

(19)



SUOMI - FINLAND
(FI)

PATENTTI- JA REKISTERIHALLITUS
PATENT- OCH REGISTERSTYRELSEN
FINNISH PATENT AND REGISTRATION OFFICE

(10)

FI/EP3468379 T3

(12)

**EUROOPPAPATENTIN KÄÄNNÖS
ÖVERSÄTTNING AV EUROPEISKT PATENT
TRANSLATION OF EUROPEAN PATENT SPECIFICATION**

(45)

Käännöksen kuulutuspäivä - Kungörelsedag av översättning -
Translation available to the public

23.07.2024

(97)

Eurooppapatentin myöntämispäivä - Meddelandedatum för
det europeiska patentet - Date of grant of European patent

10.07.2024

(51)

Kansainvälinen patenttiluokitus - Internationell patentklassificering -
International patent classification

A23F 5/14 (2006 . 01)

A23F 5/22 (2006 . 01)

A23F 5/24 (2006 . 01)

A23F 5/26 (2006 . 01)

A23F 5/32 (2006 . 01)

A23F 5/42 (2006 . 01)

B67D 1/00 (2006 . 01)

(96)

Eurooppapatenttihakemus - Europeisk patentansökan -
European patent application

EP17727922.1

(22)

Tekemispäivä - Ingivningsdag - Filing date

08.06.2017

(97)

Patenttihakemuksen julkiseksitulosopäivä - Patentansökans
publiceringsdag - Patent application available to the public

18.07.2024

(86)

Kansainvälinen hakemus - Internationell
ansökan - International application

08.06.2017 PCT/PCT/EP2017/064025

(30)

Etuoikeus - Prioritet - Priority

10.06.2016 EP EP20160173954

(73)

Haltija - Innehavare - Holder

1• Société des Produits Nestlé S.A., Entre-deux-Villes, 1800 Vevey, (CH)

(72)

Keksijä - Uppfinnare - Inventor

1• SAHAI, Deepak, 10021 Wintercreeper Ct., Plain City, OH 43064, (US)

2• GEHIN-DELVAL, Cécile, 20 Clos de la Rochette, 25370 Les Hôpitaux Neufs, (FR)

3• MORA, Federico, 28E Avenue Ignace-Paderewski, 1110 Morges, (CH)

4• SCARLATOS, Amber, Christine, 531 Scott Farm Blvd, Marysville, OH 43040, (US)

5• KOLLER, Brett, 283 E 1st Avenue Apt 106, Columbus, OH 43215, (US)

(74)

Asiamies - Ombud - Agent

Boco IP Oy Ab, Kansakoulukatu 3, 00100 Helsinki, (FI)

(54)

Keksinnön nimitys - Uppfinningens benämning - Title of the invention

TYPELLÄ INFUSOITU LIUKOINEN KYLMÄUTETTU PIKAKAHVI JA VALMISTUSMENETELMÄ

A NITROGEN INFUSED SOLUBLE COLD BREW INSTANT COFFEE AND PROCESS FOR PREPARATION

TYPELLÄ INFUSOITU LIUKOINEN KYLMÄUUTETTU PIKAKAHVI JA VALMISTUSMENETELMÄ

PATENTTIVAATIMUKSET

1. Menetelmä kuivatun kahvijauheen valmistamiseksi, menetelmän käsittäessä vaiheet, joissa:

5 (i) uutetaan kahvin kiintoaineet paahdetuista ja jauhetuista kahvipavuista käyttämällä vettä lämpötilassa, joka on välillä 0 ja 110 °C, ensimmäisen kahviuutteen saamiseksi;

(ii) suodatetaan ensimmäinen kahviuute käyttämällä selektiivisesti läpäisevää kalvoa, jonka molekyylipainon cut-off-arvo on 0,1 - 100 kDa, matalan molekyylipainon omaavien komponenttien konsentraation vähentämiseksi, jossa suodattimen läpäisevät matalan molekyylipainon omaavat kahvin kiintoaineet muodostavat permeaatin ja suodattimelle jäävät korkean molekyylipainon omaavat kahvin kiintoaineet muodostavat retentaatin; ja

(iii) kuivataan retentaatti kuivatun kahvijauheen muodostamiseksi;

jossa kuivatun kahvijauheen komponenttien, joiden molekyylipaino on suurempi kuin 1 kDa, konsentraatiosuhde komponentteihin, joiden molekyylipaino on pienempi kuin 1 kDa, on ainakin 5.

15 2. Patenttivaatimuksen 1 mukainen menetelmä, jossa selektiivisesti läpäisevän kalvon molekyylipainon cut-off-arvo on 1 kDa.

3. Patenttivaatimuksen 1 tai patenttivaatimuksen 2 mukainen menetelmä, jossa suodatettu kahviuute, joka on retentaatti, konsentroidaan ennen kuivausta.

20 4. Kuivattu kahvijauhe, joka on saatavissa jonkin patenttivaatimuksen 1 - 3 mukaisella menetelmällä.

5. Patenttivaatimuksen 4 mukaisen kuivatun kahvijauheen käyttö typellä infusoidun kahviuoman tuottamiseksi.