

(19)



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (OBI)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20180100422

(12)

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (B)

(47) Ημ/νία Δημοσίευσής: **23.10.2019**

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009623**

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **10.09.2018**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

A23G 1/56 ^(2019.01)

A23G 1/40 ^(2019.01)

A23G 1/36 ^(2019.01)

A23L 25/00 ^(2019.01)

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
28.11.2019 ΕΔΒΙ 10/2019

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
**ΔΑΜΙΑΝΑΚΗΣ ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ; Μ. Κατράκη 270,
71500 ΗΡΑΚΛΕΙΟ (ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ) - GR.**

(72) Εφευρέτης (ες):
ΔΑΜΙΑΝΑΚΗΣ ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ; , GR.

(73) Δικαιούχος (οί):

**ΔΑΜΙΑΝΑΚΗΣ ΜΙΧΑΛΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ; Μ. Κατράκη 270,
71500 ΗΡΑΚΛΕΙΟ (ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ) - GR.**

(54) Τίτλος (Ελληνικά)

ΠΡΟΪΟΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΜΕΛΙ, ΤΟ ΚΑΚΑΟ, ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΤΗΝ ΠΑΣΤΑ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)

PRODUCT BASED ON HONEY, COCOA, OLIVE OIL AND DRIED FRUIT PASTE -PREPARATION METHOD OF SAME

(57) Περίληψη

Το προϊόν αποτελείται από μέλι, άνω του 50 τοις εκατό, κακάο 10-25 τοις εκατό, αμυγδαλόπαστα περίπου 10-15 τοις εκατό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο κάτω του 10 τοις εκατό, φουντουκόπαστα 10-15 τοις εκατό, φυσικόπαστα: 6-12 τοις εκατό και πάστα από κάσιους 4-8 τοις εκατό. Η μέθοδος παρασκευής του βασίζεται στην ήπια θέρμανση των παραπάνω υλικών, σε θερμοκρασίες για το μέλι κάτω των 35 βαθμών Κελσίου και για το ελαιόλαδο, το κακάο και τις πάστες ξηρών καρπών 10-25 βαθμών Κελσίου έτσι ώστε να επιτευχθεί πιο λεπτόρευστη μορφή των υλικών και να μπορέσει να γίνει ανάμειξη και ομογενοποίησή τους ώστε να δημιουργηθεί ένα νέο προϊόν με νέες ιδιότητες. Το κατορθώνουμε με τα ακόλουθα στάδια: α) Ζέσταμα του μελιού σε θερμοκρασία κάτω των 35 βαθμών Κελσίου για 24 ώρες και κατόπιν παραμονή του σε καζάνι ηρεμίας για 48 ώρες, β) Σε θερμαινόμενο καζάνι, 10-25 βαθμούς Κελσίου, με αναδευτήρα τοποθετούνται οι πάστες των ξηρών καρπών, το ελαιόλαδο και το κακάο και μιξάρονται για 24 ώρες, γ) Ανάμειξη του μελιού με τα υπόλοιπα υλικά με ταυτόχρονη λειτουργία του μίξερ έως ότου ομογενοποιηθούν πλήρως.

GR 20180100422 GR 1009623

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΜΕΛΙ, ΤΟ ΚΑΚΑΟ, ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΣΤΑ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ Η ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ

5 Η εφεύρεση αναφέρεται στην παραγωγή προϊόντος με βάση το μέλι, το κακάο, το ελαιόλαδο και την πάστα ξηρών καρπών και τη μέθοδο παρασκευής του.

Προϊόντα που έχουν είτε βάση το μέλι είτε βάση το κακάο ή το ελαιόλαδο κυκλοφορούν στην αγορά και είναι γνωστά τα οφέλη τους.

10 Όμως ο συνδυασμός όλων αυτών των συγκεκριμένων ειδών έχει τη δυνατότητα να απελευθερώσει νέες ιδιότητες και οφέλη για τον ανθρώπινο οργανισμό που λαμβάνοντάς τα χωριστά δεν μπορεί να τα λάβει και αυτό είναι το πλεονέκτημα της νέας εφεύρεσης.

15 Βασιζόμενοι σε επιστημονικές μελέτες και μακροχρόνια πειράματα πανεπιστημιακού επιπέδου όταν αναμειγνύονται μεταξύ τους τα παραπάνω τρόφιμα στην φυσική τους κατάσταση, τότε απελευθερώνονται στοιχεία και ιδιότητες πολύ χρήσιμα στον ανθρώπινο οργανισμό, τα οποία χωρίς τους συνδυασμούς συνένωσης μεταξύ συγκεκριμένων φυσικών τροφών θα αποβάλλονταν από τον οργανισμό χωρίς να αφομοιωθούν.

