



MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN

PUBLICATIENUMMER : 1011086A3  
INDIENINGSNUMMER : 09700310  
Internat. klassif. : A23C A23L A23P  
Datum van verlening : 06 April 1999

---

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  
04 April 1997 te 10u00

## BESLUIT :


ARTIKEL 1.- Er wordt toegekend aan : INCOROCK, naamloze vennootschap  
Industrieterrein Lanklaar-Siemenslaan, B-3650 DILSEN (STOKKEM)(BELGIE)

vertegenwoordigd door : DONNE Eddy, BUREAU M.F.J. BOCKSTAEL, Arenbergstraat, 13 - B  
2000 ANTWERPEN.

een uitvindingsoctrooi voor de duur van 20 jaar, onder voorbehoud van de betaling van  
de jaartaksen voor : EETBAAR PRODUCT OF BASIS VAN RIJST EN WERKWIJZE OM DIT PRODUCT  
TE BEREIDEN.

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, 06 April 1999  
BIJ SPECIALE MACHTIGING :



L. WUYTS  
ADVISEUR

- 1 -

Eetbaar product op basis van rijst en werkwijze om dit product te bereiden.

---

Deze uitvinding heeft betrekking op een eetbaar product op basis van rijst.

Een bekend eetbaar product op basis van rijst is rijstpap, verkregen door aan melk, suiker en rijst toe te voegen en dit mengsel te koken.

Onderhavige uitvinding heeft een nieuw product op basis van rijst als doel.

Dit doel wordt volgens de uitvinding bereikt doordat het product opgeklopt is en dus een mousse is.

Dit product is veel luchtiger dan rijstpap.

Deze uitvinding heeft ook betrekking op een werkwijze om dit product op een eenvoudige en geschikte wijze te vervaardigen.

Deze uitvinding heeft aldus ook betrekking op een werkwijze voor het bereiden van een eetbaar product op basis van rijst, waarbij de rijst wordt gekookt en afgekoeld, daardoor gekenmerkt dat de afgekoelde rijst opgeklopt wordt.

In een variante wordt de rijst niet zelf opgeklopt maar gemengd met een opgeklopte basis.

Met het inzicht de kenmerken van de uitvinding beter aan te tonen zijn hierna, als voorbeeld zonder enig beperkend karakter, enkele voorkeurdragende uitvoeringsvormen van een

product op basis van rijst en van een werkwijze om dit product te bereiden volgens de uitvinding beschreven, met verwijzing naar de bijgaande tekeningen, waarin:

figuur 1 een blokschema weergeeft van een werkwijze voor het bereiden van een rijstproduct volgens de uitvinding;

figuur 2 een blokschema weergeeft analoog aan dit van figuur 1, maar met betrekking tot een andere uitvoeringsvorm van de werkwijze volgens de uitvinding.

Zoals weergegeven in figuur 1 wordt het eetbaar product op basis van rijst volgens de uitvinding bereid in twee hoofdfasen, namelijk het koken van de rijst, enerzijds, en het opkloppen van de gekookte rijst, anderzijds.

In de eerste hoofdfase wordt eerst in een menginrichting 1 een hoeveelheid melkproduct 2 gemengd met een hoeveelheid suiker 3 en stabilisator 4 en een opklopmiddel 5.

Het melkproduct 2 kan bestaan uit volle melk, magere melk al dan niet in poeder of half-magere melk of mengsels daarvan waaraan eventueel een hoeveelheid room kan toegevoegd worden.

In zijn geheel vormt de hoeveelheid melkproduct 2 ongeveer 90 gew% van het eindproduct.

Als stabilisator 4 kan carrageen E407 gebruikt worden.

Als opklopmiddel 5 kan de emulgator E472b (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur), bij voorkeur samen met een vetcomponent, zoals plantaardige vetstoffen, gebruikt worden. De hoeveelheid opklopmiddel en

- 3 -

de eventuele vetcomponent samen is tussen 2 en 3 gew% berekend op het eindproduct gelegen.

Eventueel kunnen nog andere stoffen meer bepaald aroma's, zoals vanille, zout of andere smaakstoffen, gelatine of dergelijke worden toegevoegd.

Het verkregen mengsel wordt dan in een platenapparaat 6 voorverwarmd en vervolgens in een menger 7 gebracht waar een hoeveelheid rijst 8 ermee gemengd wordt.

Een geschikte hoeveelheid rijst is tussen 4 en 10 gew% (in droge toestand en ten opzichte van het gewicht van het eindproduct) en is bij voorkeur ongeveer 9 gew%.

Het verkregen mengsel wordt in een kolom 9 continu aan de kook gebracht en nadien in een koeler 10 afgekoeld.

Het product kan nu eventueel tijdelijk steriel gestockeerd worden in een stockeertank 11.

In de tweede hoofdfase wordt een hoeveelheid van het product uit de stockeertank 11 in een opklopinrichting 12-13 zonder opnieuw te verwarmen opgeklopt met lucht of een inert gas zoals stikstof. De lucht of dit gas wordt bij voorkeur steriel gemaakt.

De opklopinrichting 12-13 bestaat uit een injectiekop 12 waarin lucht of inert gas geïnjecteerd worden in het product uit de stockeertank en een menginrichting 13 waarin deze lucht of dit inert gas homogeen in het product verdeeld wordt.

- 4 -

Deze menginrichting 13 bestaat uit een buitenste horizontale vaste trommel met naar binnen gerichte vingers en uit een roterende binnenste trommel met naar buiten gerichte vingers.

De injectiekop 12 geeft op de ruimte tussen de twee trommels uit.

Bij het opkloppen wordt ervoor zorg gedragen dat de rijstkorrels niet beschadigd worden.

Dit wordt verkregen door de keuze van de vorm en het aantal van de vingers dat in verhouding lager is, bijvoorbeeld 30% lager, dan bij gelijkaardige klopinrichtingen voor homogene producten zoals chocolademousse, en door de snelheid van de binnenste trommel die tussen 250 en 300 toeren per minuut gelegen is en bij voorkeur ongeveer 270 toeren per minuut bedraagt.

Tenslotte wordt het opgeklopte product, dat dus een rijstmousse vormt, in een afvulinrichting 14 aseptisch in recipiënten zoals bekens gebracht die gesteriliseerd werden, bijvoorbeeld met ultra-violet licht.

Voor, tijdens of na deze afvulling kunnen in de recipiënten eventueel toevoegproducten aangebracht worden zoals fruitbereidingen, likeurbereidingen, saus, biscuits, een chocoladelaag en dergelijke.

Bovenop het rijstproduct kan een laagje opgeklopte room of dergelijke aangebracht worden.

- 5 -

Na het sluiten van de recipiënten met bij voorkeur aluminium deksels worden ze koel opgeslagen tot aan het ogenblik van de distributie.

De uitvoeringsvorm van de werkwijze weergegeven door het blokschema van figuur 2 verschilt van de hiervoor beschreven uitvoeringsvorm doordat het mengsel van de stockeertank 11 niet zelf opgeklopt wordt, maar in een menger 15 gemengd wordt met een toevoegstof of basis 16, bijvoorbeeld room die in een afzonderlijke opklopinrichting 17-18 opgeklopt werd door lucht of inert gas.

Volgens beide uitvoeringsvormen wordt een nieuw opgeklopt eetbaar rijstproduct verkregen in de vorm van een mousse met 4 tot 10 gew% rijst en 2 tot 3 gew% opklopmiddel en met voor de rest in hoofdzaak een melkproduct.

Onderhavige uitvinding is geenszins beperkt tot de hiervoor beschreven en in de figuren weergegeven uitvoeringsvormen doch dergelijke rijstmousse of werkwijze ter bereiding daarvan kan in verschillende varianten worden verwezenlijkt zonder buiten het kader van de uitvinding te treden.

In het bijzonder kan het opkloppen of beluchten op andere wijze worden verricht dan hiervoor beschreven.

Alhoewel dit voordelig is hoeft de werkwijze niet noodzakelijk uit twee continue fasen te bestaan. Elk van de fasen kan stapsgewijze zijn. In het bijzonder kan het mengen van de grondstoffen en het koken van de rijst in één zelfde ketel geschieden.

Conclusies.

---

- 1.- Eetbaar product op basis van rijst, daardoor gekenmerkt dat het opklopt is en een mousse vormt.
- 2.- Eetbaar product volgens conclusie 1, daardoor gekenmerkt dat het 2 tot 3 gew% (berekend op het eindproduct) opklopmiddel en eventueel een vetcomponent bevat.
- 3.- Eetbaar product volgens conclusie 1 of 3, daardoor gekenmerkt dat het 4 tot 10 gew% (berekend op het eindproduct) rijst bevat.
- 4.- Werkwijze voor het bereiden van een eetbaar product op basis van rijst, waarbij de rijst wordt gekookt en afgekoeld, daardoor gekenmerkt dat de afgekoelde rijst opgeklopt wordt.
- 5.- Werkwijze volgens conclusie 4, daardoor gekenmerkt dat opgeklopt wordt met een opklopinrichting (12-13) met een menginrichting (13) in hoofdzaak bestaande uit een vast gedeelte met vingers en een daarmee samenwerkend roteerbaar gedeelte met vingers, waarbij de rotatiesnelheid van het roteerbaar gedeelte en de vorm en het aantal van vingers zodanig gekozen worden dat de korrels van de rijst tijdens het opkloppen niet beschadigd worden.
- 6.- Werkwijze volgens conclusie 5, daardoor gekenmerkt dat het roteerbare gedeelte van de menginrichting (13) wentelt met een rotatiesnelheid tussen 250 en 300 toeren per minuut.

