

19



Octrooi centrum  
Nederland

11 1032076

12 C OCTROOI<sup>20</sup>

21 Aanvraag om octrooi: 1032076

51 Int.Cl.:

A23C11/02 (2006.01)

A23L1/19 (2006.01)

A23L2/39 (2006.01)

A23G1/56 (2006.01)

A23L1/40 (2006.01)

22 Ingediend: 28.06.2006

41 Ingeschreven:  
02.01.2008 I.E. 2008/03

73 Octrooihouder(s):  
Friesland Brands B.V. te Meppel.

47 Dagtekening:  
02.01.2008

72 Uitvinder(s):  
Edwin Aart Riegman te Oldemarkt.

45 Uitgegeven:  
03.03.2008 I.E. 2008/03

74 Gemachtigde:  
Mr. Drs. C.J.J. van Loon c.s. te 2508 DH  
Den Haag.

54 **Additief op oliebasis voor een drank.**

57 De uitvinding heeft betrekking op een poedervormig additief voor een drank, soep of ander vloeibaar voedingsmiddel, welk additief een vetfase omvat. Met name heeft de uitvinding betrekking op een non-dairy creamer of standaard koffi creamer; een dairy creamer, inclusief een cappuccino topping; een cappuccino foamer, en in het bijzonder een dairy creamer met geëncapsuleerd gas; of een instant cacao drank.

NL C 1032076

De inhoud van dit octrooi komt overeen met de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

Octrooi centrum Nederland is het Bureau voor de Industriële Eigendom, een agentschap van het ministerie van Economische Zaken

Titel: Additief op oliebasis voor een drank

De uitvinding heeft betrekking op een additief, en met name een poedervormig additief voor dranken, soepen en andere vloeibare voedingsmiddelen, zoals een al dan niet op zuivel gebaseerde koffiemoes, een cappuccino foamer of een instant cacao-drank. Met name richt de uitvinding zich op de vetfase van dergelijke additieven. Het additief is gewoonlijk althans warm oplosbaar. Dergelijke additieven bevatten – afhankelijk van het gebruiksdoel – in de regel ongeveer 5-60 % vetfase (olie en/of vet); 1-30 % eiwitten; 20-75 % koolhydraten; 0-5 % emulgatoren; 0-6% stabilisatoren; 0-1% antiklontermiddelen en maximaal 5%, liever maximaal 10 3,5% vocht. Een geschikte eiwit- en koolhydraatbron is bijvoorbeeld ondermelkpoeder of weipoeder. Als geschikte koolhydraten kunnen verder worden genoemd mono-, oligo- en polysacchariden, zoals glucosestroop, glucose, lactose, sucrose, fructose, maltodextrine, zetmeel en mengsels daarvan. Geschikte eiwitten zijn bijvoorbeeld caseïne, caseïnaten en wei- 15 eiwitten.

Emulgatoren die gebruikt kunnen worden zijn bijvoorbeeld mono- en diglyceriden van vetzuren, melkzuuresters van mono- en diglyceriden van vetzuren, citroenzuuresters van mono- en diglyceriden van vetzuren, wijnsteenzure esters van mono- en diglyceriden van vetzuren, of mengsels 20 van hiervoor genoemde esters, sucrose esters van vetzuren, natrium stearoyl-2-lactylaar en sorbitan esters van vetzuren, inclusief mengsels hiervan.

Geschikte stabilisatoren zijn bijvoorbeeld natrium- of kaliumzouten van citraten, orthofosfaten, difosfaten, trifosfaten en polyfosfaten.

25 Geschikte anti-klontermiddelen zijn bijvoorbeeld siliciumdioxide, tricalciumfosfaat of natriumaluminiumsilicaat. Indien gewenst kunnen aan

1032076

dergelijke additieven ook kleurstoffen (bijv.  $\beta$ -carotheen),zoetstoffen of smaakstoffen (bijv.roomaroma's) worden toegevoegd.

Tot op heden is de vetfase van bovengenoemde additieven voornamelijk gebaseerd op gehard kokosvet en/of gehard palmpitvet.

