



Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (OBI)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20130100674

(12)

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (B)

(41) Ημ/νία Δημοσίευσής: **04.06.2015**

(51) Διεθνής Ταξινόμηση (Int. Cl.):

(11) Αριθμός Χορήγησης: **1009714**

A23L 21/10 ^(2015.01)

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **04.12.2013**

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
20.07.2015 ΕΔΒΙ 6/2015

(73) Δικαιούχος (οι):

ΚΑΛΥΒΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΑΡΚΟΥ; Λασθένους Τέρμα,
72200 ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ (ΛΑΣΙΘΙΟΥ) - GR. **ΣΑΜΠΡΟΒΑΛΑΚΗ**
ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΑΝΤΩΝΙΟΥ; Αλμυρού, 72200 ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ
(ΛΑΣΙΘΙΟΥ) - GR.

(45) Ημ/νία Δημοσίευσης της Χορήγησης:
15.04.2020 ΕΔΒΙ 2/2020

(74) Πληρεξούσιος:

ΠΕΡΙΒΟΛΑΡΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ; Αγίου
Νικολάου 41-43, 26221 ΠΑΤΡΑ (ΑΧΑΪΑΣ).

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):

ΚΑΛΥΒΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΑΡΚΟΥ; Λασθένους Τέρμα,
72200 ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ (ΛΑΣΙΘΙΟΥ) - GR. **ΣΑΜΠΡΟΒΑΛΑΚΗ**
ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΑΝΤΩΝΙΟΥ; Αλμυρού, 72200 ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ
(ΛΑΣΙΘΙΟΥ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):

ΚΑΛΥΒΑΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΑΡΚΟΥ; , GR.
ΣΑΜΠΡΟΒΑΛΑΚΗ ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΑΝΤΩΝΙΟΥ; , GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΣΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΠΑΣΤΑ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)

PEPPER AND AUBERGINE PROCESSED INTO JAM, SPREAD AND SYRUP

(57) Περίληψη

Η παρούσα εφεύρεση αφορά την παρασκευή μαρμελάδας, πάστας και σιροπιού με βάση τον καρπό της πιπεριάς σε οποιαδήποτε μορφή, ποικιλία και είδος και ανεξάρτητα από τον τρόπο, που έχει παραχθεί, και τον καρπό της μελιτζάνας σε οποιαδήποτε μορφή, ποικιλία και είδος και ανεξάρτητα από τον τρόπο, που έχει παραχθεί. Η παρούσα εφεύρεση διατηρεί και μετά τη μεταποίηση της πιπεριάς και της μελιτζάνας, τις βιταμίνες και τα αντιοξειδωτικά στοιχεία του αρχικού καρπού. Επίσης, η παρούσα εφεύρεση δίνει τη δυνατότητα στο χρήστη της να προσλαμβάνει τις απαραίτητες ημερήσιες βιταμίνες και αντιοξειδωτικά σε διαφορετική και πιο ευχάριστη στη γεύση τροφή. Τέλος, η παρούσα εφεύρεση μπορεί να καταναλωθεί και από πρόσωπα με προβλήματα διαβήτη, καθώς η περιεκτικότητά της σε ζάχαρη είναι πολύ χαμηλή. Η παρούσα εφεύρεση μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική αλλά και στην ποτοποιία.

GR 20130100674 GR 1009714

**ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΣΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ, ΠΑΣΤΑ
ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Η παρούσα εφεύρεση αφορά την παρασκευή μαρμελάδας, πάστας και
σιροπιού με βάση τον καρπό της πιπεριάς σε οποιαδήποτε μορφή, ποικιλία
και είδος και ανεξάρτητα από τον τρόπο, που έχει παραχθεί, και τον καρπό
της μελιτζάνας σε οποιαδήποτε μορφή, ποικιλία και είδος και ανεξάρτητα
5 από τον τρόπο, που έχει παραχθεί.

Μέχρι σήμερα, η κατανάλωση της πιπεριάς και της μελιτζάνας, αν και
ιδιαίτερα διαδεδομένη στο διαιτολόγιο των ανθρώπων, παρέμενε για πολύ
κόσμο περιορισμένη εξαιτίας της περιορισμένης χρήσης τους σε σαλάτες και
φαγητά. Επίσης, η μέχρι σήμερα χρήση τους περιοριζόταν σε τουρσιά και
10 σάλτσες για μαγειρική χρήση.

Εν προκειμένω, με την παρούσα εφεύρεση επιτυγχάνεται η μεταποίηση της
πιπεριάς και της μελιτζάνας κατά τρόπο, που να διατηρεί όλα τα ωφέλιμα
συστατικά τους. Με την παρούσα εφεύρεση, προσελκύονται σε ό,τι αφορά
τη γεύση της περισσότερα πρόσωπα νεαρής ηλικίας, ενώ, παράλληλα,
15 δίδεται η δυνατότητα χρήσεώς της και στο χώρο της ζαχαροπλαστικής.

