



MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
DIREZIONE GENERALE PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

UIBM

DOMANDA NUMERO	201997900621352
Data Deposito	05/09/1997
Data Pubblicazione	05/03/1999

Sezione	Classe	Sottoclasse	Gruppo	Sottogruppo
A	23	P		

Titolo

BASTONCINO PER DOLCIFICARE BEVANDE E SIMILI.

MI 95 A 000 077

Descrizione dell'Invenzione Industriale dal titolo:

"BASTONCINO PER DOLCIFICARE BEVANDE E SIMILI"

a nome del Sig. Rufus ALBEMARLE.

La presente invenzione riguarda un articolo di forma allungata per l'impiego nella dolcificazione o edulcorazione di bevande, preferibilmente bevande calde, in particolare, ma non esclusivamente, bevande consumate in luoghi di ristorazione per comunità, ospedali, aerei etc., o erogate da macchine distributrici automatiche di bevande calde e simili.

Le bevande richiedono in genere una dolcificazione e una sorta di "cucchiaino" per la mescolazione dello zucchero. Poichè il recupero dei cucchiaini risulta sconsigliabile per motivi igienici, se non addirittura impossibile, da tempo sono entrati in uso cucchiaini monouso, normalmente di tipo plastico, che possono essere buttati dopo l'impiego.

Nel settore più generale della ristorazione sono noti diversi articoli incorporanti additivi o sostanze per la preparazione di bevande. Ad esempio, US-A-3 946 652 e DE-A-3 503 167 descrivono un cucchiaino monouso cavo, pre-riempito con un ingrediente disidratato o solubile, quale caffè solubile, che viene sciolto in un liquido per ottenere una bevanda durante una fase di mescolamento.

GB-A-2 257 020 propone un cucchiaino monouso formato da un elemento tubolare contenente l'ingrediente da aggiungere alla

bevanda, con l'estremità superiore chiusa e quella inferiore sigillata con una sostanza solubile e commestibile che si scioglie durante l'uso quando il cucchiaino viene immerso nella bevanda. FR-A 2 296 391 prevede un cucchiaino monouso formato da una parte di impugnatura in materiale atossico, e da una parte di forma concava formata dall'ingrediente che si desidera aggiungere alla bevanda, ad esempio zucchero bianco. Nell'uso, la parte inferiore si scioglie portando in soluzione il prodotto. La parte solubile del cucchiaino è fissata a quella superiore tramite denti o altre sporgenze. Poichè la struttura di forma concava è costituita da un materiale fragile, come lo zucchero, essa può facilmente spezzarsi o distaccarsi dall'impugnatura, rendendo inutilizzabile il cucchiaino. Inoltre, l'articolo può assorbire acqua in ambiente umido, diventando appiccicoso.

FR-A-2 602 657 propone un supporto a perdere, ad esempio in legno, cui è applicata una dose di prodotto alimentare concentrato per formare una bevanda quando viene sciolto in un liquido. La sostanza può essere eventualmente costituita da zollette di zucchero.

Facendo ora riferimento, a titolo meramente esemplificativo, al settore della distribuzione automatica di bevande calde, per mescolare le bevande vengono impiegati "cucchiaini" in forma di elementi allungati atti a mescolare il prodotto per sciogliere lo zucchero, immesso nella bevanda per altra via.

I cucchiaini o bastoncini sopra segnalati, così come quelli proposti più in generale dalla tecnica anteriore, non sono idonei ad effettuare anche la dolcificazione, e ciò per diversi motivi. Ad esempio, essi devono essere impaccati ed erogati uno alla volta dalla macchina distributrice, e quindi non devono impastarsi insieme in ambiente umido, mentre devono avere una forma idonea sia alla manipolazione automatica che al mescolamento della bevanda.

Scopo della presente invenzione è quello di superare gli inconvenienti e le limitazioni sopra indicati, ed in particolare di realizzare un articolo atto a dolcificare e mescolare una bevanda, che sia di costruzione semplice ed economica, che sia manipolabile anche in forma automatica, e che non risenta delle condizioni di immagazzinamento.

Secondo l'invenzione, questi scopi vengono conseguiti mediante un dispositivo dotato delle caratteristiche esposte nella rivendicazione 1. Ulteriori vantaggiose caratteristiche formano oggetto delle rivendicazioni dipendenti.

L'invenzione verrà ora descritta con riferimento ai disegni allegati che illustrano alcune forme realizzative preferite dell'invenzione, a puro scopo esemplificativo e non limitativo, in cui: le Figure 1 e 2 sono una vista in prospettiva ed in pianta di una forma realizzativa preferita della presente invenzione; mentre le Figure da 3 a 16 illustrano forme realizzative alternative dell'invenzione.

Con riferimento inizialmente alle Figure 1 e 2, il bastoncino secondo l'invenzione è costituito da un corpo allungato 10A, in materiale plastico, sostanzialmente piatto e con una porzione 1A di impugnatura ed una porzione 2A per il mescolamento che incorpora una sostanza edulcorante costituita da almeno una pasticca o compressa 3A, 4A di un prodotto con elevato potere dolcificante.

La sostanza edulcorante è costituita, ad esempio, da fruttosio, levulosio, aspartame, maltosio, lattosio o loro miscele, con sostanziale assenza (meno del 5% in volume) di zucchero comune o glucosio. La sostanza edulcorante ha un potere dolcificante, rispetto al glucosio, pari ad almeno 10, e preferibilmente superiore a 30, ossia equivale ad una quantità in peso di zucchero comune pari ad almeno 10, rispettivamente 30 volte, il proprio peso. In generale, la sostanza edulcorante o dolcificante, formata per compressione meccanica sotto forma di pastiglia piastrina, cilindro etc., presenta caratteristiche di bassissima igroscopicità, così da non assorbire umidità che potrebbe renderla appiccicosa o alterarne le caratteristiche organolettiche. Preferibilmente una singola compressa di forma cilindrica può essere inserita (e formata) in un foro del bastoncino a mo' di rivetto, formando due ingrossamenti 3A, 4A che la trattengono in posizione. In alternativa, le compresse 3A, 4A sono posizionate in incavi o sedi poco profondi (non mostrati)

formati nella porzione di mescolamento. Vantaggiosamente, le due porzioni non sono strutturalmente diverse, di modo che il corpo 10 assume l'aspetto di una stecca di forma rettangolare con angoli arrotondati. Il materiale da cui è formato il bastoncino dolcificante è in generale di tipo atossico per alimenti, a basso costo, resistente al calore in modo da non deformarsi quando viene immerso in liquidi caldi, anche prossimi alla temperatura di ebollizione. Idonei materiali si sono dimostrati ad esempio i materiali plastici, il legno, il cartoncino trattato (ad es. alluminato, plastificato, etc.)

La versione illustrata nelle Figg. 3 e 4 prevede una forma a cucchiaio con una porzione terminale concava 2B che ospita il prodotto dolcificante 4B, compresso o fatto aderire all'interno della cavità così formata.

La versione illustrata in Fig. 5 prevede un corpo 10C di forma sostanzialmente triangolare allungata, su cui è formata una depressione 2C, anch'essa di forma triangolare, che ospita il dolcificante 4C.

Le Figg. 6 e 7 mostrano un bastoncino con corpo 10E di forma allungata e piatta, preferibilmente in cartoncino trattato (ad es. metallizzato o plastificato) con una porzione superficiale terminale rivestita dalla sostanza dolcificante 4E.

Le Figg. 8 e 9 illustrano una versione con corpo 10F di forma sostanzialmente cilindrica in materiale plastico, su cui è inserito un manicotto o pastiglia cilindrica cava 4H di

materiale dolcificante. Preferibilmente l'estremità 5 di inserimento ha diametro ridotto, così che il bastoncino completo abbia un diametro sostanzialmente costante.

Nella variante della Fig. 10 il dolcificante 4L è compresso e fissato attorno ad una porzione del bastoncino cilindrico 10L, formando un lieve ingrossamento terminale.

La variante illustrata nelle Figure 11-13 prevede un bastoncino 10M dotato di una fessura o taglio 7 che impegna, ad una estremità, una compressa o piastrina allungata 4M.

Le Figure 14 e 15 mostrano versioni in cui la porzione terminale o inferiore del bastoncino è di forma ellittica o arcuata, rispettivamente, con una pastiglia di dolcificante 4P, 4Q forzata e trattenuta in tale configurazione.

La Fig. 16 illustra una variante in cui il bastoncino, 10R in materiale plastico, metallico o vetro, è cavo (6) al suo interno, con un estremità chiusa e una pallina 4R di prodotto dolcificante disposta all'interno del bastoncino.

Benchè l'invenzione sia stata illustrata con particolare riferimento a forme realizzative preferite per bevande distribuite in modo automatico, essa non è da considerarsi limitata a quanto illustrato, ma si estende a coprire tutte quelle ulteriori varianti e/o modifiche, di materiali, dimensioni e di costruzione, nonchè ad altri settori della ristorazione, che risulteranno evidenti al tecnico del settore alla luce della descrizione.

