(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO

(10) Identifikator dokumenta: **HR P20180403 T1**

HR P20180403 T1

(12) PRIJEVOD PATENTNIH ZAHTJEVA EUROPSKOG PATENTA

(51) MKP:
A23G 3/54 (2006.01)
A23L 29/231 (2016.01)
A23L 29/281 (2016.01)
A23G 3/34 (2006.01)

(46) Datum objave prijevoda patentnih zahtjeva: 20.04.2018.

(21) Broj predmeta: P20180403T

(22) Datum podnošenja zahtjeva u HR: 07.03.2018.

(86) Broj međunarodne prijave: PCT/EP2011063486
Datum podnošenja međunarodne prijave: 04.08.2011.

(96) Broj europske prijave patenta: EP 11741209.8
Datum podnošenja europske prijave patenta: 04.08.2011.

(87) Broj međunarodne objave: WO 2012017054
Datum međunarodne objave: 09.02.2012.

(97) Broj objave europske prijave patenta: EP 2600734 A1
Datum objave europske prijave patenta: 12.06.2013.

(97) Broj objave europskog patenta: EP 2600734 B1
Datum objave europskog patenta: 20.12.2017.

(31) Broj prve prijave: MI20101507 (32) Datum podnošenja prve prijave: 05.08.2010. (33) Država ili organizacija podnošenja prve prijave: IT

(73) Nositelj patenta: **Perfetti Van Melle S.p.A., Via XXV Aprile, 7, 20020 Lainate (MI), IT**

(72) Izumitelji: **Massimiliano Zanni, c/o PERFETTI VAN MELLE S.P.A., Via XXV Aprile 7, 20020 Lainate (MI), IT**
Pieter Jacob Bruin, c/o PERFETTI VAN MELLE S.P.A., Via XXV Aprile 7, 20020 Lainate (MI), IT
Roberto Colle, c/o PERFETTI VAN MELLE S.P.A., Via XXV Aprile 7, 20020 Lainate (MI), IT
Henri Hendrikx, c/o PERFETTI VAN MELLE S.P.A., Via XXV Aprile 7, 20020 Lainate (MI), IT
Alessandro Ruggeri, c/o PERFETTI VAN MELLE S.P.A., Via XXV Aprile 7, 20020 Lainate (MI), IT

(74) Zastupnik: Modrušan & Filipčić IP d.o.o., 10000 Zagreb, HR

(54) Naziv izuma: **METODA PRIPRAVE GUMI BOMBONA S TEKUĆIM PUNJENJEM**

HR P20180403 T1

PATENTNI ZAHTJEVI

1. Postupak priprave lijevanih bombona koji obuhvaća:
   - tekuće punjenje koje sadrži kiselinu;
   - vanjsku žele ovojnicu, koja potpuno okružuje tekuće punjenje, koja sadrži pektin i želatinu, šećere ili zamjenske šećere, te najmanje jednu kiselinu gdje je pH ovojnice između 3 i 3.5, a pH tekućeg punjenja je između 2.2 i 2.8;

   rečeni postupak obuhvaća sljedeće korake:
   a) priprava tekućeg pripravka za ovojnicu, koji sadrži šećere ili zamjenske šećere, kiselinu, želatinu i pektin;
   b) priprava tekućeg pripravka za punjenje, koji sadrži najmanje jednu kiselinu i **naznačeno time** da je viskoznost niža od 15000 mPa*s (15000 cPs) pri 85°C;
   c) deponiranje pripravaka a) i b) u kalupe kako bi se dobili bomboni koji sadrže ovojnicu i punjenje;
   d) ostavljanje ovojnice da se oformi;
   e) vađenje bombona iz kalupa;
   f) pakiranje bombona;

   naznačeno time da pripravku a) raste viskoznost, zbog njegovih sastojaka, nakon koraka c), u kojem viskoznost naraste do vrijednosti veće od 50000 mPa*s (50000 cPs) pri 85°C u 4 minute.
2. Postupak kako je prijavljen u patentnom zahtjevu 1, **naznačeno time** da je razlika u gustoćama pripravaka a) i b) manja od ± 2.5%.
3. Postupak kako je prijavljen u bilo kojem od patentnih zahtjeva 1 ili 2, **naznačeno time** da je razlika u koncentraciji čvrstih tvari u pripravku a) i koncentracije čvrstih tvari u pripravku b), podijeljeno po koncentraciji čvrstih tvari u pripravku a), niža od ± 4%.
4. Postupak kako je prijavljen u patentnom zahtjevu 1, u kojem su kalupi koji se upotrebljavaju u koraku c) kalupi od škroba **naznačeno time** da je škrob pri temperaturi nižoj od 25°C i da je sadržaj vode niži od 8%.
5. Postupak kako je prijavljen u patentnom zahtjevu 1, **naznačeno time** da je korak d) proveden u komorama s kontroliranom temperaturom zraka i relativnom vlažnosti.
6. Postupak kako je prijavljen u patentnom zahtjevu 1, **naznačeno time** da tijekom koraka d) koncentracija čvrstih tvari u punjenju raste najviše za 6%, te da koncentracija čvrstih tvari u ovojnici raste najviše za 10%.
7. Postupak kako je prijavljen u patentnom zahtjevu 1, **naznačeno time** da su nakon koraka e) a prije koraka f) uvedeni sljedeći koraci:
   a) puhanje bombona,
   b) poliranje bombona.