

(19)



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20190100086

(12)

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (B)

(41) Ημ/νία Δημοσίευσής: **12.08.2020**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009807**

A23L 13/60 ^(2020.01)

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **12.02.2019**

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
16.09.2020 ΕΔΒΙ 8/2020

(73) Δικαιούχος (οί):

A. & X. ΥΦΑΝΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε.; Σενέκα 4, 14564 ΚΗΦΙΣΙΑ
(ΑΤΤΙΚΗΣ) - GR.

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
14.10.2020 ΕΔΒΙ 9/2020

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):

A. & X. ΥΦΑΝΤΗΣ Α.Β.Ε.Ε.; Σενέκα 4, 14564 ΚΗΦΙΣΙΑ
(ΑΤΤΙΚΗΣ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):

ΥΦΑΝΤΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ; , GR.
ΥΦΑΝΤΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΛΕΞΙΟΥ; , GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)

ΠΑΡΙΖΑ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΥΤΗΣ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)

BREAD LOAF-SHAPED PARIZAKI HAM - PREPARATION METHOD THEREOF

(57) Περίληψη

Η παρούσα εφεύρεση αναφέρεται σε προϊόντα τροφίμων με βάση το κρέας θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας και αυτοτελή τεμάχια κρέατος και βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση, και ειδικότερα σε πάριζα που έχει εξωτερικά εμφάνιση και σχήμα σαν καρβελάκι ψωμιού, και μία μέθοδος παρασκευής των προϊόντων αυτών.

G R 2 0 1 9 0 1 0 0 0 8 6 G R 1 0 0 9 8 0 7

ΠΑΡΙΖΑ ΚΑΡΒΕΛΑΚΙ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΑΥΤΗΣ

5 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΤΕΧΝΙΚΟ ΠΕΔΙΟ ΤΗΣ ΕΦΕΥΡΕΣΗΣ

- 10 Η παρούσα εφεύρεση αναφέρεται σε τρόφιμα που περιέχουν θερμικά επεξεργασμένο κρέας, ειδικότερα σε αλλαντικά προϊόντα που περιέχουν μια ποσότητα θερμικής επεξεργασίας σύγκοπτο κρέας και μια ποσότητα αυτοτελή τεμάχια κρέατος, όπου το προϊόν αυτό έχει βελτιωμένη γεύση και εμφάνιση, και μία μέθοδος για την παρασκευή αυτών των προϊόντων.

ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΣΤΑΘΜΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ

- 15 Τα αλλαντικά προϊόντα με βάση το κρέας συνήθως αποτελούνται από ένα μίγμα μυών, εντόσθια και ζωικό λίπος. Τα ζωικά λίπη αποτελούνται είτε από χοιρινό λίπος ή βοδινό λίπος. Η παραδοσιακή πάριζα είναι ένα αλλαντικό που περιέχει θερμικά επεξεργασμένο σύγκοπτο κρέας, κυρίως χοιρινό, έχει ροζ χρώμα, είναι ελαφρά καρυκευμένη σε κυλινδρικό σχήμα, και η
- 20 οποία παρασκευάζεται με την ακόλουθη μέθοδο: Κατεψυγμένο κρέας από το οποίο προηγουμένως έχει αφαιρεθεί το λίπος, οι τένοντες και οι μεμβράνες σε θερμοκρασία περίπου -18°C προστίθεται στο κούτερ. Κόβουμε το κρέας έως ότου αρχίσει να ξεπαγώνει και να εκλύονται οι πρωτεΐνες του κρέατος δημιουργώντας μια δεμένη κολλώδη δομή λεπτοτεμαχισμένου άπαχου κρέατος.
- 25 Στην συνέχεια αναμιγνύουμε αυτό το μίγμα στο κούτερ-μιξερ με ταυτόχρονη προσθήκη των υπόλοιπων συστατικών, όπως αλάτι, φωσφορικά, συντηρητικά και καρυκεύματα, και αναμιγνύουμε έως ότου ομογενοποιηθεί το μίγμα. Η θερμοκρασία καθόλο αυτό το στάδιο ομογενοποίησης διατηρείται κάτω από τους 0°C βαθμούς με την προσθήκη πάγου. Συμπληρώνουμε στο μίγμα το υπόλοιπο ποσοστό νερού από την συνολική ποσότητα της
- 30 συνταγής και όταν η θερμοκρασία φτάσει περίπου στους $6^{\circ} - 8^{\circ}\text{C}$ προσθέτουμε το άμυλο την πρωτεΐνη γάλακτος και τα υπόλοιπα μπαχαρικά. Αναδεύουμε αργά έως την πλήρη ομογενοποίηση του μίγματος μέσα στην κρεατόπαστα με εφαρμογή κενού προκειμένου να απομακρυνθεί το εγκλωβισμένο οξυγόνο και να αποφευχθεί η ανεπιθύμητη οξείδωση. Ακολουθώντας το ομογενοποιημένο μίγμα ενθηκεύεται σε πλαστικά έντερα από το γεμιστικό
- 35 μηχανήμα με ταυτόχρονη εφαρμογή κενού. Ακολουθεί το στάδιο της παστερίωσης στους κλίβανους ατμού στους 76°C έως ότου η θερμοκρασία πυρήνα φτάσει περίπου στους 72°C για 30 δευτερόλεπτα. Ακολουθώντας το τελικό προϊόν κρέατος ψύχεται και μεταφέρεται σε θαλάμους συντήρησης σε θερμοκρασία από 0° έως 4°C .
- 40 Αυτά τα αλλαντικά προϊόντα συνήθως περιέχουν το μέγιστο επιτρεπτό ποσοστό λιπαρών. Τα τελευταία χρόνια, όμως οι προτιμήσεις των καταναλωτών και οι διατροφικές συνήθειες έχουν αλλάξει και τα προϊόντα με βάση το κρέας με μικρότερη περιεκτικότητα σε συντηρητικά, αλάτι και λιπαρά έχουν γίνει πιο δημοφιλή και γενικά η ζήτηση για νέα αλλαντικά προϊόντα υψηλής
- 45 ποιότητας και θρεπτικής βιολογικής αξίας ολοένα και αυξάνεται στην αγορά.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΗΣ ΕΦΕΥΡΕΣΗΣ

- 50 Αντικείμενο της παρούσης εφεύρεσης είναι να παρέχει ένα νέο αλλαντικό προϊόν διατροφής με βάση το κρέας και ιδίως προϊόν που περιέχει θερμικά επεξεργασμένο κρέας, το οποίο να είναι εύπεπτο και να βοηθά στην διατήρηση της υγείας του ανθρώπου, και το οποίο έχει ουσιαστικά βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση όπως το παρόμοιο παραδοσιακά παρασκευασμένο αλλαντικό προϊόν κρέατος.