7.- Werkwijze voor het bereiden van een eetbaar product op basis van rijst, waarbij de rijst wordt gekookt en afgekoeld, daardoor gekenmerkt dat de afgekoelde rijst gemengd wordt met een opgeklopte basis.

8.- Werkwijze volgens conclusie 7, daardoor gekenmerkt dat de gekoelde rijst gemengd wordt met opgeklopte room.

9.- Werkwijze volgens een van de conclusies 4 tot 8, daardoor gekenmerkt dat na het opkloppen of mengen met de opgeklopte basis, de rijst aseptisch in recipiënten wordt verpakt.

10.- Werkwijze volgens een van de conclusies 4 tot 9, daardoor gekenmerkt dat opgeklopt wordt met een inert gas, bij voorkeur met stikstof.

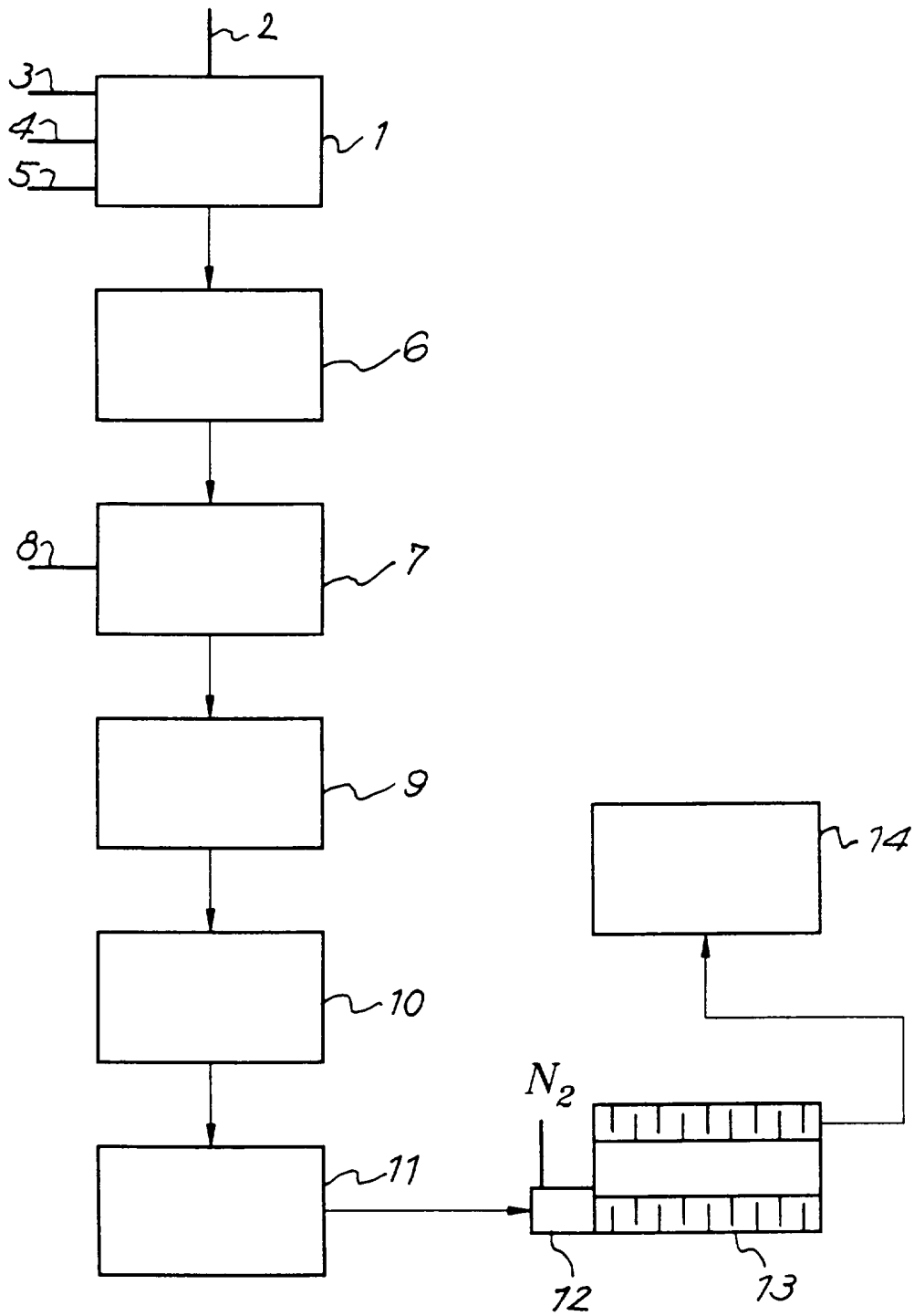
11.- Werkwijze volgens een van de conclusies 4 tot 10, daardoor gekenmerkt dat aan de opgeklopte rijst of het mengsel met een opgeklopte basis één of meer producten worden toegevoegd uit de groep gevormd door biscuits, fruitbereiding, likeurbereiding, saus of chocolade.

