KONINKRIJK BELGIE

MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN

UITVINDINGSOCTROOI

PUBLIKATIENUMMER : 1009285A3

INDIENINGSNUMMER : 09500336

Internat. klassif. : A23B A23P

Datum van verlening : 07 Januari 1997

De Minister van Economische Zaken,

Gelet op de wet van 28 Maart 1984 op de uitvindingsoctrooien inzonderheid artikel 22;
Gelet op het Koninklijk Besluit van 2 December 1986, betreffende het aanvragen, verlenen en in stand houden van uitvindingsoctrooien, inzonderheid artikel 28;

Gelet op het proces-verbaal opgesteld door de Dienst voor Industriële Eigendom op 12 April 1995 te 14u05

BESLUIT :

ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : READY EGG
Galgestraat 1, B-8940 WERVIK(BELGIË)

vertegenwoordigd door : VOSSWINKEL Philippe, GEVERS Patents N.V., Brussels Airport Bus. Park-Holidaystr. 5-1831 DIEGEM.

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 20 jaar, onder voorbehoud van de betaling van de jaartaksen voor : WERKWIJZE VOOR HET BELEMMEREN VAN VRIJ VOCHTVERLIES EN HET BEWAREN VAN HET UITERLIJK ASPECT VAN GEPELDE GEKOOKTE EIEREN.

ARTIKEL 2.- Dit octrooi is toegekend zonder voorafgaand onderzoek van zijn octrooieerbaarheid, zonder waarborg voor zijn waarde of van de juistheid van de beschrijving der uitvinding en op eigen risico van de aanvrager(s).

Brussel , 07 Januari 1997
BIJ SPECIALE MACHTIGING :

WUYTS L
Directeur.

"Werkwijze voor het belemmeren van vrij vochtverlies en het bewaren van het uiterlijk aspect van gepelde gekookte eieren"

Deze uitvinding heeft betrekking op een werkwijze voor het belemmeren van vrij vochtverlies en het bewaren van het uiterlijk aspect van gepelde gekookte eieren.

Door vrij vocht wordt vocht bedoeld dat niet gebonden is door suikers, zetmelen of eiwitten.

Bij de industriële produktie van dergelijke eieren worden zeer grote hoeveelheden verhandeld.

Welk ook de gebruikte verpakking of het verzendingsmateriaal moge wezen, hebben de gekookte en reeds gepelde eieren de neiging tot vochtafscheiding en dit vermeerdert sterk naargelang de tijdspanne die gaat verstrijken tussen het koken en pellen van de eieren en hun verbruik. Het vrij vocht zelf heeft een licht geelachtige kleur en wordt door de leek niet aanvaard als zijnde een natuurlijk verschijnsel. Tot op heden worden de eieren voornamelijk beschermd door toevoeging van gassen zoals CO^2 (koolzuurgas), of N^2 (stikstof) of een mengsel van beide gassen in verschillende mogelijke verhoudingen. Deze gasmengsels hebben wel een bewaareffekt maar geen invloed op het vochtverlies. Integendeel, bij bepaalde gasmengsels treedt meer vochtverlies op dan anders. Omdat tot hiertoe geen afdoende oplossing aan dit probleem is verschaft, is het momenteel ook niet haalbaar gepelde eieren in de distributiesector op te nemen.

Het doel van de uitvinding is dus

duidelijk een werkwijze voor te schrijven waardoor voor vochtafscheiding van deze gekookte eieren niet meer moet worden gevreesd en het uiterlijk aspect van gepelde gekookte eieren over een lange periode kan worden bewaard. Geen visueel optreden van vochtverlies is een essentiële vereiste.

De uitvinding maakt dus de ontwikkeling van een werkwijze mogelijk waardoor gepelde gekookte eieren hun oorspronkelijk uiterlijk aspect en hun vochtigheidsgraad gaan bewaren zodat de kwaliteit van het produkt sterk wordt verhoogd terwijl ook de mogelijkheid ontstaat het produkt in verdeelcentra aan de man te brengen, hetgeen tot hiertoe niet denkbaar was. Het bevordert in sterke mate de gebruiksvriendelijkheid van het produkt en zijn marktmogelijkheden.

Om het gestelde doel volgens de uitvinding mogelijk te maken, voorziet men de eieren van een eetbare coating.

Volgens een industrieel perfect toepasbare uitvoeringsvorm voorziet men de eieren door verneveling van de gewenste coating.

Volgens een andere mogelijke uitvoeringsvorm dompelt men de eieren in een coating die men nadien op gebruikelijke wijze laat uitdruppen.

De uitvinding heeft eveneens betrekking op de gepelde gekookte eieren behandeld volgens de werkwijze.

Andere details en voordelen van de uitvinding zullen blijken uit de hiernavolgende beschrijving van de een werkwijze voor het bewaren van het uiterlijk aspect van gepelde gekookte eieren en de aldus behandelde eieren.

Deze werkwijze wordt uitsluitend bij wijze van voorbeeld gegeven en beperkt de uitvinding

niet.

De werkwijze volgens de uitvinding lost op een verrassende en originele wijze het probleem op gesteld door het vochtverlies van gekookte gepelde eieren.

Met vochtverlies wordt bedoeld, verlies van het eigen vocht van de gekookte gepelde eierendie voor de gebruiker als een abnormaal verschijnsel voorkomt, alhoewel het hier om een natuurlijk verschijnsel gaat. Door de lichtgele kleuroptreding van het vocht wordt de indruk gewekt dat de gekookte gepelde eieren bederven, wat het produkt onverkoopbaar maakt.

Het verschijnsel is natuurlijk zeer storend wanneer de gekookte gepelde eieren in grote hoeveelheden aan restaurants, cateringbedrijven worden verkocht en nog meer bij de consument die geen ervaring heeft met het langdurig bewaren van gekookte gepelde eieren.

Deze werkwijze volgens de uitvinding voorziet nu in het overtrekken van de gepelde eieren met een coating. Deze coating belet dat de eieren aan hun oppervlak in contact komen met de lucht en dus gaan uitdrogen, terwijl tegelijkertijd het zopas besproken vochtverlies optreedt.

De eetbare coating kan zuiver of in een emulsie met één of andere onschadelijke stof worden gebruikt zoals pectine. Minstens twee technieken zijn mogelijk om de eieren van een coating te voorzien.

In de eerste plaats kan de coating, bijvoorbeeld pectine, worden verneveld terwijl, in de tweede plaats, de eieren in een coatingoplossing kunnen worden gedompeld die men nadien laat uitdruppen.

Op verrassende wijze is vastgesteld dat de eieren geen vochtverlies lijden en dan ook niet

uitdrogen en mooi wit blijven.

Aangezien pectine bekend staat als een stof die de cholesterolvorming belet of remt en daarenboven scheikundig totaal neutraal is, biedt de werkwijze volgens de uitvinding nog een belangrijk bijkomstig voordeel dat rechtstreeks de gezondheid in de gewenste zin beïnvloedt.

Eieren die behandeld werden volgens de uitvinding kunnen dan op klassieke wijze worden verpakt en verzonden. Noch tijdens de reis, noch bij het betrekkelijk langdurig stockeren gaan de volgens de uitvinding behandelde gekookte eieren uitdrogingsverschijnselen vertonen of effectief vocht verliezen.

De uitvinding is niet beperkt tot de hierboven beschreven uitvoeringsvorm en wijzigingen kunnen hieraan worden aangebracht voor zover deze binnen het raam van de hieraan toegevoegde conclusies vallen.

CONCLUSIES

1. Werkwijze voor het verhinderen van vochtverlies van gepelde gekookte eieren met het kenmerk dat men de eieren van een eetbare coating voorziet.

2. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk dat men de eieren door verneveling van de gebruikte eetbare coating voorziet.

3. Werkwijze volgens conclusie 1, met het kenmerk dat men de eieren in een coating dompelt en men nadien op gebruikelijke wijze de gebruikte coating laat uitdruppen.

4. Werkwijze volgens één van de conclusies 1 - 3, met het kenmerk dat men als coating gebruik maakt van pectine.

5. Gepeld gekookt ei met het kenmerk dat het voorzien is van een eetbare coating.

6. Gepeld gekookt ei volgens conclusie 5, met het kenmerk dat hogerbedoelde eetbare coating pectine is.

7. Gepeld gekookt ei volgens conclusie 5, met het kenmerk dat hogerbedoelde eetbare coating een neutrale emulsie is op basis van pectine.

SAMENWERKINGSVERDRAG INZAKE OCTROOIEN

Verslag betreffende het onderzoek van het internationale type
opgesteld krachtens artikel 21 § 9 van de Belgische wet op de
uitvindingsoctrooien van 28 maart 1984

IDENTIFIKATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	KENMERK VAN DE AANVRAGER OF GEMACHTIGDE
	V. 333.105
Belgische nationale aanvraag nr. 9500336	Datum van indiening 12 april 1995
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam) READY EGG	
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 25505 BE

I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)

Volgens de internationale octrooiclassificatie (CIB) of terzelfdertijd volgens de nationale classificatie en de CIB

Int. Cl.^{6}: A 23 B 5/00, A 23 B 5/06, A 23 B 5/005

II. ONDERZOCHTE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie

Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
Int. Cl.^{6}	A 23 B

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

III. ☐ MEN IS VAN OORDEEL DAT BEPAALDE CONCLUSIES NIET HET ONDERWERP KONDEN UITMAKEN VAN EEN ONDERZOEK (opmerkingen op aanvullingsblad)

IV. ☐ GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING EN/OF VASTSTELLING BETREFFENDE DE OMVANG VAN HET ONDERZOEK (opmerkingen op aanvullingsblad)

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek
BE 9500336

A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP
IPC 6 A23B5/00 A23B5/06 A23B5/005

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

B. ONDERZOCHTE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)
IPC 6 A23B

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)

C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X Y	US,A,4 191 102 (COPE WHELON) 4 Maart 1980 zie kolom 1, regel 1-9 ---	1,5 2
Y	US,A,2 618 562 (H. A. MULVANY) 18 November 1952 zie het gehele document ---	2
X	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 6 no. 7 (C-087) ,16 Januari 1982 & JP,A,56 131338 (WATANABE KEGEYOSHI) 14 Oktober 1981,	1,5
Y	zie samenvatting --- -/--	4,6,7

[X] Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

[X] 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 aanvrage, 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

2

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid	Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type
18 Januari 1996	

Naam en adres van de instantie	De bevoegde ambtenaar
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	Guyon, R

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek
BE 9500336

C.(Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN

Categorie *	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
Y	DATABASE WPI Week 8637 Derwent Publications Ltd., London, GB; AN 81-10397d & JP,A,55 156 580 (MATSUTANI) , 6 December 1980 zie samenvatting	4,6,7
X	P. MONTAGNE 'nouveau larousse gastronomique' 1967 , LIBRAIRIE LAROUSSE , PARIS zie bladzijde 720, kolom 2, regel 33-55	1
A	US,A,2 427 857 (J. HAMILL) 23 September 1947 zie kolom 1, regel 59 - kolom 2, regel 11	3
A	FR,A,1 193 125 (LES FILS DE W. SAURIN) 30 Oktober 1959	
A	DATABASE WPI Week 9334 Derwent Publications Ltd., London, GB; AN 87-310975 & JP,A,62 220 171 (TOCHIGI HOKUYO SHOJ) , 28 September 1987	
A	DATABASE WPI Week 9009 Derwent Publications Ltd., London, GB; AN 90-063605 & JP,A,02 016 951 (YG MATSUBE) , 19 Januari 1990	

2

VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek
BE 9500336

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
US-A-4191102	04-03-80	GEEN	
US-A-2618562	18-11-52	GEEN	
US-A-2427857	23-09-47	GEEN	
FR-A-1193125	30-10-59	GEEN	