5 Σύμφωνα με τα ανωτέρω αντικείμενα της παρούσης εφεύρεσης, παρέχεται ένα αλλαντικό προϊόν, πάριζα, με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας, το οποίο εξωτερικά έχει εμφάνιση και σχήμα σαν καρβελάκι ψωμιού, όπου το προϊόν έχει βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση από την παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα.

10 Σύμφωνα με μία άλλη υλοποίηση της παρούσης εφεύρεσης, παρέχεται μία μέθοδος παρασκευής ενός αλλαντικού προϊόντος, πάριζα, με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 1, το οποίο εξωτερικά έχει εμφάνιση και σχήμα σαν καρβελάκι ψωμιού, όπου το προϊόν έχει βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση από την παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα, η οποία μέθοδος περιλαμβάνει τα εξής στάδια:

- 1) Διαδικασία παρασκευής κρεατόπαστας βάσης,
- 2) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης σπάλας για μωσαϊκό,
- 15 3) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης άπαχης πανσέτας για επικάλυψη,
- 4) Γέμισμα – Ενθήκευση – Φορμάρισμα,
- 5) Θερμική επεξεργασία – Παστερίωση, και
- 6) Συσκευασία – Ετικετοποίηση.

20 Περαιτέρω υλοποιήσεις της παρούσης εφεύρεσης ορίζονται στις αξιώσεις 2 έως 4 και 6 - 10.

Άλλα αντικείμενα και πλεονεκτήματα της παρούσης εφεύρεσης θα γίνουν εμφανή στους ειδικούς του ίδιου τομέα της τεχνικής εν όψει της ακόλουθης λεπτομερούς περιγραφής.

25 ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΦΕΥΡΕΣΗΣ

Ο όρος «μειωμένα λιπαρά», όπως χρησιμοποιείται στην παρούσα εφεύρεση, αναφέρεται σε προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν περιεκτικότητα σε ζωικό λίπος χαμηλότερη από τα αντίστοιχα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος με υψηλά λιπαρά, και κατά προτίμηση μικρότερη από περίπου 12% κατά βάρος του προϊόντος.

35 Αντικείμενο της παρούσης εφεύρεσης είναι να παρέχει ένα προϊόν με βάση το κρέας το οποίο περιλαμβάνει θερμικά επεξεργασμένο κρέας, και το οποίο είναι εύπεπτο, έχει λιγότερες θερμίδες από αυτές των παραδοσιακών αλλαντικών, διατηρώντας ταυτόχρονα τη γεύση, συνοχή/υφή, και τις φυσικές ιδιότητες των παραδοσιακών προϊόντων αυτών σε αποδεκτά επίπεδα.

40 Έχει απροσδόκητα βρεθεί ότι αλλαντικά προϊόντα, όπως η πάριζα, με βάση το κρέας που περιλαμβάνουν κρέας θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας και αυτοτελή κομμάτια κρέατος μπορούν να παρασκευαστούν με ένα βιομηχανικά οικονομικό τρόπο χωρίς την χρήση πλαστικών εντέρων ή πλαστικών περιβλημάτων για ενθήκευση της κρεατόπαστας και έτσι έχουμε αλλαντικά προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία έχουν ουσιαστικά βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και διαφορετική εμφάνιση από τα παραδοσιακά παρασκευασμένα αλλαντικά προϊόντα.

45 Η πάριζα σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση, εξωτερικά έχει εμφάνιση και σχήμα σαν καρβελάκι ψωμιού και περιλαμβάνει ένα συνδυασμό πάριζας και μπέικον, και έχει βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση όπως η παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα.

50 Κατά μία υλοποίηση, η πάριζα σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση παρασκευάζεται ως εξής:

α) Διαδικασία παρασκευής κρεατόπαστας: κομματάκια χοιρινού κρέατος κατά προτίμηση πανσέτας προερχόμενα από το σημείο του μισαδιού όπου σταματάνε τα πλευρά του ζώου και

- αρχίζει το κοιλιακό διάφραγμα έως την αρχή του μηρού, κατεψυγμένα στους -18°C , μπαίνουν σε μηχανήμα κοπής κατεψυγμένου κρέατος (μπαλτά) και κόβονται σε μικρότερα τεμάχια σε μορφή φλέικς. Κατόπιν εισέρχονται σε μηχανή ομογενοποίησης κρέατος (cutter) και κόβονται από συστοιχία μαχαιριών έως ότου ομογενοποιηθεί το κρέας και πάρει τη μορφή κρεατόπαστας με θερμοκρασία - ελεγχόμενη από ηλεκτρονικό όργανο μέτρησης - όχι πάνω από $+5^{\circ}\text{C}$. Στη θερμοκρασία αυτή το κρέας με την κοπή και ομογενοποίηση έχει αποβάλλει τις πρωτεΐνες του, οι οποίες δημιουργούν ένα ισχυρό σύμπλεγμα το οποίο έχει εγκλωβίσει την υγρασία του κρέατος και τα λιποσφαίρια τα οποία με την προσθήκη των φωσφορικών αλάτων και την θερμική επεξεργασία, δημιουργούν ένα συνεκτικό προϊόν ανθεκτικό στις μεταβολές της θερμοκρασίας, των μηχανικών καταπονήσεων και την οξείδωση η οποία προέρχεται από την επίδραση του φωτός.
- β) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης σπάλας: ωμοπλάτη χοιρινή φρέσκια, σφαγής 6-7 ημερών με pH περίπου 5.2 έως 5.7 μαρινάρεται την προηγούμενη ημέρα από την ημέρα εκτέλεσης της τελικής συνταγής, σε διάλυμα νερού ανακατεμένο με αλάτι μπαχαρικά – αρτυματικά και μυρωδικά. Η χοιρινή ωμοπλάτη προηγουμένως έχει διαλεχτεί από νεύρα, ιστούς, λίπος και έχει τεμαχιστεί σε μικρότερα κομμάτια ψαχνού κρέατος περίπου 2-3cm όπως π.χ. τεμάχια για σουβλάκι ή τηγανιά. Την επόμενη ημέρα και εφόσον έχει ετοιμαστεί η κρεατόπαστα, η μαριναρισμένη ωμοπλάτη αναμιγνύεται υπό κενό σε μηχανήμα ανάμιξης (mixer) εφόσον προηγουμένως περάσει από μηχανή κοπής (κιμαδομηχανή) και κοπεί σε σφαιρίδια στρογγυλά των 5mm.
- γ) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης πανσέτας: Πανσέτα χοιρινή φρέσκια, σφαγής 6-7 ημερών με pH 5.2 έως 5.5 από την οποία έχουν αφαιρεθεί προηγουμένως τα 2 στρώματα λίπους που έχει στη εξωτερική της πλευρά με μηχανήμα απολέπισης (ξελαρδιάστρα), μαρινάρεται την προηγούμενη ημέρα από την ημέρα εκτέλεσης της τελικής συνταγής σε διάλυμα νερού, αλατιού, φωσφορικών αλάτων, αρτυματικών και μυρωδικών και κατόπιν εισέρχεται σε βαρέλα μάλαξης η οποία εκτελεί ολονύκτιο πρόγραμμα αργών στροφών υπό κενό για την τρυφεροποίηση του κρέατος και την εισαγωγή του σ' αυτό έως και τον πυρήνα του των υλικών της μαρινάδας, αλλά και την εξαγωγή των πρωτεϊνών του κρέατος περιφερειακά η οποία βοηθάει μετέπειτα στην «συγκόλληση» αυτού με την πάριζα.
- δ) γέμισμα- ενθήκευση – φορμάρισμα: Σε θερμοδιαμορφωτική συσκευαστική μηχανή τοποθετείται με ειδικό δοσομετρικό πάστας (γεμιστικό) σε φιλμ κατάλληλο για βράσιμο έως 120°C και ειδικά διαμορφωμένο για να δεχθεί 5kg μάζας προϊόντος, μία ποσότητα κρεατόπαστας/πάριζας ήτοι η ως άνω κρεατόπαστα αναμειγμένη με μαριναρισμένη ωμοπλάτη περί τα 4kg. Κατόπιν στην επάνω πλευρά δια χειρός τοποθετείται κομμάτι άπαχης μαριναρισμένης πανσέτας επιμελώς τοποθετημένης έτσι ώστε να καλύπτει όλη την επιφάνεια της πάριζας. Η θερμοδιαμορφωτική μηχανή αφαιρεί όλο τον ατμοσφαιρικό αέρα που έχει εγκλωβιστεί από την διαδικασία γεμίσματος «χτισίματος» του προϊόντος και κατόπιν συγκολλάει ερμητικά τα κατάλληλα φιλμ. Κατόπιν η συσκευασμένη μάζα τοποθετείται σε ειδική φόρμα καρβελιού χωρίς καπάκι έτσι ώστε κατά την θερμική επεξεργασία η διαστολή του προϊόντος να επιτραπεί μόνο στη άνω πλευρά και όχι στην κάτω και στις πλαϊνές πλευρές.
- ε) θερμική επεξεργασία –παστερίωση: Οι φόρμες καρβελιού τοποθετούνται σε ειδικά καρότσια με κατάλληλες αποστάσεις από φόρμα σε φόρμα, για την σωστή και ανεμπόδιση κυκλοφορία του ζεστού αέρα και ατμού. Τοποθετούνται μέσα σε φούρνο ο οποίος ελέγχει καθ' όλη την διάρκεια του προγράμματος ηλεκτρονικά την θερμοκρασία χώρου, την υγρασία αυτού και την θερμοκρασία του πυρήνα του προϊόντος. Σε τυχόν απόκλιση των ζητούμενων παραμέτρων η μονάδα – εγκέφαλος του φούρνου ειδοποιεί με διαγνωστικό μήνυμα αλλά και ηχητικό για την άμεση διόρθωση του προγράμματος. Το προϊόν παστεριώνεται για όσο χρονικό διάστημα χρειαστεί και μετά το τέλος του προγράμματος βγαίνει από τον φούρνο για κρύο ντους σε νερό για περίπου 50 λεπτά. Κατόπιν γίνεται εξαγωγή των συσκευασιών από τις φόρμες και αποσυσκευασία του προϊόντος. Το «γυμνό» πλέον παστεριωμένο προϊόν τοποθετείται σε νέα

5 καρότσια με ράφια πλέγματος και επανατοποθετείται σε φούρνο ψησίματος για περίπου 50 λεπτά σε θερμοκρασία φούρνου 70°C και σχετική υγρασία 25% πετυχαίνοντας μ' αυτό το εξωτερικό στέγνωμα του προϊόντος και την δημιουργία κόκκινου χρώματος περιφερειακά. Τέλος το καρβέλι θα περάσει από σύντομο ψήσιμο (grill), η καψάλισμα με φλόγιστρο μόνο την επάνω πλευρά που βρίσκετε η πανσέτα για να πάρει το τελικό χρώμα του ψησίματος αλλά και το άρωμα της ψημένης πανσέτας. Το προϊόν μετά την θερμική επεξεργασία, τοποθετείται για περίπου μία νύχτα σε ψυγείο 5°C για ξεκούραση και πρόψυξη – προετοιμασία για τελική συσκευασία.