5 In mindere mate wordt ook gedeeltelijk gehard palm- of sojavet gebruikt. Deze keuze voor gedeeltelijk gehard palm- of sojavet wordt in feite alleen door kostprijs ingegeven; kwaliteitstechnisch wordt het additief er niet beter op.

10 Kwalitatief zijn laurische vetten, zoals gehard kokosvet en gehard palmpitvet, duidelijk beter. De smaak van deze vetten is "creamy"; het mondgevoel is "creamy" of romig en niet vettig; en de houdbaarheid van deze vetten is uitstekend (houdbaarheden van ten minste 2 jaar zijn geen probleem).

15 Recent is er een ontwikkeling te bespeuren, met name in het Verenigd Koninkrijk, waarbij men de voorkeur geeft aan producten die geen geheel of gedeeltelijk gehard vet bevatten. Deze ontwikkeling komt primair voort uit gezondheidsoverwegingen, zoals de discussie rondom transvetzuren en de (te grote) hoeveelheden verzadigd vet in producten, en uit zich ook in de wens om op de labelling van de additieven liever  
20 plantaardige olie ("vegetable oil") dan gehard plantaardig vet ("hydrogenated vegetable fat") te zien. In reactie op deze ontwikkeling wordt een (groot) aantal levensmiddelen geherformuleerd.

Het doel van de onderhavige uitvinding is om additieven voor dranken zoals kofficreamers en/of cappuccinofoamers te verschaffen,  
25 waarbij de geharde of gedeeltelijk geharde vetfractie vervangen wordt door een plantaardige olie, zonder dat de aan die additieven te stellen kwaliteitseisen veel inboeten. De belangrijkste van deze kwaliteitseisen zijn: volgende vereisten: het hebben van een creamy smaak; een creamy, romig, niet-vettig mondgevoel; en een voldoende lange houdbaarheid, zoals een  
30 houdbaarheid van minimaal 12 maanden en mogelijk zelfs 18 maanden.

Met andere woorden beoogt de uitvinding te voorzien in een behoefte om additieven voor dranken, zoals koffie-creamers en/of cappuccinofoamers, op basis van ongeharde olie.

Daartoe zijn verschillende oliën beproefd, waarbij zich ongeharde kokosolie en ongeharde palmpitolie als mogelijk geschikte oliën opwierpen. Deze oliën gaven voor de gewenste toepassing als additief een aantal problemen, waarbij met name de smaakstabiliteit kritisch was. Na zo'n 6-9 maanden werd de smaak van het additief met daarin deze vetten als onvoldoende vers / neutraal / fris en onvoldoende romig beoordeeld.

Er is nu gevonden dat de voornoemde doelstelling kan worden bereikt door ongeharde palmpitstearine in of als de vetfase toe te gaan passen.

Derhalve heeft de uitvinding in een eerste aspect betrekking op een poedervormig additief voor een drank, soep of ander vloeibaar voedingsmiddel, welk additief een vetfase omvat, gekenmerkt doordat de vetfase ongeharde palmpitstearine omvat.

Palmpitstearine wordt veelal verkregen als hoogsmeltende fase die ontstaat bij het (droog, dus zonder oplosmiddel) fractioneren van palmpitolie. Een van de belangrijkste applicatiegebieden van dit bekende product is om als basis voor cacaoboterssubstituten te dienen. Hiertoe wordt het product volledig afgehard, waarbij een steile smeltcurve ontstaat.

Ongehard palmpitstearine voor genoemd additief heeft gewoonlijk een joodgetal in het bereik van 5-11gI/100g.

Ongehard palmpitstearine voor genoemd additief omvat gewoonlijk ten minste 6 % onverzadigd vetzuur, in het bijzonder 6-10 % C18:1 en 0-3 % C18:2.

Het C 8:0 gehalte bedraagt gewoonlijk 1-4 %.

Het C10:0 gehalte bedraagt gewoonlijk 1-4 %.

Het C12:0 gehalte bedraagt gewoonlijk 50-60 %.

Het C14:0 gehalte bedraagt gewoonlijk 19-24 %.

Het C16:0 gehalte bedraagt gewoonlijk 7-11 %.

Het C18:0 gehalte bedraagt gewoonlijk 1-4 %.

