(19) REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO
URAD RS ZA INTELEKTUALNO LASTNINO

(10) **SI/EP 2600734 T1**

(12) # PREVOD ZAHTEVKOV EVROPSKEGA PATENTA

(21) Številka predmeta: **201131415**

(22) Datum prijave: **04.08.2011**

(51) Int. Cl. (2017.01)
A23G 3/00 **A23L 29/00**

(46) Datum objave prevoda zahtevkov:
30.03.2018

(30) Prednostna pravica:
05.08.2010 IT MI20101507

(86) Mednarodna patentna prijava:
04.08.2011 WO PCT/EP2011/063486

(96) Evropska patentna prijava:
04.08.2011 EP 11741209.8

(87) Objava mednarodne patentne prijave:
WO 2012/017054, 09.02.2012

(97) Objava evropskega patenta:
EP 2600734 B1, 20.12.2017

(72) Izumitelji: **ZANNI Massimiliano, I-20020 Lainate (MI), IT;**
BRUIN Pieter Jacob, I-20020 Lainate (MI), IT;
COLLE Roberto, I-20020 Lainate (MI), IT;
HENDRIKX Henri, I-20020 Lainate (MI), IT;
RUGGERI Alessandro, I-20020 Lainate (MI), IT

(73) Imetnik: **Perfetti Van Melle S.p.A.,**
Via XXV Aprile, 7, 20020 Lainate (Milano), IT

(74) Zastopnik: **ITEM d.o.o. Zastopniška pisarna za patente in blagovne znamke, Resljeva 16, 1000 Ljubljana, SI**

(54) **POSTOPEK ZA DOBIVANJE ŽELE BONBONOV S TEKOČO POLNITVIJO**

SI/EP 2600734 T1

EP 2600734

POSTOPEK ZA DOBIVANJE ŽELE BONBONOV S TEKOČO POLNITVIJO

PATENTNI ZAHTEVKI

1. Proces za izdelavo vlitih (v angl. orig.: deposited) bonbonov, ki obsegajo :

   - tekočo polnitev, ki obsega kislino;
   - zunanji žele ovoj, ki popolnoma obdaja tekočo polnitev, obsegajoč pektin in želatino, sladkorje ali sladkorne nadomestke in vsaj eno kislino, kjer je pH ovoja med 3 in 3,5 in pH tekoče polnitve je med 2,2 in 2,8;

   pri čemer omenjeni proces obsega naslednje korake:

   a) Zagotavljanje tekočega sestavka za ovoj, ki obsega sladkorje ali sladkorne nadomestke, kislino, želatino in pektin;
   b) Zagotavljanje tekočega sestavka za polnitev, ki obsega vsaj eno kislino in je **označen z** viskoznostjo, ki je pri 85 °C nižja kot 15000 mPa*s (15000 cPs);
   c) Vlivanje sestavkov a) in b) v kalupe, da proizvedemo bonbone, ki obsegajo ovoj in polnitev;
   d) Dopuščanje, da se ovoj strdi;
   e) Odstranitev bonbonov iz kalupov;
   f) Pakiranje bonbonov;

   označen s tem, da se sestavek a), zaradi njegovih sestavin, po koraku c) podvrže povečanju viskoznosti, pri katerem se viskoznost pri 85 °C v 4 minutah poveča na vrednosti, višje kot 50000 mPa*s (50000 cPs).

2. Proces, kot se zahteva v zahtevku 1, kjer je razlika med gostotami sestavkov a) in b) manj kot ± 2,5 %.

3. Proces, kot se zahteva v katerem koli od zahtevkov 1 ali 2, kjer je razlika med koncentracijo trdnih snovi v sestavku a) in koncentracijo trdnih snovi v sestavku b), deljeno s koncentracijo trdnih snovi v sestavku a), nižja kot ± 4 %.

4. Proces, kot se zahteva v zahtevku 1, kjer so kalupi, uporabljeni v koraku c), škrobni kalupi, **označeni s** škrobom pri temperaturi, nižji kot 25 °C in s vsebnostjo vode, nižjo kot 8 %.

5. Proces, kot se zahteva v zahtevku 1, kjer se korak d) izvaja v komorah s kontrolirano temperaturo zraka in relativno vlažnostjo.

6. Proces, kot se zahteva v zahtevku 1, kjer se med korakom d) koncentracija trdnih snovi v polnitvi poveča za maksimalno 6 %, in koncentracija trdnih snovi v ovoju se poveča za maksimalno 10 %.

7. Proces, kot se zahteva v zahtevku 1, kjer se po koraku e) in pred korakom f) uvedeta naslednja koraka:

    g) pihanje bonbonov,
    h) poliranje bonbonov.