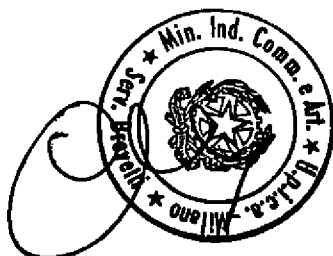
RIVENDICAZIONI

1. Bastoncino per dolcificare bevande e simili, formato da un corpo allungato (10) comprendente una porzione superiore di impugnatura (1) ed una porzione inferiore di mescolamento (2) che incorpora una sostanza edulcorante (4), caratterizzato dal fatto che detta sostanza edulcorante (4) è costituita da una compressa di prodotto con elevato potere dolcificante vincolata in una sede formata nella detta porzione inferiore di mescolamento.
2. Bastoncino secondo la rivendicazione 1, in cui la detta sostanza edulcorante (4) ha un potere dolcificante rispetto, al glucosio, almeno pari a 10.
3. Bastoncino secondo la rivendicazione 1, in cui la detta sostanza edulcorante (4) è scelta dal gruppo costituita da fruttosio, levulosio, aspartame, maltosio, lattosio o loro miscele, con contenuto di glucosio inferiore al 5% in volume.
4. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, in cui il corpo allungato (10A) è sostanzialmente piatto e la porzione (2A) di mescolamento ospita in un foro, o in sedi, almeno una compressa (3A,4A) di detta sostanza edulcorante (4A).
5. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, dotato di una porzione terminale concava (2B) che ospita il prodotto dolcificante (4B) all'interno della cavità così formata.
6. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, in cui la sostanza dolcificante (4C) è disposta in una depressione triangolare (2C) del corpo triangolare allungato (10C).

7. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, in cui il detto corpo allungato (10E) prevede una porzione superficiale terminale rivestita dalla detta sostanza dolcificante (4E).
8. Bastoncino secondo le rivendicazioni precedenti, in cui il corpo (10H) è di forma sostanzialmente cilindrica con un manicotto o pastiglia cilindrica cava (4H) di materiale dolcificante inserito ad una estremità.
9. Bastoncino secondo la rivendicazione 8 in cui la detta estremità di inserimento (5) ha diametro inferiore rispetto al resto del bastoncino (10H), così che il bastoncino completo abbia un diametro sostanzialmente costante.
10. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, in cui il corpo (10M) prevede una fessura (7) che impegna ad una estremità una compressa o piastrina allungata di sostanza dolcificante (4M).
11. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, in cui la porzione inferiore del bastoncino (10P, 10Q) è di forma arcuata, con una pastiglia di dolcificante (4P, 4Q) forzata e trattenuta in tale configurazione.
12. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-3, in cui il corpo allungato (10R) è internamente cavo, chiuso ad una estremità, e ospita al suo interno (6) una pallina di dolcificante (4R).
13. Bastoncino secondo le rivendicazioni 1-12, in cui il materiale del corpo allungato è scelto dal gruppo formato da materiali plastici, cartone trattato, legno, vetro, metallo.

Per il Sig. Rufus ALBEMARLE: un Mandatario

Ing. UMBERTO MONTI
UMBERTO MONTI



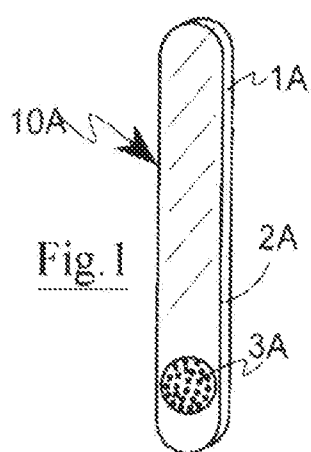


Fig. 1

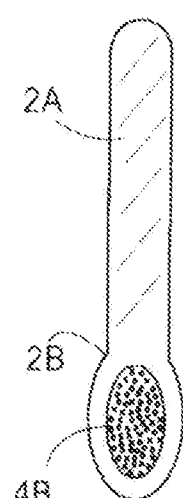


Fig. 3

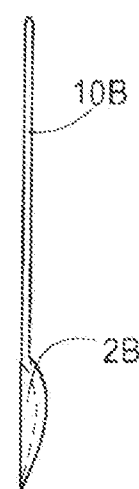


Fig. 4

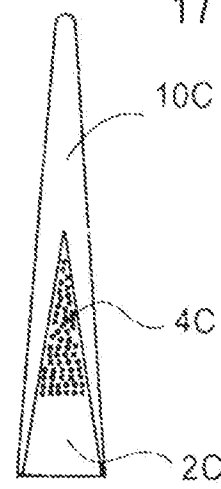


Fig. 5



Fig. 2

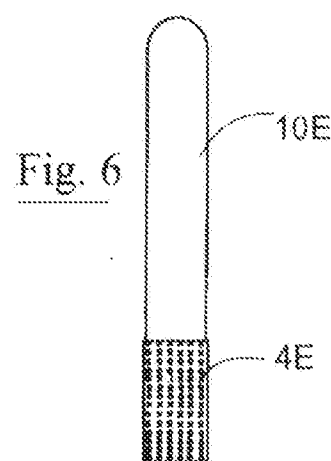


Fig. 6

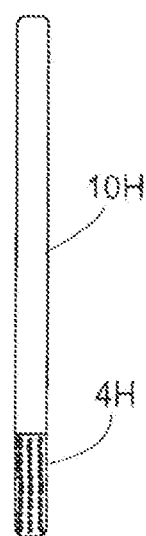


Fig. 8

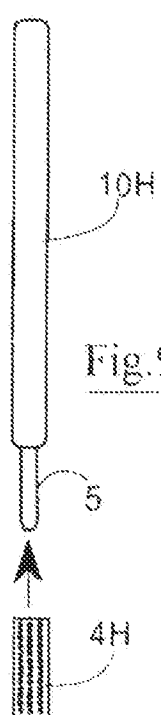


Fig. 9

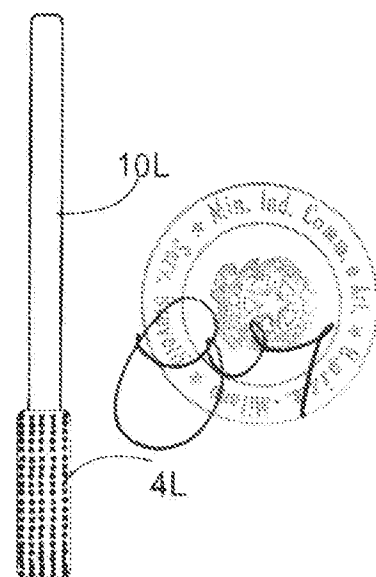


Fig. 10

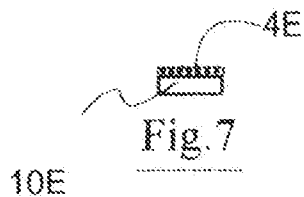


Fig. 7

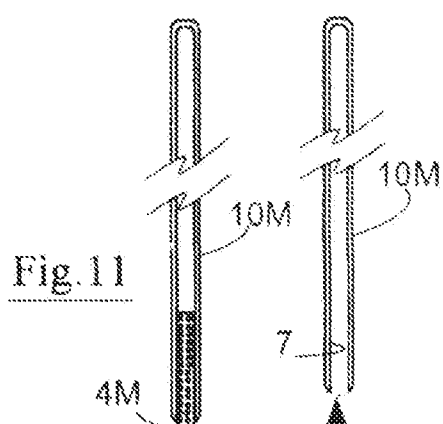


Fig. 11

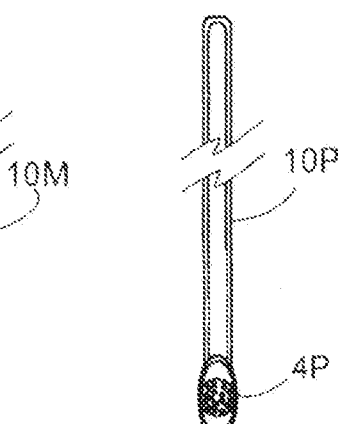


Fig. 13

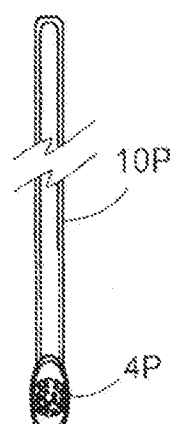


Fig. 14

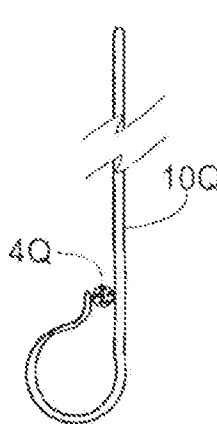


Fig. 15

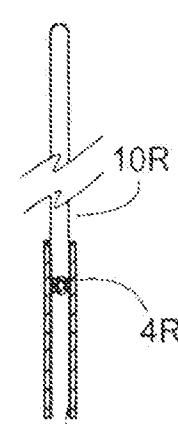


Fig. 16



Fig. 12