitende rechten worden aangevraagd kan niet worden beschouwd als inventief wanneer het document beschouwd wordt in combinatie met één of meerdere soortgelijke documenten, en deze combinatie voor een deskundige voor de hand ligt

"&" document dat deel uitmaakt van dezelfde octrooifamilie

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid

29 Juni 2005

Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

De bevoegde ambtenaar

Pernice, C

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE**

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1027502

C.(Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
A	WO 01/81200 A (MCCAIN FOODS LIMITED; POPE, SIMON) 1 november 2001 (2001-11-01) het gehele document	1-15,18, 19
A	----- PATENT ABSTRACTS OF JAPAN deel 1996, nr. 06, 28 juni 1996 (1996-06-28) & JP 08 034481 A (TOMOYASU SUGIYAMA), 6 februari 1996 (1996-02-06) samenvatting -----	1-15,18, 19

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN
INTERNATIONAAL TYPE**

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1027502

In het rapport genoemd octrooigeeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie	
NL 1024631	C1	30-09-2004	NL 1023038 C2 WO 2004085285 A1	30-09-2004 07-10-2004
FR 2782069	A	11-02-2000	FR 2782069 A1	11-02-2000
US 5326022	A	05-07-1994	GEEN	
US 6311842	B1	06-11-2001	GEEN	
WO 0181200	A	01-11-2001	AT 276166 T AU 5852501 A CA 2387077 A1 DE 60105575 D1 EP 1274632 A1 WO 0181200 A1 NZ 521729 A US 2002179697 A1 US 2004232213 A1	15-10-2004 07-11-2001 01-11-2001 21-10-2004 15-01-2003 01-11-2001 30-04-2004 05-12-2002 25-11-2004
JP 08034481	A	06-02-1996	GEEN	