



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20190100197

(12)

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (B)

(47) Ημ/νία Δημοσίευσης: **03.08.2020**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009792**

A23F 5/14 ^(2020.01)

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **06.05.2019**

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
16.09.2020 ΕΔΒΙ 8/2020

(73) Δικαιούχος (οι):

ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ;
Περικλέους 26, 17673 ΚΑΛΛΙΘΕΑ (ΑΤΤΙΚΗΣ) - GR.

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ;
Περικλέους 26, 17673 ΚΑΛΛΙΘΕΑ (ΑΤΤΙΚΗΣ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):
ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ; , GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΖΕΣΤΟΣ ΚΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΟΣ (ΚΡΥΟΣ) ΜΕ ΤΑΧΥΡΡΥΘΜΗ ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΑΦΕ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)

HOT AND COLD GREEK COFFEE PREPARED BY FAST-DISTILLATION FILTRATION METHOD

(57) Περίληψη

Ο ελληνικός καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του ελληνικού είναι μια διαφορετική και εντελώς καινοτόμος άποψη παρασκευής ελληνικού καφέ. Τόσο σε μορφή κρύου όσο και σε μορφή ζεστού καφέ, έχει όλα τα πλεονεκτήματα αν φτιάχνεται παγωμένος και ζεστός, φιλτραρισμένος με την πατροπαράδοτη γεύση και το άρωμα του χωρίς ίζημα (κατακάθι) σε σύντομο χρόνο. Στον "ελληνικό καφέ ζεστό και παγωμένο με ταχύρρυθμη απόσταξη του ελληνικού καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος", μπορούν να προστεθούν σιρόπια με διάφορες γεύσεις - λικέρ ή άλλα αλκοολούχα ποτά, γαλακτοκομικά προϊόντα και άλλα συναφή με αυτά είδη. Τον "ελληνικό καφέ ζεστό και παγωμένο με ταχύρρυθμη απόσταξη του ελληνικού καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος" μπορούν να τον απολαύσουν ζεστό ή κρύο.

GR 20190100197 GR 1009792

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

“ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ” ΚΑΦΕΣ ΖΕΣΤΟ ΚΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΟΣ (ΚΡΥΟΣ) ΜΕ ΤΑΧΥΡΡΥΘΜΗ ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΤΟΥ “ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ” ΚΑΦΕ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

5

Ο "ελληνικός" καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του "ελληνικού" καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος είναι μια
10 διαφορετική και εντελώς καινοτόμος άποψη παρασκευής "ελληνικού" καφέ, τόσο σε μορφή κρύου, όσο και σε μορφή ζεστού.

Είναι μια καινοτόμος μέθοδος η οποία αναφέρεται σε παρασκευή "ελληνικού" καβουρδισμένου και αλεσμένου καφέ που φιλτράρεται και έχει το πλεονέκτημα, η μορφή του να μην περιέχει ίζημα (κατακάθι) και να μπορεί
15 οποιοσδήποτε να τον παρασκευάσει σε μορφή ζεστού και παγωμένου (κρύου).

Ο "ελληνικός" καφές είναι γνωστό ότι παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή σε μπρίκι - ατμό - φωτιά - άμμο (χόβολη). Με τη νέα μέθοδο "ελληνικός" καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του ελληνικού καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος διατηρείται η
20 πατροπαράδοτη γεύση και το άρωμα του ελληνικού καφέ, χωρίς όμως να μένει ίζημα (κατακάθι) και σε χρόνο παρασκευής πολύ σύντομο.

Η γεύση αυτή είναι δυνατόν να εμπλουτιστεί με προσθήκη κατά βούληση, γαλακτοκομικών προϊόντων ή αρωματικών γεύσεων (φρούτων, σιροπιών κλπ.) το ρόφημα καταναλώνεται ζεστό, κρύο ή παγωμένο, χωρίς να
25 έχει χάσει την γεύση και το άρωμά του, χωρίς να έχει ίζημα (κατακάθι) και με χρόνο παρασκευής πολύ σύντομο. Επί πλέον, δεν έχει συντηρητικά και άλλα πρόσθετα.

Α. Παίρνουμε το ειδικού τύπου πλαστικό φίλτρο με ραβδώσεις και τοποθετούμε μέσα σε αυτό το χάρτινο φίλτρο (γνωστό στην αγορά ως
30 filterpaper). Στη συνέχεια βρέχουμε το χάρτινο φίλτρο οριακά γύρω-γύρω. Παίρνουμε μια μεζούρα καφέ (scoop) και προσθέτουμε σε αυτήν 7-8