20 Έτσι λοιπόν εκμεταλλευόμενοι τη συνένωση συγκεκριμένων τροφών δημιουργούμε τις ονομαζόμενες υπερτροφές με νέες ιδιότητες . Σε όλους τους ξηρούς καρπούς προτιμούμε να είναι σε πάσταγια την εύκολη επάλειψη σε ψωμί και για την απελευθέρωση λαδιού των ξηρών καρπών καθώς και την καλύτερη ομογενοποίηση . Παρακάτω περιγράφουμε το συνδυασμό τροφίμων και τα
25 επιτεύγματα του συνδυασμού αυτού:

Μέλι : άνω του 50%

Κακάο : 10-25%

Αμυγδαλόπαστα : περίπου 10-15%

30 Εξτρα παρθένο ελαιόλαδο : κάτω του 10%

Φουντουκόπαστα: 10-15%

Φυστικόπαστα: 6-12%

Πάστα από κάσιους: 4-8%

Η ανάμειξη των παραπάνω τροφίμων προσδίδει νέες ιδιότητες στο τελικό προϊόν του οποίου η κατανάλωση από τον άνθρωπο βοηθάει στα παρακάτω:

A) Απελευθέρωση μαγνησίου το οποίο:

1. Απορροφά ασβέστιο απαραίτητο για την επούλωση βλαβών στα οστά
- 5 2. Βοηθάει στις κράμπες, στο άγχος, στις αϋπνίες και στις ημικρανίες.
3. Ενεργοποιεί τη σεροτονίνη (νευροδιαβιβαστής) με συνέπεια την ηρεμία, χαλάρωση και καλύτερη ποιότητα ύπνου.

B) 1. Καθυστερεί τη διαδικασία γήρανσης του εγκεφάλου

- 10 2. Παρέχει μεγάλη ποσότητα σιδήρου στον οργανισμό
3. Βοηθάει στην μείωση δεικτών φλεγμονής σε υπέρβαρα και παχύσαρκα άτομα.
4. Εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηρίων και πολλών παθογόνων οργανισμών.

Γ) 1. Βοηθάει στην υγεία της καρδιάς

- 15 2. Αυξάνει τη σεξουαλική δύναμη
3. Βοηθάει τις πνευμονικές παθήσεις

Δ) 1. Αύξηση της καλής και μείωση της κακής χοληστερόλης

2. Μείωση αρτηριακής πίεσης
- 20 3. Λόγω της απελευθέρωσης φλαβονολών προστατεύει το δέρμα από την ηλιακή ακτινοβολία

E) 1. Παρέχει στον οργανισμό βιταμίνες του συμπλέγματος B όπως η B12 που βοηθάει στην αναιμία

- 25 2. Παρέχει αντιοξειδωτικά (πολυφαινόλες κ.ά.)
3. Βοηθάει στο αδυνάτισμα λόγω συνδυασμού υδατανθράκων με πρωτεΐνες

Η μέθοδος παρασκευής του αναλύτικά είναι η παρακάτω: το μέλι ζεσταίνεται σε θερμοκρασία κάτω των 35° C για 24 ώρες, αν ζεσταθεί σε υψηλότερη

30 θερμοκρασία υπάρχει απώλεια θρεπτικών συστατικών. Επίσης αυτό πρέπει να γίνει για την αραίωση του μελιού και μείωση του ιξώδους. Κατόπιν μένει σε καζάνι ηρεμίας για 48 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να επανέλθει στην πρότερη φυσική του κατάσταση αλλά και αν υπάρχουν τυχόν υπολείμματα κεριού να ανέβουν στην επιφάνεια και να αφαιρεθούν.

- 35 Έπειτα σε άλλο θερμαινόμενο καζάνι με αναδευτήρα τοποθετούνται οι πάστες των 4 ειδών των ξηρών καρπών, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και το κακάο και

ζεσταίνουμε σε θερμοκρασία 10-25° C . Παράλληλα μιξάρουμε για 24 ώρες σε πολύ χαμηλή ταχύτητα ώστε να μην υπάρξει κακοποίηση των ανωτέρω προϊόντων.

5 Στη συνέχεια εκχύουμε το μέλι, που ήδη είναι έτοιμο στο μίξερ, χωρίς να μειώσουμε τη θερμοκρασία και ενώ το μίξερ συνεχίζει να λειτουργεί σε χαμηλή ταχύτητα. Έτσι επιτυγχάνουμε την πλήρη ομογενοποίηση των προϊόντων λόγω της ήπιας θέρμανσης και από παχύρευστα γίνονται για λίγες ώρες λεπτόρευστα και πετυχαίνουμε το δέσιμο μεταξύ τους δημιουργώντας πλέον ένα νέο προϊόν.

10 Να σημειώσουμε ότι αυτά τα φυσικά προϊόντα αναμειγνύονται αυτούσια χωρίς να χρειαστεί να προσθέσουμε ή να αφαιρέσουμε κανένα συστατικό.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1. Το προϊόν αποτελείται από μέλι, κακάο, ελαιόλαδο και ξηρούς καρπούς σε πάστα.

2. Το προϊόν που αναφέρεται στην αξίωση 1, αποτελείται από :

5 Μέλι : άνω του 50%

Κακάο : 10-25%

Αμυγδαλόπαστα : περίπου 10-15%

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο : κάτω του 10%

Φουντουκόπαστα: 10-15%

10 Φυστικόπαστα: 6-12%

Πάστα από κάσιους: 4-8%

3. Η μέθοδος παρασκευής του είναι η εξής:

a) Το μέλι ζεσταίνεται σε θερμοκρασία κάτω των 35° C για 24 ώρες.

b) Κατόπιν μένει σε καζάνι ηρεμίας για 48 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

15 c) Έπειτα σε άλλο θερμαινόμενο καζάνι με αναδευτήρα τοποθετούνται οι πάστες των 4 ειδών των ξηρών καρπών, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και το κακάο και ζεσταίνουμε σε θερμοκρασία 10-25° C . Παράλληλα μιξάρουμε για 24 ώρες σε πολύ χαμηλή ταχύτητα

20 d) Στη συνέχεια εκχύουμε το μέλι, που ήδη είναι έτοιμο στο μίξερ, χωρίς να μειώσουμε τη θερμοκρασία και ενώ το μίξερ συνεχίζει να λειτουργεί σε χαμηλή ταχύτητα.



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(Ο.Β.Ι.)

ΤΕΛΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20180100422

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2019(AL)
X	GRXP2019081 / 15.11.2016 "Tahini - Honey - Cocoa Spread Recipe" Ανακτήθηκε από το Internet: "https://www.acg.edu>attachments>KTF_Tahini-Honey-Cocoa-Spread-recipe.pdf" * ολόκληρο το έγγραφο *	1-3	A23G 1/36 A23G 1/36 A23G 1/40 A23L 25/00
X	WO0230212 A2 / OLIVIA GOURMET (1996) LTD et al. 18.04.2002 *σελίδα 1, σειρά 15 - σελίδα 2, σειρά 20* *σελίδα 4, σειρά 25 - σελίδα 5, σειρά 30* * αξιώσεις 1-9,13,16-17 *	1-3	
X	GRXP2019082 / 24.03.2016 The tasty other "Vegan nut, cocoa & olive oil spread" Ανακτήθηκε από το Internet: "https://web.archive.org/web/20160324224538/http://thetastyother.com/2016/01/vegan-nut-cocoa-olive-oil-spread" *σελίδα 4, 2η παράγρ. έως και σελίδα 5*	1-3	Τεχνικά πεδία που ερευνηθήκαν
A	GB2478377 A / DR. EGER OLIVE OIL PRODUCTS INDUSTRY LTD 07.09.2011 * ολόκληρο το έγγραφο *	1-3	A23G A23L

Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας :	14/10/2019
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΔΗΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ	
X: ιδιαίτερα σχετικό αν ληφθεί μεμονωμένα Y: ιδιαίτερα σχετικό αν συνδυαστεί με άλλο έγγραφο της ίδιας κατηγορίας A: τεχνολογικό υπόβαθρο O: μη έγγραφη αποκάλυψη P: ενδιάμεσο έγγραφο	T: βασική θεωρία ή αρχή στην οποία βασίζεται η εφεύρεση E: προγενέστερο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, το οποίο δημοσιεύτηκε την ημερομηνία κατάθεσης ή μετά από αυτήν D: έγγραφο αναφερόμενο στην αίτηση L: έγγραφο αναφερόμενο για άλλους λόγους Δ: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο