(19) Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)

(21) Αριθμός αίτησης: **GR 20150100346**

(12) **ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Β)**

(41) Ημ/νία Δημοσιοποίησης: **05.02.2017**

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009302**

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **05.08.2015**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):
A21D 13/30 *(2017.01)* ***A21D 13/80*** *(2017.01)*

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
10.04.2017 ΕΔΒΙ 2/2017

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
12.10.2018 ΕΔΒΙ 6/2018

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
ΤΖΙΩΡΤΖΙΩΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΥ; 6ο χλμ. Τρικάλων-Καρδίτσας, 42100 ΤΡΙΚΑΛΑ (ΤΡΙΚΑΛΩΝ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):
ΤΖΙΩΡΤΖΙΩΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΥ; , GR.

(73) Δικαιούχος (οι):
ΤΖΙΩΡΤΖΙΩΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΥ; 6ο χλμ. Τρικάλων-Καρδίτσας, 42100 ΤΡΙΚΑΛΑ (ΤΡΙΚΑΛΩΝ) - GR.

(74) Πληρεξούσιος:
ΠΕΡΙΒΟΛΑΡΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ; Αγίου Νικολάου 41-43, 26221 ΠΑΤΡΑ (ΑΧΑΪΑΣ).

(54) Τίτλος (Ελληνικά)
ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΕΜΙΣΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΟΥ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)
RECIPE FOR STUFFED GRAPE MUST COOKIES

(57) Περίληψη
Τα μουστοκούλουρα είναι γλυκύσματα ευρέως γνωστά για το κύριο γευστικό συστατικό που είναι ο μούστος από όπου λαμβάνουν το χαρακτηριστικό όνομά τους. Η καινοτομία αφορά μουστοκούλουρο το οποίο είναι γεμιστό με συστατικό γέμισης. Αυτό το συστατικό μπορεί να είναι μαρμελάδα, μελοστάφυλο, πραλίνα ή οτιδήποτε άλλο υλικό που χρησιμοποιείται για γέμιση γλυκισμάτων. Τα υλικά που παραδοσιακά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των μουστοκούλουρων είναι κοινά και συνίστανται σε αλεύρι, ζάχαρη, (εναλλακτικά άλλες, γλυκαντικές ύλες), μούστος, σταφιδίνη, φυτικά έλαια, αρωματικές ύλες και συστατικά (π.χ. κανέλλα, γαρύφαλλο κ.λπ.) και οι απαραίτητες διογκωτικές ύλες. Αφού αναμιχθούν τα υλικά και δημιουργηθεί η κυρίως ζύμη του μουστοκούλουρου, αυτή πιέζεται από κορνέ, του οποίου το ακροφύσιο, φέρει εσωτερικά δεύτερο μικρότερο ακροφύσιο από το οποίο διέρχεται η γέμιση. Στη συνέχεια τα διαμορφωμένα μουστοκούλουρα ψήνονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία και χρόνο ώστε να έχουμε το γλύκισμα.

GR 20150100346 GR 1009302

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΕΜΙΣΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΟΥ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα μουστοκούλουρα είναι γλυκύσματα ευρέως γνωστά στην αγορά και ο τρόπος παρασκευής τους μπορεί να διαφοροποείται από συνταγή σε συνταγή, διατηρώντας όμως πάντα το κύριο γευστικό συστατικό που είναι ο μούστος απ' όπου λαμβάνουν το χαρακτηριστικό όνομά τους.

Η καινοτομία αφορά μουστοκούλουρο το οποίο είναι γεμιστό με συστατικό γέμισης. Αυτό το συστατικό μπορεί να είναι μαρμελάδα, μελοστάφυλο, πραλίνα ή οτιδήποτε άλλο υλικό που χρησιμοποιείται για γέμιση γλυκισμάτων.

Τα υλικά που παραδοσιακά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των μουστοκούλουρων είναι κοινά και συνίστανται σε αλεύρι, ζάχαρη, (εναλλακτικά άλλες γλυκαντικές ύλες), μούστος, σταφιδίνη, φυτικά έλαια, αρωματικές ύλες και συστατικά (π.χ. κανέλλα, γαρύφαλλο κλπ) και οι απαραίτητες διογκωτικές ύλες.

Αφού αναμιχθούν τα υλικά και δημιουργηθεί η κυρίως ζύμη του μουστοκούλουρου, αυτή πιέζεται από κορνέ, (σακκούλα ζαχαροπλαστικής) του οποίου το ακροφύσιο, φέρει εσωτερικά δεύτερο μικρότερης διαμέτρου ακροφύσιο από το οποίο διέρχεται η γέμιση. Έτσι έχουμε την έξοδο ενός κυλινδρικού σώματος από ζύμη μουστοκούλουρου, με εσωτερικό γέμισης μαρμελάδας, μελοστάφυλου κλπ.

Στη συνέχεια τα διαμορφωμένα μουστοκούλουρα ψήνονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία και χρόνο ώστε να έχουμε το γλύκισμα.

20150100346

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΕΜΙΣΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΟΥ

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1. Η συνταγή γεμιστού μουστοκούλουρου, χρησιμοποιεί σαν κύριο συστατικό της ζύμης της το μούστο, το αλεύρι, τις γλυκαντικές και αρωματικές ύλες.

2. Η συνταγή γεμιστού μουστοκούλουρου σύμφωνα με την αξίωση 1 προσδιορίζεται από την ύπαρξη γέμισης στο εσωτερικό του γλυκίσματος.

3. Η συνταγή γεμιστού μουστοκούλουρου σύμφωνα με την αξίωση 1 και 2 προσδιορίζεται από γέμιση η οποία μπορεί να είναι από οποιοδήποτε υλικό ζαχαροπλαστικής που χρησιμοποιείται για γέμιση γλυκισμάτων.

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(Ο.Β.Ι.)

ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20150100346

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ

Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2015(AL)
X	GRXP2016103 / ARTANDKITCHEN 23.10.2013 BLOG: ART AND KITCHEN STUFFED GRAPE MUST COOKIES ΑΝΑΚΤΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ https://artandkitchen.worldpress.com/2013/10/23/stuffed-grape-must-cookies/ *ολόκληρο το έγγραφο*	1-3	*A21D 13/00* *A21D 13/08*
X	GRXP2016104 / ΜΙΚΡΗ ΑΓΟΡΑ 04.07.2015 FACEBOOK: ΜΙΚΡΗ ΑΓΟΡΑ ΜΟΥΣΤΟΓΕΜΙΣΤΑ ΑΝΑΚΤΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ *ολόκληρο το έγγραφο*	1-3	

Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν
A21D

Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας : 29/07/2016

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΗΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

X: ιδιαίτερα σχετικό αν ληφθεί μεμονωμένα
Y: ιδιαίτερα σχετικό αν συνδυαστεί με άλλο έγγραφο της ίδιας κατηγορίας
A: τεχνολογικό υπόβαθρο
O: μη έγγραφη αποκάλυψη
P: ενδιάμεσο έγγραφο

T: βασική θεωρία ή αρχή στην οποία βασίζεται η εφεύρεση
E: προγενέστερο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, το οποίο δημοσιεύτηκε την ημερομηνία κατάθεσης ή μετά από αυτήν
D: έγγραφο αναφερόμενο στην αίτηση
L: έγγραφο αναφερόμενο για άλλους λόγους

&: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο

Μπαλή Σοφία
Εξεταστρια

Ο.Β.Ι., ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΗΣ 5, 151 25 ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ - ΤΗΛ.: 2106183595 - FAX: 2106819231
http://www.obi.gr