Het gehalte aan transvetzuren bedraagt gewoonlijk maximaal 1 %.

Gebruikelijke SFC waarden zijn als volgt:

5 SFC N10 = 88 - 96 %

SFC N20 = 78 - 88 %

SFC N25 = 62 - 72 %

SFC N30 = 25 - 35 %

SFC N35 = max. 3 %

10 Hierbij staat SFC voor het vast vet gehalte (Solid Fat Content), en staat N\*\* voor de temperatuur. SFC N10 = 92% betekent derhalve dat bij 10°C 92% van het vet in vaste vorm voorligt.

Voor genoemd additief is ongeharde palmpitstearine met de volgende kengetallen bijvoorbeeld zeer geschikt:

15	C 8:0 = 2 %	Transvetzuren = max. 1 %
	C10:0 = 2 %	SFC N10 = 92 %
	C12:0 = 54 %	SFC N20 = 82 %
	C14:0 = 22 %	SFC N25 = 67 %
	C16:0 = 9 %	SFC N30 = 29 %
20	C18:0 = 2 %	SFC N35 = 0 %
	C18:1 = 8 %	Joodgetal = 8 gI/100g
	C18:2 = 1 %	

25 Hoewel er naast ongeharde palmpitstearine enig ander vet of olie aanwezig kan zijn, zolang de in deze beschrijving gegeven voordelen maar worden verkregen, wordt geprefereerd dat ongeharde palmpitstearine het enige vetbestanddeel is van het additief volgens de uitvinding. Bij voorkeur is minder dan 25 %, liever minder dan 10 %, nog liever minder dan 5 % ander vet of andere olie naast ongeharde palmpitstearine (betrokken op het gewicht van de ongeharde palmpitstearine) aanwezig.

Ongeharde palmpitstearine wordt volgens de uitvinding gebruikt als vervanging van de bovengenoemde geheel of gedeeltelijk geharde vetten in additieven voor een drank, soep of ander vloeibaar voedingsmiddel, zoals non-dairy creamers of standaard kofficreamers; dairy creamers inclusief  
5 cappuccino toppings; cappuccinofoamers, en in het bijzonder dairy creamers met geëncapsuleerd gas; en instant cacao dranken.

De samenstelling en productie van dergelijke additieven zoals kofficreamers en cappuccino foamers is algemeen bekend; zie ook boven. Bijvoorbeeld kan worden verwezen naar het Amerikaanse octrooischrift US-  
10 A-5,284,674 en de internationale octrooiaanvraag WO-A-2006/022540. Beide documenten worden onder verwijzing in de onderhavige beschrijving opgenomen om voor de onderhavige uitvinding bruikbare samenstellingen en werkwijzen te beschrijven, met dien verstande dat de vetfracties die in beide documenten beschreven zijn in hoofdzaak vervangen worden door  
15 ongeharde palmpitstearine.

Het additief volgens de uitvinding wordt gebruikelijk gemaakt door de vetfase te smelten (indien nodig) en deze met de overige ingrediënten in een waterige (grove) emulsievorm (bij een temperatuur boven het smeltpunt van de vetfractie) te brengen, welke eventueel wordt gethermiseerd,  
20 gepasteuriseerd of gesteriliseerd, en daarna op gebruikelijke wijze wordt gehomogeniseerd en geatomiseerd, bijvoorbeeld en bij voorkeur door sproeidrogen.

Door ongeharde palmpitstearine als oliefase te gebruiken is het mogelijk om genoemde producten te maken, waarbij voldaan kan worden  
25 aan de volgende vereisten: een creamy smaak; een creamy, romig, niet-vettig mondgevoel; en een houdbaarheid bij kamertemperatuur (ongeveer 20°C) van minimaal 12 maanden en mogelijk 18 of zelfs 24 maanden. Bovendien mag het additief, wanneer ongeharde palmpitstearine de enige olie in het additief is, danwel slechts gecombineerd is met andere

plantaardige ongeharde oliën, worden geëtiketteerd als plantaardige olie in plaats van gehard plantaardig vet.

Thans wordt de onderhavige aanvraag verder geïllustreerd aan de hand van de volgende voorbeelden. Alle percentages die genoemd worden in de voorbeelden, conclusies en beschrijven zijn gewichtspercentages, 5 betrokken op het gewicht van de totaalsamenstelling, tenzij anders aangegeven.

#### Voorbeeld 1 cappuccinofoamer op basis van gehard kokosvet (vergelijking)

10

Een hoeveelheid water, zodanig dat een olie-in-water emulsie met 60 % droge stof kan worden verkregen, is toegevoegd aan de mengtank. De temperatuur is verhoogd naar circa 60 °C. Magere melkpoeder is toegevoegd aan de mengtank in een dusdanige hoeveelheid dat er ongeveer 31 % 15 magere melkpoeder in het poedervormige eindproduct aanwezig is. Na dispergeren en oplossen van de magere melkpoeder is er een dusdanige hoeveelheid gehard kokosvet toegevoegd dat er ongeveer 22 % gehard kokosvet in het poedervormige eindproduct aanwezig is. Vervolgens is een dusdanige hoeveelheid glucosestroop toegevoegd zodat er ongeveer 43 % 20 glucosestroop in het poedervormige eindproduct aanwezig is. Tenslotte is er een hoeveelheid dikaliumfosfaat toegevoegd, dusdanig dat er ongeveer 2 % dikaliumfosfaat in het poedervormige eindproduct aanwezig is.

Nadat alle componenten zijn gedispergeerd en opgelost is het mengsel in twee stappen van resp. 160 en 30 bar gehomogeniseerd. Na het 25 homogeniseren is de olie-in-water emulsie gepasteuriseerd gedurende circa 1 minuut bij circa 80 °C. Na pasteurisatie is er een bepaalde hoeveelheid gas geïnjecteerd om in de eindapplicatie een schuimlaagje te kunnen bewerkstelligen.

Hierna is de emulsie inclusief het ge-encapsuleerde gas naar de 30 Filtermat sproeitoren verpompt en vervolgens gesproeidroogd om een

poedervormig cappuccinofoamer te verkrijgen met een deeltjesgrootte kleiner dan ongeveer 2 mm. en circa 2 % vocht. Hierna is een kleine hoeveelheid siliciumdioxide toegevoegd om een goede vrijvloeibaarheid te verkrijgen.

5

Voorbeeld 2: cappuccinofoamer op basis van ongeharde palmpitstearine:

Een cappuccinofoamer is geproduceerd volgens de werkwijze van Voorbeeld 1, maar dan met ongeharde palmpitstearine i.p.v. gehard kokosvet.

10

De smaak van beide cappuccinofoamers is door een getraind smaakpanel beoordeeld in een 10 %-ige oplossing in warm water (circa 70 °C). De smaak van beide oplossingen van cappuccinofoamers is met elkaar vergeleken; hierbij zijn zowel de verse cappuccinofoamers als de cappuccinofoamers die gedurende 3 maanden bij 40 °C zijn opgeslagen getest. (Vertaald in houdbaarheid betekent dit (2 \* 2 \* 3 maanden) 12 maanden bij 20 °C. Algemeen geldt nl. dat de oxidatiesnelheid en dus ook de mate van veroudering bij elke 10°C temperatuursverhoging met een factor twee toeneemt.)

15

Door het getrainde smaakpanel zijn geen negatieve of andere significante smaakverschillen waargenomen in het product van Voorbeeld 2 ten opzichte van het product van Voorbeeld 1.

20

Voorbeeld 3: non-dairy kofficreamers op basis van gehard kokosvet

(vergelijking)

25

Een hoeveelheid water, zodanig dat een olie-in-water emulsie met 71 % droge stof kan worden verkregen, is toegevoegd aan de mengtank. De temperatuur is verhoogd naar circa 68 °C. Glucosestroop is toegevoegd aan de mengtank in een dusdanige hoeveelheid dat er ongeveer 61 %

30

glucosestroop in het poedervormige eindproduct aanwezig is. Na oplossen van de glucosestroop is een dusdanige hoeveelheid natriumcaseïnaat toegevoegd dat er ongeveer 2,5 % natriumcaseïnaat in het poedervormige eindproduct aanwezig is. Vervolgens zijn er dusdanige hoeveelheden

5 natriumhexametafosfaat, dikaliumfosfaat, diacetylwijnsteenzure ester en glycerolmonostearaat toegevoegd dat er in het poedervormige eindproduct resp. ongeveer 0.4 %, 2 %, 0.2 % en 2 % van genoemde componenten in het poedervormige eindproduct aanwezig is. Na dispergeren en oplossen van

10 genoemde componenten is er een dusdanige hoeveelheid gehard kokosvet toegevoegd dat er ongeveer 30 % gehard kokosvet in het poedervormige eindproduct aanwezig is.

Nadat alle componenten zijn gedispergeerd en opgelost is het mengsel in twee stappen van resp. 160 en 30 bar gehomogeniseerd. Na het homogeniseren is de olie-in-water emulsie gepasteuriseerd gedurende circa

15 1 minuut bij circa 92 °C.

Hierna is de emulsie naar de Filtermat sproeitoren verpompt en vervolgens gesproeidroogd om een poedervormige non-dairy kofficreamers te verkrijgen met een deeltjesgrootte kleiner dan ongeveer 2 mm. en circa 2 % vocht. Hierna is een kleine hoeveelheid siliciumdioxide toegevoegd om een

20 goede vrijvloeibaarheid te verkrijgen.

#### Voorbeeld 4: non-dairy kofficreamers op basis van ongeharde palmpitstearine:

25 Een non-dairy kofficreamers is geproduceerd volgens de werkwijze van voorbeeld 3, maar dan met ongeharde palmpitstearine i.p.v. gehard kokosvet.

De smaak van beide non-dairy kofficreamers is door een getraind smaakpanel beoordeeld in een 10 %-ige oplossing in warm water (circa 70

30 °C). De smaak van beide oplossingen van non-dairy kofficreamers is met

elkaar vergeleken; hierbij zijn zowel de verse non-dairy kofficreamers als de non-dairy kofficreamers die gedurende 3 maanden bij 40 °C zijn opgeslagen getest. (Vertaald in houdbaarheid betekent dit (2 \* 2 \* 3 maanden) 12 maanden bij 20 °C. Algemeen geldt nl. dat de oxidatiesnelheid en dus ook de mate van veroudering bij elke 10°C temperatuursverhoging met een factor twee toeneemt.)

Door het getrainde smaakpanel zijn geen negatieve of andere significante smaakverschillen waargenomen in het product van Voorbeeld 4 ten opzichte van het product van Voorbeeld 3.

10

## CONCLUSIES

1. Poedervormig additief voor een drank, soep of ander vloeibaar voedingsmiddel, welk additief een vetfase omvat, met het kenmerk, dat de vetfase ongeharde palmpitstearine omvat.
2. Poedervormig additief volgens conclusie 1, zijnde een non-dairy  
5 creamer of standaard kofficreamers; een dairy creamer, inclusief een cappuccino topping; een cappuccino foamer, en in het bijzonder een dairy creamer met geëncapsuleerd gas; of een instant cacao-drank.
3. Poedervormig additief volgens conclusie 1 of 2, waarbij ongeharde palmpitstearine in hoofdzaak de enige vetcomponent is.
- 10 4. Poedervormig additief volgens een der voorgaande conclusies, omvattende 5-60% vetfase (olie en/of vet); 1-30% eiwitten; 20-75% koolhydraten; 0-5% emulgatoren; 0-6% stabilisatoren; 0-1% anti-klontermiddelen en maximaal 5% vocht.

