

(19) **DANMARK**

(10) **DK 2017 00045 U3**



(12) **BRUGSMODELSKRIFT**

Registreret brugsmode uden prøvning

Patent- og
Varemærkestyrelsen

-
- (51) Int.Cl.: **A 21 D 13/30 (2017.01)**
- (21) Ansøgningsnummer: **BA 2017 00045**
- (22) Indleveringsdato: **2017-04-18**
- (24) Løbedag: **2017-04-18**
- (41) Alm. tilgængelig: **2017-07-18**
- (45) Registreringsdato: **2017-07-28**
- (45) Publiceringsdato: **2017-07-28**
- (30) Prioritet: **2016-04-18 DE 20 2016 102 032**
- (73) Brugsmodeleindehaver: **Kadriye Öztas , Rundstraße 139 h-j, DE-47475 Kamp-Lintfort, Tyskland**
- (72) Frembringer: **Kadriye Öztas , Rundstraße 139 h-j, DE-47475 Kamp-Lintfort, Tyskland**
- (74) Fuldmægtig: **Awapatent A/S, Strandgade 56, 1401 København K, Danmark**
- (54) Benævnelse: **Bageriprodukt**
- (56) Relevante publikationer:
- (57) Sammendrag:
Bageriprodukt til modtagelse af fødevarer med et bageriproduktlegeme, der har en hulrumsformet indre kontur, der omslutter fødevarerne, k e n d e t e g n e t ved, at fødevarerne danner en blanding af grillet kebabkød, salatbestanddele og en sovssammensætning, og hvor bageriproduktlegemet (1) omslutter fødevareblandingen (4) komplet fra alle sider.

Fortsættes ...

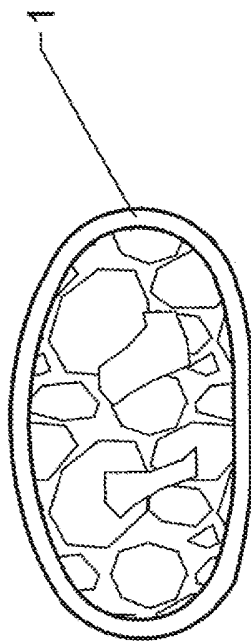


FIG 1

Teknisk felt

Opfindelsen omhandler et bageriprodukt til modtagelse af fødevarer, hvor bageriproduktet har et bageriproduktlegeme, der har en hulrumsformet indre kontur, der omslutter fødevarerne.

5 **Kendt teknik**

Bageriprodukt af den oprindelige generiske type er velkendt fra den kendte teknik i forskellige udformninger. Bageriproduktet tjener primært som et mellemmåltid, og indtages ikke som en tallerkenret, men tages oftest med fra et salgsted og konsumeres på et andet sted.

10 Eksempler på sådanne et bageriprodukt er kendt fra bageren, der i flere årtier har solgt produkter såsom foreksempelvis berliner, æblelommer og andre bageriprodukter med et chokolade- eller frugtindhold.

Derudover er der også igennem længere tid blevet etableret en fastfoodforplejning, hvor en hulrumsindrettet dejlomme, der har en enkeltsidet åbning
15 fyldes med forskelligt kødindhold. Kendt i denne sammenhæng er såkaldte hot dogs såvel som kebabkød og gyroskød, som fyldes i den åbne dejlomme.

Ulempen ved sådanne kødfyldte dejlommer er, at de skal fyldes på lokaliteten af salgsstedet, og resultatet afhænger derved af kvalifikationerne af personalet, hvilket frembringer resultater med stor forskellighed i kvalitet. Kvaliteten af
20 det frembragte bageriprodukt hænger også væsentligt sammen med de anvendte ingredienser, der på grund af enkeltgangsproduktionen i forskellige salgssteder kan medføre store udsving. Overholdelse af fødevarerbestemmelser med hensyn til indholdstofferne fører på denne måde ofte kun til øgede omkostninger i forhold til omhu og eventuelt kontrol ved tilsynsmyndigheder.