12.- Werkwijze volgens een van de conclusies 4 tot 11, daardoor gekenmerkt dat voor het koken de rijst wordt toegevoegd aan een melkproduct waaraan minstens suiker, een stabilisator en een opklopmiddel toegevoegd werden.

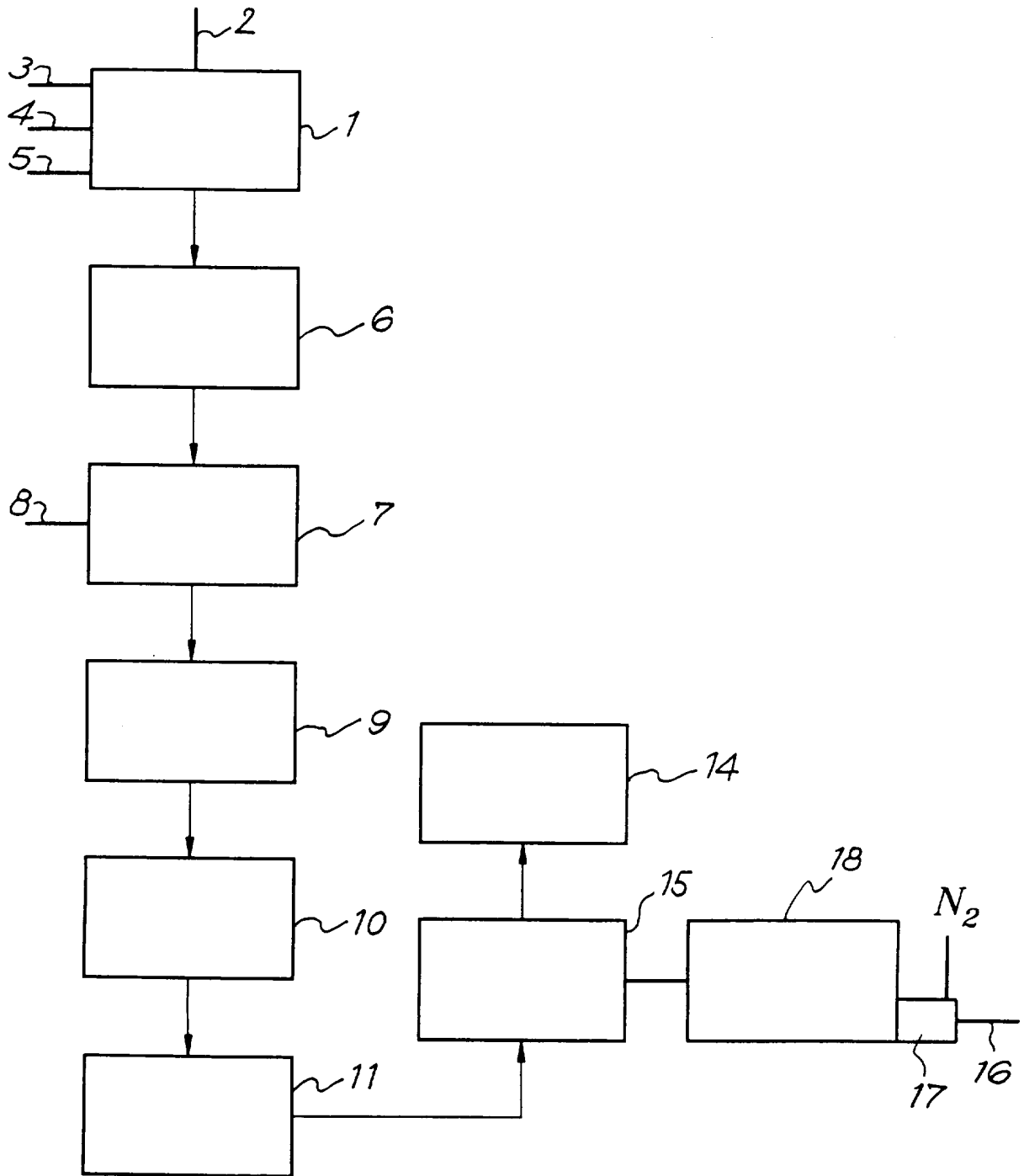
13.- Werkwijze volgens conclusie 12, daardoor gekenmerkt dat het melkproduct met de toevoegingen voorverwarmd wordt voor het koken.