Η παρούσα εφεύρεση διατηρεί και μετά τη μεταποίηση της πιπεριάς κι της
μελιτζάνας τις βιταμίνες και τα αντιοξειδωτικά στοιχεία του αρχικού
καρπού. Συγκεκριμένα, η σε ό,τι αφορά την πιπεριά, η παρούσα εφεύρεση
αυξάνει το λυκοπένιο, μετά την επεξεργασία της πιπεριάς και λόγω της
20 υψηλής θερμοκρασίας της επεξεργασίας, το οποίο είναι αποτελεσματικό
καροτινοειδές για την πρόληψη του καρκίνου, οπότε και οι ποσότητες, τις
οποίες λαμβάνει ο ανθρώπινος οργανισμός, είναι μεγαλύτερες σε σχέση με
αυτές των νωπών καρπών, ενώ σε ό,τι αφορά τη μελιτζάνα, η παρούσα
εφεύρεση διατηρεί, μετά την επεξεργασία της μελιτζάνας, το μαγνήσιο, το
25 οποίο βοηθάει στην καλή λειτουργία του εγκεφάλου. Επίσης, η παρούσα
εφεύρεση δίνει τη δυνατότητα στο χρήστη της να προσλαμβάνει τις
απαραίτητες ημερήσιες βιταμίνες και αντιοξειδωτικά σε διαφορετική και

πιο ευχάριστη στη γεύση τροφή. Ακόμα, η παρούσα εφεύρεση μπορεί να καταναλωθεί και από πρόσωπα με προβλήματα διαβήτη, καθώς η περιεκτικότητά της σε ζάχαρη είναι πολύ χαμηλή.

5 Η παρούσα εφεύρεση μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική αλλά και στην ποτοποιία.

1. παρούσα εφεύρεση αφορά την παρασκευή μαρμελάδας, πάστας και σιροπιού με βάση τον καρπό της πιπεριάς σε οποιαδήποτε μορφή, ποικιλία και είδος και ανεξάρτητα από τον τρόπο, που έχει παραχθεί, και τον καρπό της μελιτζάνας σε οποιαδήποτε μορφή, ποικιλία και είδος και ανεξάρτητα από τον τρόπο, που έχει παραχθεί.
5
2. Με την εφεύρεση επιτυγχάνεται η μεταποίηση της πιπεριάς και της μελιτζάνας κατά τρόπο, που να διατηρεί όλα τα ωφέλιμα συστατικά τους.
3. Με την παρούσα εφεύρεση, προσελκύονται σε ό,τι αφορά τη γεύση της περισσότερα πρόσωπα νεαρής ηλικίας, ενώ, παράλληλα,
10 δίδεται η δυνατότητα χρήσεώς της και στο χώρο της ζαχαροπλαστικής.
4. Η παρούσα εφεύρεση διατηρεί και μετά τη μεταποίηση της πιπεριάς και της μελιτζάνας τις βιταμίνες και τα αντιοξειδωτικά στοιχεία του αρχικού καρπού. Συγκεκριμένα, η σε ό,τι αφορά την πιπεριά, η παρούσα εφεύρεση αυξάνει το λυκοπένιο, μετά την επεξεργασία της πιπεριάς και λόγω της
15 υψηλής θερμοκρασίας της επεξεργασίας, το οποίο είναι αποτελεσματικό καροτινοειδές για την πρόληψη του καρκίνου, οπότε και οι ποσότητες, τις οποίες λαμβάνει ο ανθρώπινος οργανισμός, είναι μεγαλύτερες σε σχέση με αυτές των νωπών καρπών, ενώ σε ό,τι αφορά τη μελιτζάνα, η παρούσα εφεύρεση διατηρεί, μετά την επεξεργασία της μελιτζάνας, το μαγνήσιο, το
20 οποίο βοηθάει στην καλή λειτουργία του εγκεφάλου.
5. Η παρούσα εφεύρεση δίνει τη δυνατότητα στο χρήστη της να προσλαμβάνει τις απαραίτητες ημερήσιες βιταμίνες και αντιοξειδωτικά σε διαφορετική και πιο ευχάριστη στη γεύση τροφή.
6. Η παρούσα εφεύρεση μπορεί να καταναλωθεί και από πρόσωπα με
25 προβλήματα διαβήτη, καθώς η περιεκτικότητά της σε ζάχαρη είναι πολύ χαμηλή.
7. Η παρούσα εφεύρεση μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη μαγειρική και στη ζαχαροπλαστική αλλά και στην ποτοποιία.



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ
(Ο.Β.Ι.)

ΕΚΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ

Αριθμός αίτησης
20130100674

ΕΓΓΡΑΦΑ ΘΕΩΡΟΥΜΕΝΑ ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ			
Κατηγορία	Σχετικό έγγραφο με επισήμανση, όπου χρειάζεται, των σχετικών παραγράφων	Σχετικό με αξίωση	Διεθν. Ταξινόμηση Int. Cl. 01/01/2012(AL)
X	US2013/0115329 A1 / SAVANT ET AL 09.05.2013 "αξιώσεις 1-6"	1-7	
Y	GRXP2015007 / . 20.03.2012 Ηλεκτρονική ιστοσελίδα: www.tastefull.gr "ολόκληρο το έγγραφο"	1-7	A23L 1/06
Y	GRXP2015008 / . 05.08.2013 Ηλεκτρονική ιστοσελίδα: http://tantekiki.blogspot.gr "ολόκληρο το έγγραφο"	1-7	
			Τεχνικά πεδία που ερευνήθηκαν
			A23L
Τα ανεφερόμενα έγγραφα έχουν σταλεί στον πληρεξούσιο Δικηγόρο			
Ημερομηνία περάτωσης της έρευνας : 16/01/2015			
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: έννομο αναφερόμενο για άλλους λόγους Δ: μέλος της ίδιας οικογένειας ευρεσιτεχνιών, αντίστοιχο έγγραφο			

BK

Κωστή Βασιλική
Εφετάσσοια