25 Derudover skal de beskrevne kødfyldte bageriprodukt efter købet transporteres med stor omhu, således at indholdet i hulrummet af bageriproduktet, især når indholdet er flydende bestanddele, ikke rønder ud af påfyldningsåbningen og muligvis gør køberens tøj og hænder beskidte

Opgave af opfindelsen

30 Ud fra ulemperne i den ovenover beskrevne kendte teknik vedrørende bageriprodukter, så består opgaven af den foreliggende opfindelse i, at tilvejebringe et bageriprodukt, der kan opfylde de høje kvalitetskrav til ensartethed, uden det må medføre en højere købspris, og hvor bageriproduktet er let at transportere og man under konsumeringen undgår de negative bevirkninger såsom at gøre tøj og hænder

beskidte.

Løsning af opgaven

Den beskrevne opgave løses ved et bageriprodukt, bestående af en indledning med de generiske træk, som er åbentlyst ud fra krav 1, og den kendetegnende del af hovedkravets beskrevne tekniske læring.

Væsentligt for opfindelsen er det, at fødevarerne arrangeret i bageriproduktet danner en blanding af grillet kebabkød, salatbestanddele og en sovssammensætning, og at bageriproduktlegemet omslutter fødevareblandingen komplet fra alle sider.

Den lukkede indsvøbning af bageriproduktlegemet muliggør, at bageriproduktet ifølge opfindelsen kan transporteres problemfrit, uden at fødevareresammensætningen kan undslippe den invendige del af bageriproduktlegemet. Den komplette indsvøbning muliggør altså også en industriel fremstilling af bageriproduktet ved forskellige egnede maskinelle indretninger, der i slutningen af fremstillingen også uden problemer kan pakke og afsende bageriproduktet. Den industrielle præfremstilling muliggør ved produktionen af bageriproduktet ifølge opfindelsen også anvendelse af gennemprøvede og certificerede ingredienser til opretholdning af høj kvalitet.

Med hensyn til fremstillingsudgifterne er det naturligvis mere fordelagtigt med en maskinel fremstilling af bageriproduktet ifølge opfindelsen end den individuelle påfyldning af de hidtil kendte åbne dejlommer på lokaliteten i de enkelte salgssteder, hvor det yderligere iagttages, at den industrielle fremstilling har store fordele med hensyn til de nødvendige hygienieregler i forhold til individuelle salgssteder, hvilket viser sig igen og igen ved levnedsmiddelhygiejniske prøver.

Yderligere til den tekniske læring af bageriproduktet beskrevet i krav 1 udviser bageriproduktet yderligere specielle udførselsformer, der er genstand for opfindelsen givet ved de træk, som er beskrevet i underkravene, der henfører tilbage krav 1.

Det har vist sig særdeles fordelagtigt, til at gøre påfyldning af hulrummet af bageriproduktlegemet lettere, at dobbeltskalen er en overskal og underskal, som i den færdige tilstand er fastgjort forbundet til hinanden.

Alternativ til den beskrevne todelthed af bageriproduktlegemet kan det også være fordelagtigt, i særdeleshed ved en langstrukken udformning af bageriproduktlegemet, at have et endeområde med en påfyldningsåbning, hvor i den

færdige tilstand af bageriproduktet, så er indføringsåbningen lukket med et dæksel og fastgjort til resten af bageriproduktlegemet.

Den langstrakte form af bageriproduktlegemet er særlig fordelagtig med hensyn til forholdet af blandingen af grillet kebabkød, salatbestandele og
5 sovssammensætningen til det omsluttende bageriproduktlegeme, hvor volumeforholdet mellem bageriproduktlegemet til fødevareblanding burde ligge i området mellem 40 til 60 %.

Smagsegenskaberne af fødevareblandingen kommer herved især til sin ret, samtidig danner bageriproduktindsvøbningen ved det beskrevne volumeforhold en
10 tilstrækkelig stabilitet til en problemfri transport af bageriproduktet.

For optimalt at realisere det beskrevne volumeforhold, har det vist sig fordelagtigt, når den udvendige længde af bageriproduktlegemet ligger i området fra 170 til 180 mm, den udvendige bredde af bageriproduktlegemet ligger i området fra 60 til 80 mm og den udvendige højde af bageriproduktlegemet ligger i området 30 til
15 50 mm. Alt i alt er en fordelagtig vægtykkelse af bageriproduktlegemet i området fra 3 til 6 mm, hvilket sikrer en tilstrækkelig stabilitet af fødevarebestanddelen arrangeret i den indvendige del af bageriproduktlegemethulrummet, uden smagsegenskaberne af bestandelene af bageriproduktlegemet kommer unødigt i forgrunden i forhold til fødevareindholdet.

20 **Beskrivelse af figurer**

I det følgende er en udførselsform af bageriproduktet ifølge opfindelsen forklaret nærmere med henvisning til de to vedlagte tegninger. Det viser:

Fig. 1 et tværsnit gennem længderetningen af bageriproduktet og

Fig. 2 en afbildning af bageriproduktet med det todelte bageriproduktlegeme
25 hvor overdelen er fjernet.

Som det er tydeligt fra tegningerne, består bageriproduktet ifølge opfindelsen af et bageriproduktlegeme 1, der er lukket fra alle sider lavet af hvedemel eller fuldkornsmelandele med andre kendte ingredienser til fremstilling af en bagemasse. Bageriproduktlegemet 1 har derved i tværsnittet en foretrukken oval udformning og er
30 langstrukket i længderetningen og afrundet i de frie ender 2 og 3.

Som det fremgår af tegningerne i øvrigt, er fødevarblandingen 4 omsluttet af bageriproduktlegemet, der har en baguette lignende form, hvor bageriproduktlegemet har en ensartet vægtykkelse, hvor vægtykkelsen fortrukkent ligger i området fra 3 til 6 mm.

Som det fremgår af tegningerne, består fødevareblandingen af grillet kebabkød, salatbestanddele og en sovssammensætning. Sådant en blanding er naturligvis kendt fra andre områder af fødevareindustrien. Det specielle ved opfindelsen består i, at den beskrevne fødevareblanding omsluttet af en lukket
5 indsvøbning i form af det beskrevne bageriproduktlegeme, som tidligere kun var kendt til dessertbageriprodukter. På denne måde kan bageriproduktet problemfrit transporteres.

En yderligere stor fordel er muligheden ved en problemfri transport, at kunne industruelt præfremstille bageriproduktet ifølge opfindelsen. Specielt krav til hygiejne
10 af fremstillingen, god kvalitet af ingredienser samt hastigheden af fremstilling er væsentlig forbedret ved denne måde i forhold til den individuelle fremstilling af de hidtidige kendte kebablommer på lokaliteten i et salgsted.

liste over henvisningsnumre:

1. bageriproduktlegeme

5 2. fri ende

3. fri ende

10 4. fødevareblanding

P A T E N T K R A V

1. Bageriprodukt til modtagelse af fødevarer med et bageriproduktlegeme, der har en hulrumsformet indre kontur, der omslutter fødevarerne,

k e n d e t e g n e t v e d , a t

5 fødevarerne danner en blanding af grillet kebabkød, salatbestanddele og en sovssammensætning, og hvor bageriproduktlegemet (1) omslutter fødevareblandingen (4) komplet fra alle sider.

2. Bageriprodukt ifølge krav 1,

k e n d e t e g n e t v e d , a t

10 bageriproduktlegemet (1) er indrettet dobbeltskallet med en overskal og en underskal.

3. Bageriprodukt ifølge krav 1 eller 2

k e n d e t e g n e t v e d , a t

15 bageriproduktlegemet(1) er udformet langstrakt og har ved en fri ende (2, 3) en påfyldningsåbning, der i den færdige tilstand af bageriproduktet er lukket med dæksel.

4. Bageriprodukt ifølge et af kravene 1 til 3,

k e n d e t e g n e t v e d , a t

20 volumenforholdet af bageriproduktlegemet (1) til fødevareblandingen (4) ligger i et område fra 40 % til 60 %.

5. Bageriprodukt ifølge et af kravene 1 til 4,

k e n d e t e g n e t v e d , a t

den udvendige længde af bageriproduktlegemet (1) ligger i et område fra 170 til 180 mm.

25 6. Bageriprodukt ifølge et af kravene 1 til 5,

k e n d e t e g n e t v e d , a t

den udvendige bredde af bageriproduktlegemet (1) ligger i området fra 60 til 80 mm.

7. Bageriprodukt ifølge et af kravene 1 til 6,

30 **k e n d e t e g n e t v e d , a t**

den udvendige højde af bageriproduktlegemet (1) ligger i området af 30 til 50 mm.

8. Bageriprodukt ifølge et af kravene 1 til 7,

k e n d e t e g n e t v e d , a t

vægttykkelsen af bageriproduktlegemet (1) ligger i området fra 3 til 6 mm.

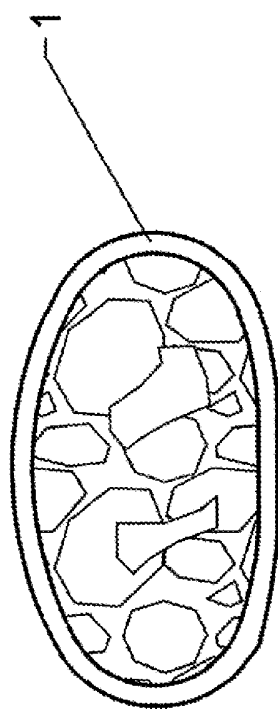


FIG 1

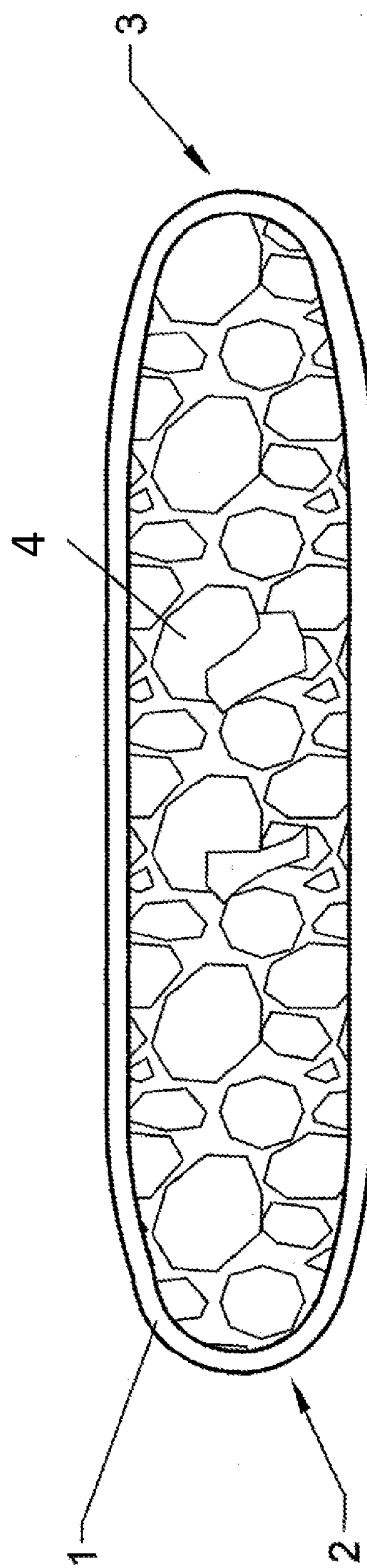


FIG 2