

Brevet N° **8 1 7 4 7**
du **2 octobre 1979**
Titre délivré : **2**

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

D. 50.784



Monsieur le Ministre
de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes
Service de la Propriété Industrielle
LUXEMBOURG

Demande de Brevet d'Invention

I. Requête

La société dite: DR. OETKER TIEFKÜHLKOST GmbH, Lutterstrasse (1)
14, 4800 BIELEFELD 1, Allemagne Fédérale, représentée par
Monsieur Jacques de Muyser agissant en qualité de mandataire (2)

dépose ce deux octobre 1900 soixante-dix-neuf (3)
à 15 heures, au Ministère de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes, à Luxembourg :

1. la présente requête pour l'obtention d'un brevet d'invention concernant :

"Verfahren zum Aufbringen von Geschmacksstoffen und Speise- (4)
fetten auf tiefgefrorene Lebensmittel mit freier Portionier-
barkeit, um eine verzehrfertige Speise nur nach Zusatz von
Wasser unter Hitzeeinwirkung zu erhalten".

déclare, en assumant la responsabilité de cette déclaration, que l'(es) inventeur(s) est (sont) :

1.- Elard STEIN VON KAMIENSKI, Am Menkebach 11a, 4800 (5)
BIELEFELD 1, Allemagne Fédérale

2.- Heiner LÖFFLER, Am Heidewald 18, 4830 GÜTERSLOH,
Allemagne Fédérale

2. la délégation de pouvoir, datée de BIELEFELD le 19 septembre 1979

3. la description en langue allemande de l'invention en deux exemplaires ;

4. // planches de dessin, en deux exemplaires ;

5. la quittance des taxes versées au Bureau de l'Enregistrement à Luxembourg,

le 2 octobre 1979

revendique pour la susdite demande de brevet la priorité d'une (des) demande(s) de

(6) brevet déposée(s) en (7) Allemagne Fédérale

le 4 juillet 1979 (No. P 29 26 992.9) (8)

au nom de la déposante (9)

élit domicile pour lui (elle) et, si désigné, pour son mandataire, à Luxembourg

35, bd. Royal (10)

solicite la délivrance d'un brevet d'invention pour l'objet décrit et représenté dans les annexes
susmentionnées, — avec ajournement de cette délivrance à // mois.

Le mandataire

II. Procès-verbal de Dépôt

La susdite demande de brevet d'invention a été déposée au Ministère de l'Économie Nationale
et des Classes Moyennes, Service de la Propriété Industrielle à Luxembourg, en date du :

2 octobre 1979

à 15 heures

Pr. le Ministre
de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes,
p. d.



A 68007

(1) Nom, prénom, firme, adresse — (2) s'il y a lieu « représenté par » agissant en qualité de mandataire — (3) date du
dépôt en toutes lettres — (4) titre de l'invention — (5) noms et adresses — (6) brevet, certificat d'addition, modèle d'utilité
— (7) pays — (8) date — (9) déposant original — (10) adresse — (11) 6, 12 ou 18 mois.

Brevet N° 8 1 7 4 7
du 2 octobre 1979
Titre délivré :

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

D. 50.784



Monsieur le Ministre
de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes
Service de la Propriété Industrielle
LUXEMBOURG

Demande de Brevet d'Invention

I. Requête

La société dite: DR. OETKER TIEFKÜHLKOST GmbH, Lutterstrasse (1)
14, 4800 BIELEFELD 1, Allemagne Fédérale, représentée par
Monsieur Jacques de Muyser agissant en qualité de mandataire (2)
dépose ce deux octobre 1900 soixante-dix-neuf (3)
à 15 heures, au Ministère de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes, à Luxembourg :
1. la présente requête pour l'obtention d'un brevet d'invention concernant :
"Verfahren zum Aufbringen von Geschmacksstoffen und Speise- (4)
fetten auf tiefgefrorene Lebensmittel mit freier Portionier-
barkeit, um eine verzehrfertige Speise nur nach Zusatz von
Wasser unter Hitzeeinwirkung zu erhalten".
déclare, en assumant la responsabilité de cette déclaration, que l'(es) inventeur(s) est (sont) :
1.- Elard STEIN VON KAMIENSKI, Am Menkebach 11a, 4800 (5)
BIELEFELD 1, Allemagne Fédérale
2.- Heiner LÖFFLER, Am Heidewald 18, 4830 GÜTERSLOH,
Allemagne Fédérale
2. la délégation de pouvoir, datée de BIELEFELD le 19 septembre 1979
3. la description en langue allemande de l'invention en deux exemplaires ;
4. // planches de dessin, en deux exemplaires ;
5. la quittance des taxes versées au Bureau de l'Enregistrement à Luxembourg,
le 2 octobre 1979
revendique pour la susdite demande de brevet la priorité d'une (des) demande(s) de
(6) brevet déposée(s) en (7) Allemagne Fédérale
le 4 juillet 1979 (No. P 29 26 992.9) (8)
au nom de la déposante (9)
élit domicile pour lui (elle) et, si désigné, pour son mandataire, à Luxembourg
35, bd. Royal (10)
sollicite la délivrance d'un brevet d'invention pour l'objet décrit et représenté dans les annexes
susmentionnées, — avec ajournement de cette délivrance à // mois.

Le mandataire

II. Procès-verbal de Dépôt

La susdite demande de brevet d'invention a été déposée au Ministère de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes, Service de la Propriété Industrielle à Luxembourg, en date du :

2 octobre 1979

à 15 heures

Pr. le Ministre
de l'Économie Nationale et des Classes Moyennes,



A 68007

(1) Nom, prénom, firme, adresse — (2) s'il y a lieu représenté par ... agissant en qualité de mandataire — (3) date du dépôt en toutes lettres — (4) titre de l'invention — (5) noms et adresses — (6) brevet, certificat d'addition, modèle d'utilité — (7) pays — (8) date — (9) déposant originaire — (10) adresse — (11) 6, 12 ou 18 mois.

BEANSPRUCHUNG DER PRIORITÄT

D. 50.784

der Patent/~~Gb/~~ - Anmeldung

In: DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

Vom: 4. Juli 1979



PATENTANMELDUNG

in

Luxemburg

Anmelder: DR. OETKER TIEFKÜHLKOST GmbH

Betr.: "Verfahren zum Aufbringen von Geschmacksstoffen und Speisefetten auf tiefgefrorene Lebensmittel mit freier Portionierbarkeit, um eine verzehrfertige Speise nur nach Zusatz von Wasser unter Hitzeeinwirkung zu erhalten".



Das erfindungsgemäße Verfahren beinhaltet das Aufbringen von Geschmacksstoffen und Speisefetten auf tiefgefrorene Lebensmittelstückiger Natur oder Mischungen, bestehend in der Hauptsache aus Gemüse, Teigwaren, Reis sowie Fleisch-Produkten, mit dem Ziel, nur durch Zugabe von Wasser und einfachem Gar- oder Erwärmungsprozeß ein verzehrfertiges Teil- oder Fertigmenü zu erzielen. Das Produkt ist freifallend und somit beliebig portionierbar. Auch in angetautem Zustand bleibt die Portionierbarkeit im wesentlichen erhalten.

Bei den bisher bekannten Produkten wird zu den stückigen Gemüsebestandteilen, Teigwaren oder Fleischprodukten eine Paste zugesetzt, in der die Geschmacksstoffe enthalten sind. Die einzelnen Bestandteile eines Teil- oder Fertiggerichts sind somit nicht von den geschmacksgebenden Stoffen umhüllt. Deshalb ist eine Portionierbarkeit nicht möglich, da immer ein bestimmter Teil der stückigen Bestandteile einer genau definierten Menge an Würzstoffen, das heißt Pasten, zugeordnet sein muß.

Beim erfindungsgemäßen Verfahren werden zunächst die vorgesehenen Geschmacks- und Aromastoffe mit Dickungsmitteln wie zum Beispiel Stärke, Mehle etc. in einer separaten Mischung vorbereitet. In diese Mischung werden Quellschubstanzen eingearbeitet, die in der Lage sind, das bei der Mischung mit den tiefgefrorenen Produkten sowie im Endprodukt auftretende freie Wasser durch ihr Quellvermögen soweit abzubinden, daß eine freifallende Mischung erhalten bleibt. Besonders geeignete Quellschubstanzen sind zum Beispiel Zellulosederivate, kaltquellende Stärke, pflanzliche Dickungstoffe, Gelatine und anderes.

Danach wird das evtl. an den tiefgefrorenen stückigen Bestandteilen durch den Frier- oder Lagerprozeß anhaftende Kondenswasser (Schnee) durch ein Vibrationssieb weitgehendst entfernt.

Das vorbehandelte, im wesentlichen schneefrei gemachte, stückige tiefgefrorene Produkt, bei dem es sich um rohe, blanchierte oder vorgegarte Erzeugnisse handeln kann, wird sodann in einen Mischzylinder gegeben. Während des Bewegens des stückigen Guts in diesem Mischzylinder werden von Düsen Speisefette sowie Mischung von Speisefetten mit Aroma- und Geschmacksstoffen auf das tiefgefrorene Gut aufgesprüht, so daß sich teilweise ein dünner Fettfilm auf den stückigen Produktteilen selber bildet.

Danach erst wird die eingangs beschriebene separate Trockenmischung in die Mischtrommel eingegeben. Durch die schon erwähnten Quellstoffe wird die Trockenmischung an die Vormischung angelagert

Je nach dem benötigten Verhältnis der Trockenmischung zu den stückigen Gütern erweist es sich als vorteilhaft, einen Teil der Zugaben des Fettes erst nachträglich aufzusprühen, um eine Granulierung der Geschmacks/Fettsubstanzen zu erreichen.

Je nach Bedarf kann eine derartige Mischung mit oder ohne Fett hergestellt werden.