- 8 -

14.- Werkwijze volgens een van de conclusies 4 tot 13, daardoor gekenmerkt dat de gekookte rijst onmiddellijk na het koken wordt afgekoeld voor de verdere behandeling.



*Fig. 1*



*Fig. 2*



Europees  
Octrooibureau

VERSLAG BETREFFENDE HET ONDERZOEK

opgesteld krachtens artikel 21 § 1 en 2  
van de Belgische wet op de uitvindingsoctrooien  
van 28 maart 1984

Nummer van de  
nationale aanvraag:

BO 6539  
BE 9700310

VAN BELANG ZIJNDE LITERATUUR			
Categorie	Vermelding van literatuur met aanduiding voor zover nodig, van speciaal van belang zijnde tekstgedeelten of tekeningen	Van belang voor conclusie(s)Nr.:	CLASSIFICATIE VAN DE AANVRAAG (Int.Cl.6)
X	M.SCHULZ: "Milchkundliches Speisen-Lexikon" 1981, VOLKSWIRTSCHAFTLICHER VERLAG, MUNCHEN XP002049186 Bladzijde 638-643 * het gehele document * ---	1-3,7-13	A23C9/154 A23L1/187 A23P1/16 A23L1/182
X	US 4 908 223 A (MURTAUGH PAMELA H ET AL) 13 Maart 1990 * kolom 3, regel 3 - regel 5 * * kolom 3, regel 21 - kolom 4, regel 40 * * voorbeeld 4 * ---	1-4	
X	US 4 244 982 A (MENZI ROBERT ET AL) 13 Januari 1981 * voorbeeld 2 * -----	1,4	
			ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK (Int.Cl.6)
			A23C A23L A23P
Datum waarop het onderzoek werd voltooid		Vooronderzoeker	
4 December 1997		Vuillamy, V	
CATEGORIE VAN DE VERMELDE LITERATUUR			
X: op zichzelf van bijzonder belang Y: van bijzonder belang in samenhang met andere documenten van dezelfde categorie A: achtergrond van de stand van de techniek O: verwijzend naar niet op schrift gestelde stand van de techniek P: literatuur gepubliceerd tussen voorangs- en indieningsdatum		T: niet tijdig gepubliceerde literatuur over theorie of principe ten grondslag liggend aan de uitvinding E: eerdere octrooipublicatie maar gepubliceerd op of na indieningsdatum D: in de aanvraag genoemd L: om andere redenen vermelde literatuur & : lid van dezelfde octroofamilie, corresponderende literatuur	

1

EOB FORM 02.83 (P04C47)

**AANHANGSEL BEHORENDE BIJ HET RAPPORT BETREFFENDE  
HET ONDERZOEK NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK,  
UITGEVOERD IN DE BELGISCHE OCTROOIAANVRAGE NR.**

B0 6539  
BE 9700310

Het aanhangsel bevat een opgave van elders gepubliceerde octrooiaanvragen of octrooien (zogenaamde leden van dezelfde octroofamilie), die overeenkomen met octrooischriften genoemd in het rapport.  
De opgave is samengesteld aan de hand van gegevens uit het computerbestand van het Europees Octrooibureau per  
De juistheid en volledigheid van deze opgave wordt noch door het Europees Octrooibureau, noch door de Octrooiraad gegarandeerd ;  
de gegevens worden verstrekt voor informatiedoeleinden.

04-12-1997

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
US 4908223 A	13-03-90	US RE34508 E	11-01-94
US 4244982 A	13-01-81	CH 617573 A	13-06-80
		BE 857451 A	01-12-77
		BR 7705094 A	02-05-78
		CA 1082519 A	29-07-80
		DE 2734777 A	09-02-78
		DK 350877 A	06-02-78
		FR 2360264 A	03-03-78
		GB 1584308 A	11-02-81
		JP 53038651 A	08-04-78
		LU 77922 A	17-11-77
		NL 7708575 A	07-02-78