# SAMENWERKINGSVERDRAG (PCT)

## RAPPORT BETREFFENDE NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN INTERNATIONAAL TYPE

IDENTIFICATIE VAN DE NATIONALE AANVRAGE	KENMERK VAN DE AANVRAGER OF VAN DE GEMACHTIGDE P77693NLOO
Nederlands aanvraag nr. 1032076	Indieningsdatum 28-06-2006
	Ingeroepen voorrangsdatum
Aanvrager (Naam) Friesland Brands B.V.	
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 47276 NL
<b>I. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP</b> (bij toepassing van verschillende classificaties, alle classificatiesymbolen opgeven)	
Volgens de internationale classificatie (IPC)  Int.CL:8      A23C11/02    A23L1/19 A23L2/39    A23G1/56    A23L1/40	
<b>II. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK</b>	
Onderzochte minimum documentatie	
Classificatiesysteem	Classificatiesymbolen
Int.Cl.8	A23L A23C A23G A23D
Onderzochte andere documentatie dan de minimum documentatie, voor zover dergelijke documenten in de onderzochte gebieden zijn opgenomen	
III. <input type="checkbox"/> GEEN ONDERZOEK MOGELIJK VOOR BEPAALDE CONCLUSIES (opmerkingen op aanvullingsblad)	
IV. <input type="checkbox"/> GEBREK AAN EENHEID VAN UITVINDING (opmerkingen op aanvullingsblad)	

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN  
INTERNATIONAAL TYPE**

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek

NL 1032076

**A. CLASSIFICATIE VAN HET ONDERWERP**

INV. A23C11/02 A23L1/19 A23L2/39 A23G1/56 A23L1/40

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

**B. ONDERZOCHE GEBIEDEN VAN DE TECHNIEK**

Onderzochte minimum documentatie (classificatie gevolgd door classificatiesymbolen)

A23L A23C A23G A23D

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)

EPO-Internal, FSTA, BIOSIS, WPI Data

**C. VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN**

Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
X	US 2 278 466 A1 (ALBERT MUSER) 7 april 1942 (1942-04-07) bladzijde 5, kolom 1, regel 60 - kolom 2, regel 2 voorbeeld VI	1, 3, 4
A	EP 0 455 288 A1 (UNILEVER NV [NL]; UNILEVER UK CENTRAL RESOURCES [GB] UNILEVER NV [NL];) 6 november 1991 (1991-11-06) voorbeeld III	1-4
A	WO 2005/006887 A (RAISIO GROUP PLC [FI]; LINGERUD CECILIA [SE]; JOHANSSON CAROLA [SE]) 27 januari 2005 (2005-01-27) bladzijde 3, regels 13-17 voorbeeld 2	1-4
	----- -/--	

Verdere documenten worden vermeld in het vervolg van vak C.

Leden van dezelfde octroofamilie 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 publicatiedatum 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 aanvraag, 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

\*Z\* document dat deel uitmaakt van dezelfde octroofamilie

Datum waarop het nieuwheidsonderzoek van internationaal type werd voltooid

15 Maart 2007

Verzenddatum van het rapport van het nieuwheidsonderzoek van internationaal type

Naam en adres van de instantie

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

De bevoegde ambtenaar

Vermeulen, Stéphane

C.(Vervolg). VAN BELANG GEACHTE DOCUMENTEN		
Categorie °	Geciteerde documenten, eventueel met aanduiding van speciaal van belang zijnde passages	Van belang voor conclusie nr.
A	<p>CALLIAUW G ET AL: "Production of cocoa butter substitutes via two-stage static fractionation of palm kernel oil" JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY, deel 82, nr. 11, november 2005 (2005-11), bladzijden 783-789, XP001249173 ISSN: 0003-021X tabel 3</p> <p style="text-align: center;">-----</p>	1-4

**VERSLAG VAN HET NIEUWHEIDSONDERZOEK VAN  
INTERNATIONAAL TYPE**

Informatie over leden van dezelfde octrooifamilie

Nummer van het verzoek om een nieuwheidsonderzoek  
**NL 1032076**

In het rapport genoemd octrooigescrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
US 2278466	A1	GEEN	
EP 0455288	A1	06-11-1991	
		AU 627994 B2	03-09-1992
		AU 7594191 A	07-11-1991
		CA 2041569 A1	03-11-1991
		DE 69100553 D1	02-12-1993
		DE 69100553 T2	24-02-1994
		DK 455288 T3	21-02-1994
		ES 2046005 T3	16-01-1994
		FI 912099 A	03-11-1991
		JP 7067567 A	14-03-1995
		PT 97546 A	28-02-1992
		US 5149557 A	22-09-1992
		ZA 9103313 A	27-01-1993
WO 2005006887	A	27-01-2005	
		EP 1643858 A1	12-04-2006