- 10 Στη συνέχεια γεμίζουμε ομοιόμορφα με νερό το χάρτινο φίλτρο από το οποίο διηθείται και παράγεται το ζεστό ρόφημα "ελληνικός καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του "ελληνικού" καφέ με τη μέθοδο του φιλτραρίσματος".
- 15 Το χρονικό περιθώριο είναι συγκεκριμένο για την εκχύλιση (λεπτά - δευτερόλεπτα). Στο ρόφημα αυτό μπορούμε εφόσον το επιθυμούμε, να προσθέσουμε ζεστό αφρόγαλα σε κρεμώδη μορφή που γίνεται με γάλα που τοποθετούμε στη μηχανή espresso (τύπου cappuccino) ή σε οποιαδήποτε άλλη
- 20 ηλεκτρική συσκευή που μπορεί να βγάλει το αποτέλεσμα του αφρόγαλου σε κρεμώδη ζεστή μορφή. Στη συνέχεια μπορούμε να βάλουμε όση ζάχαρη επιθυμούμε και να έχουμε μια παρασκευή καφέ (σκέτο - μέτριο - γλυκό). Η γεύση αυτή μπορεί να εμπλουτιστεί κατά βούληση αρωματικών γεύσεων
- 25 (φρούτων - σιροπιών κλπ.)
- B.** Για να παρασκευάσουμε αντίστοιχα σε παγωμένη (κρύα) μορφή το ρόφημα "ελληνικός" καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του "ελληνικού" καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος" κάνουμε τις ίδιες διαδικασίες
- 30 (κινήσεις) που προαναφέραμε παραπάνω, με τις εξής διαφορές:
- (α) Για διπλή δόση καφέ τοποθετούμε στο δοσομετρικό κουτάλι (scoop/δεκατέσσερα (14) έως δεκαοκτώ (18) γραμμάρια αλεσμένου "ελληνικού" καφέ σε μεγαλύτερο
- 35 μέγεθος ειδικού πλαστικού φίλτρου (που προαναφέραμε ανωτέρω) και τοποθετούμε μέσα σε αυτό (πλαστικό φίλτρο) ένα χαρτί φίλτρου (γνωστό στην αγορά ως filterpaper). Στη συνέχεια βρέχουμε το χαρτί φίλτρου οριακά γύρω-γύρω. Η διαδικασία είναι αντίστοιχη με
- 40 αυτήν που προαναφέραμε παραπάνω και αυτά που διαφοροποιούνται, είναι τα γραμμάρια του καφέ (14-18 δεκατέσσερα έως δεκαοκτώ). Το ρόφημα το τοποθετούμε σε ένα σέϊκερ με πάγο και ζάχαρη εάν επιθυμούμε και τα ανακατεύουμε σε μία ηλεκτρική συσκευή (φραπιέρα) ή
- 45 χειροκίνητα.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε το ρόφημα "ελληνικός" καφές

50

ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του "ελληνικού" καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος" σε γυάλινο - πλαστικό ή χάρτινο ποτήρι (ψηλό ή κοντό) με θρυμματισμένο ή ολόκληρο πάγο και εάν επιθυμούμε, αφρόγαλα κρύο που προηγουμένως έχουμε φτιάξει στην ηλεκτρική φραπιέρα (μίξερ).

Το ρόφημα "ελληνικός καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του "ελληνικού" καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος" μπορεί να εμπλουτισθεί κατά βούληση αρωματικών γεύσεων (φρούτων - σιροπιών κλπ.).

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1. Μέθοδος παρασκευής “ελληνικού” καφέ ζεστού και παγωμένου (κρύου) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος, όπου εντός πλαστικού φίλτρου τοποθετείται χάρτινο φίλτρο, στο οποίο προστίθεται ποσότητα αλεσμένου καφέ και βραστού νερού, χαρακτηριζόμενη από το ότι το νερό με τον καφέ διηθούνται ομοιόμορφα από το φίλτρο, παράγοντας το τελικό προϊόν.
2. Μέθοδος παρασκευής “ελληνικού” καφέ ζεστού και παγωμένου (κρύου) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος, σύμφωνα με την αξίωση 1, χαρακτηριζόμενη από το ότι το ρόφημα αναδεύεται με πάγο.
3. Μέθοδος παρασκευής “ελληνικού” καφέ ζεστού και παγωμένου (κρύου) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με την μέθοδο του φιλτραρίσματος, σύμφωνα με τις αξιώσεις 1 και 2, χαρακτηριζόμενη από το ότι προστίθεται ζάχαρη κατά την ανάδευση.
4. “Ελληνικός” καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με τη μέθοδο φιλτραρίσματος, αποτελούμενος από “ελληνικό” καφέ και νερό, χαρακτηριζόμενος από το ότι ο καφές παράγεται με τη μέθοδο της διήθησης από φίλτρο.
5. “Ελληνικός” καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με τη μέθοδο φιλτραρίσματος, σύμφωνα με την αξίωση 4, χαρακτηριζόμενος από το ότι προστίθεται ζεστό αφρόγαλα.
6. “Ελληνικός” καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με τη μέθοδο φιλτραρίσματος, σύμφωνα με την αξίωση 4, χαρακτηριζόμενος από το ότι προστίθεται κρύο αφρόγαλα.
7. “Ελληνικός” καφές ζεστός και παγωμένος (κρύος) με ταχύρρυθμη απόσταξη του “ελληνικού” καφέ με τη μέθοδο φιλτραρίσματος, σύμφωνα με την αξίωση 4, χαρακτηριζόμενος από το ότι προστίθενται αρωματικές γεύσεις.



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(Ο.Β.Ι.)

ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20190100197

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2020(AL)
X	GR1005805 B / ΦΩΣΤΗΡΟΠΟΥΛΟΣ Π. ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ κ.α. 20.03.2008 *ολόκληρο το έγγραφο*	1-7	
X	GR1003806 B / ΨΩΜΑΔΕΡΗΣ Π. ΙΩΑΝΝΗΣ 29.03.2002 *ολόκληρο το έγγραφο*	1-6	A23F 5/14
			Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν
			A23F
Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας : 16/07/2020			
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			

Handwritten signature
ΕΠΙΣΤΑΣΙΑ