10 στ) συσκευασία – ετικετοποίηση: Την επόμενη ημέρα από την θερμική επεξεργασία, το προϊόν με τη μορφή του καρβελιού κόβεται στη μέση και συσκευάζεται σε ειδικές συρρικνωμένες σακούλες οι οποίες αφού τοποθετηθούν σε ειδικό μηχάνημα κενού (καμπάνα), αφαιρείται όλος ο ατμοσφαιρικός αέρας και κατόπιν συγκολλείται ερμητικά. Το συσκευασμένο προϊόν περνάει από μηχανήμα συρρίκνωσης με ζεστό νερό περίπου στους 85°C για μορφοποίηση του υλικού συσκευασίας σε μορφή «γαντιού» και την τελική εξωτερική παστερίωση του συσκευασμένου προϊόντος. Ετικέτα λογότυπου της εταιρείας και του προϊόντος τοποθετείται στην άνω πλευρά του «καρβελιού» και κατόπιν περνάει από δεύτερη ετικετέζα η οποία επικολλάει στην κάτω πλευρά ετικέτα με όλα τα στοιχεία του προϊόντος (σύνθεση, ημερομηνία λήξης, barcode, βάρος, παρτίδα κτλ). Τα «καρβελάκια» μετά από την σήμανση τοποθετούνται σε ειδικά κιβώτια στοίβαξης, χωρίς να καταπονούνται μεταξύ τους και τοποθετούνται σε θάλαμο ψυγείο σε θερμοκρασία περίπου 2-4°C έτοιμα προς φόρτωση και αποστολή.

25 Τα αλλαντικά προϊόντα κρέατος σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση μπορεί να περιέχουν μία ποσότητα ενός συστατικού ρύθμισης του pH του τελικού προϊόντος. Τα παραδοσιακά αλλαντικά δεν είναι πολύ όξινα, αλλά είναι λίγο πιο κάτω από το ουδέτερο pH. Επειδή, σε pH μικρότερο από 5.5 δεν έχουμε καλή ομογενοποίηση των συστατικών, ούτε ικανοποιητική υγρασία, προτιμάται το τελικό προϊόν με βάση το κρέας σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση να έχει ένα pH κάτω από 6.0, κατά προτίμηση περίπου 5.5.

30 Στα προϊόντα σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση, προτιμάται ουσιαστικά όλο το κρέας να είναι χοιρινό κρέας.

Επιπλέον, τα προϊόντα με βάση το κρέας σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση κατά προτίμηση έχουν μία περιεκτικότητα σε λιπαρά μικρότερη από 12% κατά βάρος.

35 Επίσης, το προϊόν με βάση το κρέας της παρούσης εφεύρεσης μπορεί επίσης να περιέχει άλλα θρεπτικά συστατικά, όπως συστατικά που περιέχουν ασβέστιο ή άλας αυτού, όπως ανθρακικό ασβέστιο ή χλωριούχο ασβέστιο, βιταμίνες, ανόργανα άλατα, βότανα, μπαχαρικά, καρυκεύματα και μίγματα αυτών.

40 Άλλα συστατικά που μπορούν να προστεθούν είναι αρτύματα (όπως τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, σέλινο, μαϊντανό, εκχυλίσματα καρυκευμάτων και πάπρικα), μπαχαρικά (όπως πιπέρι, φασκόμηλο τζίντζερ, θυμάρι, μαντζουράνα, μάραθο), καρυκεύματα, νερό, αντιοξειδωτικά (όπως βουτυλιωμένη-υδροξυ-ανισόλη (BHA), βουτυλιωμένο-υδροξυ-τολουόλιο (BHT), κιτρικό οξύ, propylgallate), διαλυτικά (όπως δημητριακά, παράγωγα δημητριακών, υφή φυτικών πρωτεϊνών, παράγωγα γάλακτος), ενισχυτικά γεύσης (όπως MSG, υδρολυμένη φυτική πρωτεΐνη, εκχυλίσμα αυτολυόμενης ζύμης), γλυκαντικά (όπως φυσική ή τεχνητή ζάχαρη, δεξτρόζη, συνθετικά γλυκαντικά όπως κυκλαμικά άλατα), χρωστικούς παράγοντες (όπως η πάπρικα), καπνός, παράγοντες ωρίμανσης (όπως το νιτρώδες νάτριο μόνο του ή σε συνδυασμό με ερυθροβικό νάτριο, ή νάτριο ασκορβικό) και βιταμίνες.

50 Τα ακόλουθα παραδείγματα περιγράφουν τις προτιμώμενες υλοποιήσεις σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση χωρίς να περιορίζουν το πεδίο ή το πνεύμα της εφεύρεσης:

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ

Παράδειγμα 1: σύνθεση 1 πάριζα καρβελάκι

5

Συστατικά
Χοιρινό κρέας (πανσέτα), καθαρισμένο άπαχο κατεψυγμένο
Χοιρινό κρέας (Ωμοπλάτη) φρεσκο, άπαχο
Πανσέτα χοιρινή φρέσκια, άπαχη
Νερό και πάγος
Αλάτι
Πρωτεΐνη γάλακτος
Αμυλο
Αρώματα
Συντηρητικά
Φωσφορικά άλατα ως σταθεροποιητής
Καρυκεύματα, μυρωδικά

Το προϊόν της σύνθεσης 1 είναι συνδυασμός δύο προϊόντων, της πάριζας και του μπέικον, τα οποία είναι διαφοροποιημένα από τα αντίστοιχα παραδοσιακά προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά, ως προς την σύνθεση, την διαδικασία παρασκευής και την επιλογή των πρώτων υλών. Η πάριζα καρβελάκι της σύνθεσης 1 παρασκευάζεται σύμφωνα με την ακόλουθη μέθοδο παρασκευής:

10

1) Διαδικασία παρασκευής της κρεατόπαστας: ρίχνουμε στο μηχάνημα κοπής κατεψυγμένου κρέατος (μπαλτά) κομματάκια πανσέτας χοιρινής, κατεψυγμένα σε θερμοκρασία περίπου στους -18°C και κόβονται σε μικρότερα τεμάχια σε μορφή φλέικς. Τα κομματάκια χοιρινής πανσέτας προέρχονται από το σημείο του μισαδιού όπου σταματάνε τα πλευρά του ζώου και αρχίζει το κοιλιακό διάφραγμα έως την αρχή του μηρού. Κατόπιν τα φλέικς εισέρχονται στο κούτερ, όπου κόβονται από συστοιχία μαχαιριών και αναμιγνύουμε με ταυτόχρονη προσθήκη αλάτος, καρυκευμάτων και των υπόλοιπων συστατικών της κρεατόπαστας έως ότου ομογενοποιηθεί το κρέας και πάρει τη μορφή κρεατόπαστας. Η θερμοκρασία διατηρείται καθόλο αυτό το στάδιο ομογενοποίησης ελεγχόμενη από ηλεκτρονικό όργανο μέτρησης, κάτω από +5 °C με την προσθήκη πάγου. Στη θερμοκρασία αυτή το κρέας με την κοπή και ομογενοποίηση έχει αποβάλλει τις πρωτεΐνες του, οι οποίες δημιουργούν ένα ισχυρό σύμπλεγμα το οποίο έχει εγκλωβίσει την υγρασία του κρέατος και τα λιποσφαίρια τα οποία με την προσθήκη των φωσφορικών αλάτων και την θερμική επεξεργασία, δημιουργούν ένα συνεκτικό προϊόν ανθεκτικό στις μεταβολές της θερμοκρασίας, των μηχανικών καταπονήσεων και την οξείδωση η οποία προέρχεται από την επίδραση του φωτός.

15

20

25

2) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης σπάλας: χοιρινή ωμοπλάτη, φρέσκια, σφαγής περίπου 6-7 ημερών με pH περίπου 5.2 έως 5.7, από την οποία προηγουμένως έχουν αφαιρεθεί νεύρα, ιστούς, λίπος, τεμαχίζεται σε μικρότερα κομμάτια ψαχνού κρέατος περίπου 2-3cm, και μαρινάρεται την προηγούμενη ημέρα από την ημέρα εκτέλεσης της τελικής συνταγής, σε διάλυμα νερού ανακατεμένο με αλάτι, μπαχαρικά, αρτυματικά και μυρωδικά. Την επόμενη ημέρα και εφόσον έχει ήδη ετοιμαστεί η κρεατόπαστα, η μαριναρισμένη ωμοπλάτη κόβεται σε σφαιρίδια στρογγυλά των περίπου 5mm σε μηχανή κοπής (κιματομηχανή) και αναμιγνύεται με την κρεατόπαστα υπό κενό σε μηχάνημα ανάμιξης (μίξερ).

30

35

3) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης πανσέτας: χοιρινή πανσέτα φρέσκια, σφαγής 6-7 περίπου ημερών με pH περίπου 5.2 έως 5.5, από τη οποία έχουν προηγουμένως αφαιρεθεί τα 2 στρώματα λίπους που έχει στη εξωτερική της πλευρά με μηχάνημα απολέπισης (ξελαρδιάστρα), μαρινάρεται την προηγούμενη ημέρα από την ημέρα εκτέλεσης της τελικής συνταγής σε

40

διάλυμα νερού, αλατιού, φωσφορικών αλάτων, αρτυματικών και μυρωδικών και κατόπιν εισέρχεται σε βαρέλα μάλαξης, η οποία εκτελεί ολονύκτιο πρόγραμμα αργών στροφών υπό κενό για την τρυφεροποίηση του κρέατος και την εισαγωγή του σ' αυτό έως και τον πυρήνα του των υλικών της μαρινάδας, αλλά και την εξαγωγή των πρωτεϊνών του κρέατος περιφερειακά, η οποία βοηθάει μετέπειτα στην «συγκόλληση» αυτού με την κρεατόπαστα της πάριζας.

4) Γέμισμα – ενθήκευση – φορμάρισμα: Σε θερμοδιαμορφωτική συσκευαστική μηχανή τοποθετείται με ειδικό δοσομετρικό πάστας (γεμιστικό) μία ποσότητα της κρεατόπαστας /πάριζας όπως παρασκευάστηκε στο στάδιο 2, ήτοι κρεατόπαστα αναμειγμένη με μαριναρισμένη ωμοπλάτη, σε φιλμ κατάλληλο για βράσιμο έως περίπου 120°C και ειδικά διαμορφωμένο για να δεχθεί περίπου 5 κιλά μάζας προϊόντος. Η ποσότητα της κρεατόπαστας/πάριζας είναι περίπου 4 κιλά. Κατόπιν, στην επάνω πλευρά δια χειρός τοποθετείται κομμάτι άπαχης μαριναρισμένης πανσέτας, όπως παρασκευάστηκε στο στάδιο 3, επιμελώς τοποθετημένης έτσι ώστε να καλύπτει όλη την επιφάνεια της πάριζας. Η θερμοδιαμορφωτική μηχανή αφαιρεί όλο τον ατμοσφαιρικό αέρα που έχει εγκλωβιστεί από την διαδικασία γεμίσματος «χπισίματος» του προϊόντος και κατόπιν συγκολλεί ερμητικά τα κατάλληλα φιλμ. Κατόπιν, η συσκευασμένη μάζα θα τοποθετηθεί σε ειδική φόρμα καρβελιού χωρίς καπάκι έτσι ώστε κατά την θερμική επεξεργασία η διαστολή του προϊόντος να επιτραπεί μόνο στη άνω πλευρά και όχι στην κάτω ή/και στις πλαϊνές.