Das entstehende Produkt kann je nach dem Verhältnis der Trockensubstanz zu den stückigen Gütern einerseits bei geringem Trockensubstanzzusatz aus einer beinahe vollständig vorhandenen

h

Umhüllung der stückigen Güter mit der Trockensubstanz, andererseits bei größerem Zusatz der Trockensubstanz aus den stückigen Gütern und einem kleinen Granulat der Geschmacks- und Fettbestandteile bestehen. Das Granulat haftet aber so gut auf den stückigen tiefgefrorenen Bestandteilen, daß eine Entmischung nicht stattfindet und eine freie Portionierbarkeit vorhanden ist.

Nachstehend wird eine Musterrezeptur am Beispiel einer Zwiebel-
suppe wiedergegeben:

a) Suppenmischung:

Zwiebeln gefroren	74,00 %
Weinkonzentrat	2,00 %
Fett (Pflanzen oder tierisch)	6,00 %
Granulatmischung gemäß der Beschreibung	17,00 %
Dickungsstoffe kalt quellend	1,00 %
	<hr/>
	100,00 %

b) Grundmischung:

Salz	20,55 %
Aromastoffe (Fleisch, Geschmacksstoffe)	25,00 %
Gewürze (Pfeffer, Majoran, Thymian)	1,50 %

Zucker	18,30 %
Stärke (Kartoffel)	22,10 %
Käse gerieben	10,30 %
Zitronensaft	0,80 %
Glutamat	1,45 %
	<hr/>
	100,00 %

c) Pastenanlagerung

Verfahrenstechnik:

1. Gemüse mischen.

Zwiebeln bei einer Temperatur von mindestens -20°C über eine Brechanlage in den Mischer geben und mischen.

2. Weißweinkonzentrat auftragen.

Weißweinkonzentrat mittels Dosiervorrichtung während des Mischvorganges gleichmäßig auf das Gemüse aufsprühen.

3. Fettanlagerung

Rinderknochenfett und Pflanzenfett mischen, erhitzen und auf eine Temperatur von + 30°C bringen. Einen Teil des Fettes (ungefähr die Hälfte) während des Mischvorganges anlagern.

4. Trockenmischung herstellen

Trockenzutaten im Mischgranulator gleichmäßig mischen.

↳

5. Trockenmischung anlagern

Die gesamte Trockenmischung in den Mischer geben.
Das restliche Fett mittels Dosiervorrichtung auf die
Suppenmischung verteilen und feinkörnig granulieren.

6. Dickungsstoff anlagern

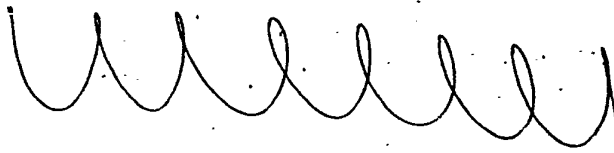
Dickungsstoff gleichmäßig einstreuen und anlagern.

M

Patentansprüche

1. Verfahren zum Aufbringen von Geschmacksstoffen und Speisefetten auf tiefgefrorene Lebensmittel mit freier Portionierbarkeit, um eine verzehrfertige Speise nur nach Zusatz von Wasser unter Hitzeeinwirkung zu erhalten, dadurch gekennzeichnet, daß die vorgesehenen Geschmacks- und Aromastoffe in einer separaten Mischung vorbereitet und in diese Mischung Quellsubstanzen eingearbeitet werden, die in der Lage sind, das bei der Mischung mit den tiefgefrorenen Produkten sowie im Endprodukt auftretende freie Wasser durch ihr Quellverhalten soweit abzubinden, daß eine freifallende Mischung erhalten wird.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das eventuell an den tiefgefrorenen stückigen Bestandteilen durch den Frier- oder Lagerprozeß anhaftende Kondenswasser durch ein Vibrationssieb weitgehendst entfernt und das schneefrei gemachte tiefgefrorene Produkt sodann in einen Mischzylinder gegeben wird und während des Bewegens des stückigen Guts in diesem Mischzylinder von Düsen Speisefette sowie Mischungen von Speisefetten mit Aromen- und Geschmacksstoffen auf das tiefgefrorene Gut aufgesprüht werden, so daß sich teilweise ein dünner Fettfilm auf den stückigen Produktteilen selbst bildet.

3. Verfahren nach den Ansprüchen 1 und 2, durch gekennzeichnet, daß die in Anspruch 1 erwähnte Trockenmischung erst nach dem in Anspruch 2 beschriebenen Prozeß in die Mischtrommel gegeben wird.
4. Verfahren nach den Ansprüchen 1, 2 und 3, dadurch gekennzeichnet, daß ein Teil der Zugabe des Fettes erst nachträglich zur Erreichung einer Granulierung der Geschmacks/Fettsubstanz aufgesprüht wird.

A handwritten signature or scribble consisting of several connected, wavy loops, resembling a stylized 'W' or a series of connected 'u' shapes.