5) Θερμική επεξεργασία – παστερίωση: Οι φόρμες καρβελιού τοποθετούνται σε ειδικά καρότσια με κατάλληλες αποστάσεις από φόρμα σε φόρμα, για την σωστή και ανεμπόδιστη κυκλοφορία του ζεστού αέρα και ατμού και τα καρότσια στην συνέχεια τοποθετούνται μέσα σε φούρνο, όπου ψήνεται στο κατάλληλο πρόγραμμα, το οποίο ελέγχει καθ' όλη την διάρκεια του προγράμματος ηλεκτρονικά την θερμοκρασία χώρου, την υγρασία αυτού και την θερμοκρασία του πυρήνα του προϊόντος. Σε τυχόν απόκλιση των ζητούμενων παραμέτρων η μονάδα – εγκέφαλος του φούρνου ειδοποιεί με διαγνωστικό μήνυμα αλλά και ηχητικό για την άμεση διόρθωση του προγράμματος. Μετά το τέλος του προγράμματος το τελικό προϊόν εξέρχεται από τον φούρνο για κρύο ντουζ σε νερό για περίπου 50 λεπτά. Κατόπιν γίνεται εξαγωγή των συσκευασιών από τις φόρμες και αποσυσκευασία του προϊόντος από το φιλμ. Τοποθετείται πλέον το «γυμνό» παστεριωμένο προϊόν σε νέα καρότσια με ράφια πλέγματος και επανατοποθετείται σε φούρνο ψησίματος για περίπου 50 λεπτά σε θερμοκρασία φούρνου περίπου 70°C, σχετική υγρασία περίπου 25% πετυχαίνοντας μ' αυτό το εξωτερικό στέγνωμα του προϊόντος και την δημιουργία περιφερειακά κόκκινου χρώματος. Τέλος το καρβέλι περνάει από σύντομο ψήσιμο (grill) μόνο την επάνω πλευρά που βρίσκετε η πανσέτα για να πάρει το τελικό χρώμα του ψησίματος αλλά και το άρωμα της ψημένης πανσέτας. Το προϊόν μετά την θερμική επεξεργασία, τοποθετείται για μία νύχτα σε ψυγείο περίπου 5°C για ξεκούραση και πρόψυξη – προετοιμασία για τελική συσκευασία.

6) Συσκευασία – ετικετοποίηση: Την επόμενη ημέρα από την θερμική επεξεργασία του σταδίου 5, το προϊόν με τη μορφή του καρβελιού κόβεται στη μέση και συσκευάζεται σε ειδικές συρρικνωμένες σακούλες οι οποίες αφού τοποθετηθούν σε ειδικό μηχάνημα κενού (καμπάνα), αφαιρείται όλος ο ατμοσφαιρικός αέρας και κατόπιν συγκολλείται ερμητικά. Το συσκευασμένο προϊόν περνάει από μηχάνημα συρρίκνωσης με ζεστό νερό στους περίπου 85°C για μορφοποίηση του υλικού συσκευασίας σε μορφή «γαντιού» και την τελική εξωτερική παστερίωση του συσκευασμένου προϊόντος. Στην συνέχεια αφού τοποθετηθούν οι ετικέτες λογότυπου της εταιρείας και του προϊόντος στην άνω και κάτω πλευρά του «καρβελιού», μεταφέρονται οι πάριζες καρβελάκια σε θαλάμους συντήρησης σε θερμοκρασία περίπου από 0 έως 4°C.

5 Η πάριζα καρβελάκι παρασκευασμένη σύμφωνα με το παράδειγμα 1 της παρούσης εφεύρεσης συγκρίθηκε με μια παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα και βρέθηκε ότι η γεύση της ήταν ευχάριστη με βελτιωμένη εμφάνιση, υφή και οσμή σε σύγκριση με τη παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα.

10 Ενώ η παρούσα εφεύρεση έχει περιγραφεί σε σχέση με τις συγκεκριμένες υλοποιήσεις, είναι προφανές στους ειδικούς του ίδιου τεχνικού πεδίου ότι διάφορες αλλαγές και τροποποιήσεις μπορούν να γίνουν στην εφεύρεση χωρίς να απομακρύνονται από το πνεύμα και το πεδίο αυτής, όπως ορίζεται στις συνημμένες αξιώσεις.

15

20

25

30

35

40

45

50

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

- 5 1. Ένα αλλαντικό προϊόν, πάριζα, με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας, το οποίο εξωτερικά έχει εμφάνιση και σχήμα σαν καρβελάκι ψωμιού, όπου το προϊόν έχει βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση από την παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα.
- 10 2. Το προϊόν με βάση το κρέας σύμφωνα με την αξίωση 1, το οποίο περιλαμβάνει άπαχο κρέας ουσιαστικά χωρίς ορατό λίπος και η κρεατόπαστα είναι χωρίς πλαστικό έντερο, ούτε ενθηκεύεται σε πλαστικό περίβλημα.
- 15 3. Το προϊόν με βάση το κρέας σύμφωνα με την αξίωση 1, όπου το κρέας είναι όλο από χοιρινό, και μάλιστα περιλαμβάνει κομματάκια χοιρινής πανσέτας που προέρχονται από το σημείο του μισαδιού όπου σταματάνε τα πλευρά του ζώου και αρχίζει το κοιλιακό διάφραγμα έως την αρχή του μηρού, φρέσκια χοιρινή σπάλα και αυτοτελή τεμάχια φρέσκιας άπαχης πανσέτας χοιρινής.
- 20 4. Το προϊόν με βάση το κρέας σύμφωνα με οποιαδήποτε προηγούμενη αξίωση, όπου περαιτέρω περιλαμβάνει τουλάχιστον ένα από τα ακόλουθα συστατικά, όπως άλας, νερό ή πάγο, άμυλο, συντηρητικά, σταθεροποιητικά, αντιοξειδωτικά, αρτύματα, μπαχαρικά και καρυκεύματα.
- 25 5. Μέθοδος παρασκευής ενός αλλαντικού προϊόντος, πάριζας, με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 1, το οποίο εξωτερικά έχει εμφάνιση και σχήμα σαν καρβελάκι ψωμιού, όπου το προϊόν έχει βελτιωμένη γεύση, συνοχή/υφή και εμφάνιση από την παραδοσιακά παρασκευασμένη πάριζα, η οποία μέθοδος περιλαμβάνει τα εξής στάδια:
- 30 1) Διαδικασία παρασκευής κρεατόπαστας βάσης,
2) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης σπάλας για μωσαϊκό,
3) Διαδικασία παρασκευής μαριναρισμένης άπαχης πανσέτας για επικάλυψη,
4) Γέμισμα – Ενθήκευση – Φορμάρισμα,
5) Θερμική επεξεργασία – Παστερίωση, και
6) Συσκευασία – Ετικετοποίηση.
- 35 6. Μέθοδος παρασκευής ενός αλλαντικού προϊόντος με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 6, όπου
- 40 στο στάδιο 1) της διαδικασίας παρασκευής κρεατόπαστας, τοποθετούνται σε μηχανήμα κοπής κατεψυγμένου κρέατος (μπαλτά) κομματάκια κρέατος κατεψυγμένα, κατά προτίμηση πανσέτας χοιρινής, όπου κόβονται σε μικρότερα τεμάχια σε μορφή φλέικς, κατόπιν τα φλέικς εισέρχονται στο κούτερ, όπου κόβονται από συστοιχία μαχαιριών και αναμιγνύουμε με ταυτόχρονη προσθήκη άλατος, καρυκευμάτων και των υπόλοιπων συστατικών της κρεατόπαστας έως ότου ομογενοποιηθεί το κρέας και πάρει τη μορφή κρεατόπαστας, η θερμοκρασία διατηρείται καθόλο αυτό το στάδιο ομογενοποίησης κάτω από +5 °C με την προσθήκη πάγου,
- 45 στο στάδιο 2) της διαδικασίας παρασκευής μαριναρισμένης σπάλας: χοιρινή ωμοπλάτη, φρέσκια, τεμαχίζεται σε μικρότερα κομμάτια ψαχνού κρέατος περίπου 2-3cm, και μαρινάρεται την προηγούμενη ημέρα από την ημέρα εκτέλεσης της τελικής συνταγής, σε διάλυμα νερού ανακατεμένο με αλάτι, μπαχαρικά, αρτυματικά και μυρωδικά. Την επόμενη ημέρα και εφόσον έχει ήδη ετοιμαστεί η κρεατόπαστα, η μαριναρισμένη ωμοπλάτη κόβεται σε σφαιρίδια στρογγυλά των περίπου 5mm σε μηχανή κοπής (κιμαδομηχανή) και αναμιγνύεται με την
- 50 κρεατόπαστα υπό κενό σε μηχανήμα ανάμιξης (μίξερ),
- στο στάδιο 3) της διαδικασίας παρασκευής μαριναρισμένης πανσέτας: χοιρινή πανσέτα φρέσκια, μαρινάρεται την προηγούμενη ημέρα από την ημέρα εκτέλεσης της τελικής συνταγής σε

- 5 διάλυμα νερού, αλατιού, φωσφορικών αλάτων, αρτυματικών και μυρωδικών και κατόπιν τοποθετείται σε βαρέλα μάλαξης, η οποία εκτελεί ολονύκτιο πρόγραμμα αργών στροφών υπό κενό για την τρυφεροποίηση του κρέατος και την εισαγωγή του σ' αυτό έως και τον πυρήνα του των υλικών της μαρινάδας, αλλά και την εξαγωγή των πρωτεϊνών του κρέατος περιφερειακά, η οποία βοηθάει μετέπειτα στην «συγκόλληση» αυτού με την κρεατόπαστα της πάριζας,
- 10 στο στάδιο 4), σε θερμοδιαμορφωτική συσκευαστική μηχανή με ειδικό δοσομετρικό πάστας τοποθετείται μία ποσότητα της κρεατόπαστας όπως παρασκευάστηκε στο στάδιο 2, σε φιλμ κατάλληλο για βράσιμο έως περίπου 120 °C, και στην επάνω πλευρά δια χειρός τοποθετείται κομμάτι άπαχης μαριναρισμένης πανσέτας, όπως παρασκευάστηκε στο στάδιο 3, επιμελώς τοποθετημένης έτσι ώστε να καλύπτει όλη την επιφάνεια της πάριζας, όπου η
- 15 θερμοδιαμορφωτική μηχανή αφαιρεί όλο τον ατμοσφαιρικό αέρα που έχει εγκλωβιστεί από την διαδικασία γεμίσματος «χτισίματος» του προϊόντος και κατόπιν συγκολλεί ερμητικά τα κατάλληλα φιλμ, και στη συνέχεια η συσκευασμένη μάζα τοποθετείται σε ειδική φόρμα καρβελιού χωρίς καπάκι έτσι ώστε κατά την θερμική επεξεργασία η διαστολή του προϊόντος να επιτραπεί μόνο στη άνω πλευρά και όχι στην κάτω ή/και στις πλαϊνές πλευρές,
- 20 στο στάδιο 5) οι φόρμες καρβελιού τοποθετούνται σε ειδικά καρότσια και τα καρότσια στην συνέχεια τοποθετούνται μέσα σε φούρνο, όπου ψήνεται στο κατάλληλο πρόγραμμα, όπου μετά το τέλος του προγράμματος το τελικό προϊόν εξέρχεται από τον φούρνο για κρύο ντουζ σε νερό, και κατόπιν γίνεται εξαγωγή των συσκευασιών από τις φόρμες και αποσυσκευασία του προϊόντος από το φιλμ, το «γυμνό» παστεριωμένο προϊόν τοποθετείται σε νέα καρότσια και
- 25 επανατοποθετείται σε φούρνο ψησίματος έως ότου το προϊόν στεγνώσει εξωτερικά και αποκτήσει κόκκινο χρώμα περιφερειακά, τέλος το καρβέλι περνάει από σύντομο ψήσιμο (grill) μόνο την επάνω πλευρά που βρίσκεται η πανσέτα για να πάρει το τελικό χρώμα του ψησίματος αλλά και το άρωμα της ψημένης πανσέτας και στην συνέχεια ψύχεται, και
- 30 στο στάδιο 6) το προϊόν του σταδίου 5 με τη μορφή του καρβελιού κόβεται στη μέση και συσκευάζεται σε ειδικές συρρικνωμένες σακούλες από τις οποίες αφαιρείται όλος ο ατμοσφαιρικός αέρας και κατόπιν συγκολλείται ερμητικά, και το συσκευασμένο προϊόν μεταφέρεται σε θαλάμους συντήρησης σε θερμοκρασία περίπου από 0 έως 4°C.
- 35 7. Μέθοδος παρασκευής ενός προϊόντος με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 6, όπου στο στάδιο 1) τα κομματάκια κατεψυγμένου κρέατος είναι από χοιρινή πανσέτα που προέρχονται από το σημείο του μισαδίου όπου σταματάνε τα πλευρά του ζώου και αρχίζει το κοιλιακό διάφραγμα έως την αρχή του μηρού, όπου στο στάδιο 2) η χοιρινή ωμοπλάτη είναι φρέσκια, σφαγής περίπου 6-7 ημερών με pH περίπου 5.2 έως 5.7, από την οποία
- 40 προηγουμένως έχουν αφαιρεθεί νεύρα, ιστούς, λίπος, και όπου η χοιρινή πανσέτα στο στάδιο 3) είναι φρέσκια σφαγής 6-7 περίπου ημερών με pH περίπου 5.2 έως 5.5, από τη οποία έχουν προηγουμένως αφαιρεθεί τα 2 στρώματα λίπους που έχει στη εξωτερική της πλευρά με μηχανήμα απολέπισης (ξελαρδιάστρα).
- 45 8. Μέθοδος παρασκευής ενός προϊόντος με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 6, όπου το φιλμ στο στάδιο 4) είναι ειδικά διαμορφωμένο για να δεχθεί περίπου 5 κιλά μάζας προϊόντος και η ποσότητα της κρεατόπαστας/πάριζας είναι περίπου 4 κιλά.
- 50 9. Μέθοδος παρασκευής ενός προϊόντος με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 6, όπου στο στάδιο 5) οι φόρμες καρβελιού τοποθετούνται πάνω στα καρότσια με κατάλληλες αποστάσεις από φόρμα σε φόρμα, για την σωστή και ανεμπόδιστη κυκλοφορία του ζεστού αέρα και ατμού, και ο φούρνος ελέγχει καθ' όλη την διάρκεια του προγράμματος

- 5 ηλεκτρονικά την θερμοκρασία του χώρου, την υγρασία αυτού και την θερμοκρασία του πυρήνα του προϊόντος και σε τυχόν απόκλιση των ζητούμενων παραμέτρων η μονάδα – εγκέφαλος του φούρνου ειδοποιεί με διαγνωστικό μήνυμα αλλά και ηχητικό για την άμεση διόρθωση του προγράμματος, και όπου για να επιτευχθεί το εξωτερικό στέγνωμα του προϊόντος και την δημιουργία κόκκινου χρώματος περιφερειακά το προϊόν ψήνεται ξανά για περίπου 50 λεπτά σε θερμοκρασία φούρνου περίπου 70 °C και σχετική υγρασία περίπου 25%.
- 10 10. Μέθοδος παρασκευής ενός προϊόντος με βάση θερμικά επεξεργασμένο κρέας σύμφωνα με την αξίωση 6, όπου στο στάδιο 6) το συσκευασμένο προϊόν περνάει από μηχανήμα συρρίκνωσης με ζεστό νερό στους περίπου 85°C για μορφοποίηση του υλικού συσκευασίας και την τελική εξωτερική παστερίωση του συσκευασμένου προϊόντος, και στην συνέχεια ετικέτα λογότυπου της εταιρείας και του προϊόντος τοποθετείται στην άνω πλευρά του «καρβελιού» και 15 κατόπιν περνάει από δεύτερη ετικετέζα η οποία επικολλάει στην κάτω πλευρά ετικέτα με όλα τα στοιχεία του προϊόντος.
- 20
- 25
- 30
- 35
- 40
- 45
- 50

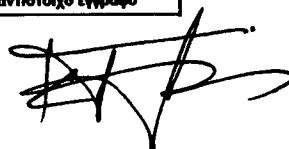


ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(O.B.I.)

ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20190100086

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθ. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2020(AL)
X	FR237985 A1 / (BUSSO FRERES SALAISONS DE LA VILLETE) 08.09.1978	1,2,4	A23L 13/00
Y	*ολόκληρο το έγγραφο*	3,5	
A		6-10	
X	EP1621079 A2 / (GIERLINGER J.) 01.02.2006	1,2,4	
Y	*ολόκληρο το έγγραφο*	3,5	
A		6-10	
X	GR1009321 B / (A. & X. ΥΦΑΝΤΗΣ, Α.Β.Ε.Ε.) 29.06.2018	1,4	
Y	*σελ. 2, σειρές 5 - 8*	5	
	σελ. 2, σ. 47 - σελ. 3, σ. 13		
	σελ. 5, σ. 35 - 44		
X	US2006286437 A1 / (EISNER P., et al.) 20.11.2006	1,4	
Y	*σελ. 1, παράγραφοι 5 - 16*	3,5	
	σελ. 2, παράγραφοι 32, 37, 40		
Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας :			11/02/2020
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			


ΓΑΥΝΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΞΕΤΑΣΤΡΙΑ