

Οργανισμός
Βιομηχανικής
Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ)



(21) Αριθμός αίτησης:

GR 20170200032

(12)

ΑΙΤΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (U)

(41) Ημ/νία Δημοσίευσής: **27.03.2018**

(11) Αριθμός Χορήγησης:

(22) Ημ/νία Κατάθεσης: **27.09.2016**

(43) Ημ/νία Δημοσίευσης της Αίτησης:
18.05.2018 ΕΔΒΙ 3/2018

(71) Αρχικός (οί) Καταθέτης (ες):
ΓΚΟΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ; Πολυτεχνείου 43,
□νω Οβρυά,, 26500 ΠΑΤΡΑ (ΑΧΑΪΑΣ) - GR.

(72) Εφευρέτης (ες):
ΓΚΟΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ; , GR.

(73) Δικαιούχος (οι):

ΓΚΟΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ ΓΕΩΡΓΙΟΥ; Πολυτεχνείου 43,
□νω Οβρυά,, 26500 ΠΑΤΡΑ (ΑΧΑΪΑΣ) - GR.

(54) Τίτλος (Ελληνικά)

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΦΡΙΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΠΑΓΩΤΟ, ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΥΛΙΚΑ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(54) Τίτλος (Αγγλικά)

FRIED HAND-MADE ADDITIVES-FREE ICE CREAM MADE OF FRESH MATERIALS

(57) Περίληψη

Η παρούσα νέα μέθοδος αφορά την παρασκευή χειροποίητου φριταρισμένου παγωτού με φρέσκο γάλα χωρίς πρόσθετα τροφίμων, καθώς και την περιγραφή της δημιουργίας του τελικού προϊόντος, που ακόμα δεν έχει διατεθεί στην αγορά. Για την παρασκευή και την παράθεση του τελικού προϊόντος χρησιμοποιούνται δυο (2) διαφορετικά μίγματα, τα οποία αφού πάρουν την τελική τους μορφή και γευστική ιδιαιτερότητά τους, έρχονται σε επαφή με την μορφή επικάλυψης ως εξωτερικού περιβλήματος του δεύτερου προς το πρώτο. Το πρώτο μίγμα είναι το μίγμα παγωτού με τα συστατικά του και τον τρόπο ανάμιξης αυτών και το δεύτερο είναι το μίγμα μπισκότου με τα συστατικά του και τον τρόπο ανάμιξης αυτών. Και τα δύο μίγματα αναφέρονται και περιγράφονται τόσο στο έντυπο περιγραφή, όσο και στο έντυπο αξιώσεις. Ακολουθώντας το δέσιμο των δύο μιγμάτων σε συνδυασμό με το ψήσιμό τους σε καυτό λάδι (φριτάρισμα) οδηγεί στο καινοτόμο τελικό αποτέλεσμα.

G R 2 0 1 7 0 2 0 0 0 3 2

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 5 Η παρούσα νέα μέθοδος αφορά την παρασκευή χειροποίητου φριταρισμένου παγωτού με φρέσκο γάλα χωρίς πρόσθετα τροφίμων καθώς και την περιγραφή της δημιουργίας του τελικού προϊόντος που ακόμα δεν έχει διατεθεί στην αγορά. Το τελικό προϊόν παγωτού δεν περιέχει έτοιμες βάσεις παγωτού ή μίγματα του εμπορίου. Η νέα μέθοδος με τα χαρακτηριστικά της και τα υλικά που χρησιμοποιεί και συνδυάζει, δίνει την ιδιαιτερότητα και μοναδικότητα του νέου προϊόντος.
- 10 Η έννοια του φριταρίσματος, που αναφέρεται στον τίτλο, αφορά το αποτέλεσμα από ψήσιμο του προϊόντος σε καυτό λάδι, όπως γίνεται και στις διάφορες μαγειρικές μεθόδους.
- 15 Το αντικείμενο της παρούσης μεθόδου είναι να δώσει ένα τελικό προϊόν που θα διαφοροποιείται από τις υπάρχουσες μεθόδους παρασκευής παγωτού, αλλά και επί του τελικού προϊόντος.
- Αναφορικά με τα είδη των παγωτών που χρησιμοποιούνται στο εμπόριο, το παγωτό που παρασκευάζεται από την αιτούντα, διαφοροποιείται καθώς δεν περιέχει έτοιμα μίγματα που κυκλοφορούν στο εμπόριο, ούτε πρόσθετα τροφίμων, όπως χρωστικές και αρωματικές ουσίες, σταθεροποιητές ή διάφορα άλλα πηκτικά συστατικά. Παρόλο που η προώθηση προϊόντων
- 20 παγωτού τα τελευταία χρόνια τονίζει τη χρήση φρέσκου γάλακτος, η περιεκτικότητά τους στις προαναφερθείσες ουσίες παραβλέπεται.
- Τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος ορίζονται στις αξιώσεις.
- 25 Η παρασκευή του προϊόντος, απαιτεί αρκετή ώρα σε σχέση με άλλες μεθόδους, μιας και η χρήση μηχανής παγωτού, εδώ δεν χρειάζεται. Το επιθυμητό αποτέλεσμα της διάρκειας που απαιτείται, έχει να κάνει με την επίτευξη της σωστής υφής, χωρίς να προστεθεί αέρας, ο οποίος αυξάνει τον όγκο (στοιχείο μη επιθυμητό).
- Ο όγκος και η υφή του μείγματος για την συγκεκριμένη μέθοδο επιτυγχάνονται από το
- 30 επαναλαμβανόμενο χτύπημα ανά τακτά χρονικά διαστήματα διάρκειας 30 λεπτών. Αυτό θα πρέπει να πραγματοποιηθεί δύο (2) φορές.

Το συγκεκριμένο νέο προϊόν εμπεριέχει δύο σημαντικά, φυσικά συστατικά, το μέλι από ερείκι και το ταχίνι. Το ερείκι είναι φυτό – βότανο που ενισχύει τις ευεργετικές ιδιότητες του μελιού. Χαρακτηριστικά του είναι το έντονο άρωμα και η υψηλή θρεπτική του αξία. Μπορεί και χρησιμοποιείται και ως συμπλήρωμα διατροφής πέρα από συστατικό τελικών προϊόντων.

- 5 Το ταχίνι ή αλλιώς πολτός σουσαμιού πέρα από τα ευεργετικά του χαρακτηριστικά για τον οργανισμό, έχει την ιδιότητα να συνδυάζεται ιδανικά με το μέλι.

10 Για την παρασκευή του τελικού προϊόντος, στη μέθοδο χρησιμοποιείται και το καβουρδισμένο αμύγδαλο, ψημένο στους 200 βαθμούς κελσίου για 10 λεπτά και στην συνέχεια ενσωματώνεται στο μείγμα. Στη συνέχεια αφού έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ενσωματώνεται στο βασικό μείγμα του παγωτού.

Αρχικά σε μεταλλικό δοχείο – μπολ ανακατεύεται η φυτική κρέμα μαζί με ζαχαρούχο ώστε να μεγαλώσει ο όγκος και έπειτα προστίθενται τα υπόλοιπα συστατικά, το φρέσκο γάλα, το ταχίνι και το μέλι.

- 15 Για την παρασκευή του παγωτού (τελικού προϊόντος) χρησιμοποιείται μίγμα από παστεριωμένο φρέσκο γάλα με φυτική κρέμα και στο οποίο προσθέτουμε μέλι – ερείκι, ταχίνι και γλυκού κονταλιού που επισήμως από διατροφολογικής απόψεως είναι απολύτως υγιεινό. Το μίγμα αυτό θα πρέπει να παραμείνει στην κατάψυξη για τρεις (3) ώρες πριν να καταναλωθεί.

20 Η καινοτομία της μεθόδου, πέραν από τα βασικά συστατικά του μίγματος, έγκειται στην τελική του μορφή και διάθεση προς τον καταναλωτή. Κάθε προηγούμενη και γνωστή μέθοδος παράθεσης ενός παγωτού είχε να κάνει με ένα ειδικό σκεύος και κάποιο συνοδευτικό σιρόπι. Η νέα μέθοδος παράθεσης του παγωτού, αφορά την δημιουργία μιας τραγανής κρούστας εξωτερικά που στο εσωτερικό της να κρύβει το γευστικό νέο προϊόν. Αποκτά με τον τρόπο αυτό επιθυμητό φριτάρισμα, που αρχικά αναφέρθηκε.

- 25 Τα πλεονεκτήματα του φριταρίσματος στην νέα μέθοδο, όπως και σε πολλές μαγειρικές μεθόδους, είναι πως αναδεικνύονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των τροφίμων, βελτιώνεται η γεύση τους και αποκτούν περίβλημα με το επιθυμητό χρώμα. Η νέα μέθοδος βασίζει την καινοτομία της πάνω στο συγκεκριμένο φριτάρισμα (ψήσιμο σε καυτό λάδι).

30 Το τελικό σχέδιο έχει κάνει με μπάλες παγωτού που εξάγονται από το τελικό μείγμα, είτε με κουτάλι, είτε με ειδική φόρμα. Κάθε μπάλα παγωτού μπαίνει σε νέο μίγμα αυγών και βανίλιας

και στην συνέχεια σε μίγμα θρυμματισμένου μπισκότου. Στην συνέχεια τοποθετείται και πάλι στην κατάψυξη για μια ακόμα ώρα.

- Το μίγμα του μπισκότου, περιέχει υλικά όπως αλεύρι, αυγά, μαργαρίνη, baking powder, ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού και βανίλια (2 τεμάχια). Γίνεται ανάδευση όλων των προηγούμενων,
- 5 εκτός από το αλεύρι το οποίο μπαίνει στο τέλος. Μόλις επιτευχθεί η ομοιόμορφη ζύμη, την ανοίγουμε με πλάστη ή με τα χέρια σε φύλλο πάχους ενός (1) εκατοστού. Το φύλλο αυτό τοποθετείται σε ταψί που έχει επαλειφθεί με βούτυρο και σε προθερμασμένο φούρνο ψήνουμε στους 200 βαθμούς κελσίου για 35 – 40 λεπτά, έως ότου επέλθει και ρόδινο χρώμα. Αφού βγει από τον φούρνο και κρυώσει την θρυμματίζουμε.

10

Το θρυμματισμένο αποτέλεσμα μπορεί να επέλθει και με την χρήση οποιουδήποτε άλλου είδους μπισκότου ή φρυγανιάς, αλλά δεν θα δίνει το καινοτόμο γευστικό και οπτικό αποτέλεσμα που η μέθοδος της αιτούσης περιγράφει.

- 15 Το μίγμα παγωτού, έχοντας περάσει η μία ώρα καταψύξεως του, που αναφέρθηκε προηγουμένως, βγαίνει πάλι από την κατάψυξη και ακολουθεί πάλι την διαδικασία βουτήγματος στο προαναφερθέν μίγμα αυγών και μπισκότου. Οι μπάλες παγωτού έπειτα, τοποθετούνται και πάλι στην κατάψυξη για διάστημα τουλάχιστον τριών (3) ωρών.

- 20 Το σκεύος για το φριτάρισμα χρειάζεται να είναι μια κατσαρόλα ή ένα βαθύ τηγάνι ή φριτέζα βάθους από 10 εκατοστά του μέτρου και άνω. Επίσης το υλικό θα πρέπει να είναι ανοξειδωτο ή από χυτό αλουμίνιο, υλικά που ενδείκνυνται για το τηγάνισμα (φριτάρισμα) ευαίσθητων τροφών.

- Η επιθυμητή θερμοκρασία του λαδιού θα πρέπει να είναι η όσο το δυνατόν υψηλότερη. Μόνο
- 25 έτσι κατά την τοποθέτηση του παγωτού μέσα στο λάδι, δεν θα επηρεαστεί ο πυρήνας της μπάλας, δηλαδή το παγωτό και τα συστατικά του. Επίσης έτσι θα επιτευχθεί και το χρωματικό αποτέλεσμα της εξωτερικής κρούστας.

- Μια ιδιαιτερότητα που ακολουθεί η μέθοδος είναι η χρήση του ραφινέ ελαιόλαδου που εξασφαλίζει το τραγανό και γευστικό αποτέλεσμα. Συνιστάται, λοιπόν, η χρήση του
- 30 συγκεκριμένου τύπου ελαιόλαδου στην μέθοδο του τελικού προϊόντος και λόγω της μεγάλης ανοχής του στις υψηλές θερμοκρασίες. Αυτές, για το ραφινέ ελαιόλαδο φτάνουν και ξεπερνούν

του 240 βαθμούς κελσίου, ενώ για το αγνό παρθένο βρίσκονται κάπου στους 160 – 180 βαθμούς κελσίου. Το σημείο αυτό λέγεται και σημείο καπνού, όπου αν ξεπεραστεί, χάνει και όλες τις ευεργετικές του ιδιότητες και παρεμβαίνει στα γευστικά χαρακτηριστικά των προϊόντων που ψήνει.

- 5 Οποιοδήποτε άλλο είδος ελαίου, αραβοσιτέλαιο, ηλιέλαιο ή κάθε φυτικό έλαιο θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί με αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες που ζητά η μέθοδος. Η υπεροχή του ραφινέ ελαιόλαδου έγκειται στην διατήρηση και παροχή επιπλέον γευστικών χαρακτηριστικών στο τελικό αποτέλεσμα και την υγιεινή του.

- Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο λάδι, βγαίνουν από την κατάψυξη οι μπάλες του
10 παγωτού, το οποίο πια είναι «παναρισμένο» σωστά, με βάση τις απαιτήσεις της μεθόδου και μπαίνουν άμεσα στο καυτό λάδι για 20 δευτερόλεπτα και έπειτα βγαίνουν με διάτρητη κουτάλα, ώστε να διαφύγουν εύκολα τα έλαια. Τοποθετείται σε απορροφητικό χαρτί για 10 δευτερόλεπτα, ώστε να στραγγιστούν τα λάδια.

- Σε καλαίσθητο σκεύος (της επιθυμίας μας), μπορούμε να σερβίρουμε το τελικό προϊόν με σιρόπι
15 βύσσινο, ή άλλη γεύση σιροπιού βάσει των επιθυμιών του καταναλωτή. Προτείνεται επίσης η σαντιγί, ξηροί καρποί και σοκολάτα λιωμένη ή σε μορφή τρούφας.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

1) Παρασκευή και παράθεση προς κατανάλωση μείγματος παγωτού με φρέσκα υλικά χωρίς πρόσθετα τροφίμων, φριταρισμένου – ψημένου σε καυτό λάδι, το οποίο περιβάλλεται από κρούστα (περίβλημα) μείγματος επίσης, μπισκότου, από διάφορα φρέσκα υλικά, που στο τελικό τους αποτέλεσμα επιτυγχάνεται η γευστική και οπτική ιδιαιτερότητα του προϊόντος. Τα βασικά μείγματα που εμπλέκονται στην συγκεκριμένη μέθοδο είναι δύο (2) και αυτά καθορίζουν μαζί με την μέθοδο του φριταρίσματος, το τελικό προϊόν.

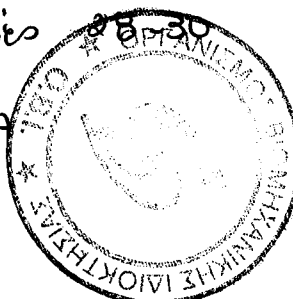
2) Παρασκεύασμα σύμφωνα με την αξίωση 1, μείγματος, ονομαζόμενο παγωτό με τον συνδυασμό μελιού από ερείκι και ταχίνι, καθώς και την πρόσμιξη σε αυτό γλυκού του κουταλιού, ακολουθώντας τον κανόνα των μόνο φρέσκων υλικών χωρίς πρόσθετα τροφίμων.

3) Παρασκεύασμα σύμφωνα με την αξίωση 1 και την εξαρτημένη αξίωση 2, μείγματος ονομαζόμενο μπισκότο, όπως αυτό περιγράφεται στην περιγραφή, το οποίο σε συγκεκριμένη και επιθυμητή υφή θα επικαλύπτει το μείγμα του παγωτού για να δίνει το επιθυμητό τελικό χρωματικό και γευστικό αποτέλεσμα.

4) Παρασκεύασμα σύμφωνα με την αξίωση 1 και τις εξαρτημένες αξιώσεις 2 και 3, για το οποίο στο φριτάρισμα (ψήσιμο του σε λάδι που βρίσκεται σε πολύ υψηλή θερμοκρασία), χρησιμοποιείται μόνο ραφινέ ελαιόλαδο ώστε να διατηρεί και να ενισχύει τα γευστικά χαρακτηριστικά των προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για τα μίγματα της αξίωσης 1 και των εξαρτημένων αξιώσεων 2 και 3.

5) Μέθοδος παρασκευής σύμφωνα με την αξίωση 1 και τις εξαρτημένες αξιώσεις 2, 3 και 4, κατά την οποία τα δυο χρησιμοποιούμενα μίγματα ακολουθούν συγκεκριμένες τεχνικές στην δημιουργία τους.

Διαγράφονται η αξίωση (1), δηλαδή οι σειρές 4-9 και η αξίωση (5), δηλαδή οι σειρές 28-30



6) Για το μείγμα του παγωτού:

5 Βάζουμε στο σκεύος τη φυτική κρέμα και το ζαχαρούχο και αφού ανακατευτούν και δοθεί όγκος, προστίθεται το γάλα, το ταχίνι και το μέλι. Το μείγμα τοποθετείται στην κατάψυξη και μετά από 3^ο λεπτά βγαίνει για να χτυπηθεί πάλι. Μπαίνει ξανά στην κατάψυξη πάλι για άλλα 30 λεπτά και πάλι χτυπιέται για τρίτη φορά. Αποφεύγονται έτσι η δημιουργία κρυστάλλων στο μείγμα. Στην συνέχεια μπαίνει πάλι στην κατάψυξη για τουλάχιστον 3 ώρες.

Για το μείγμα μπισκότου:

10 Σε μεταλλικό μπολ πρώτα μπαίνουν με την σειρά που αναφέρθηκαν στο έντυπο της περιγραφής τα υλικά του μείγματος και αφού δημιουργηθεί η επιθυμητή ζύμη τοποθετείται σε πάχος ενός (1) εκατοστού του μέτρου, σε ταψί και ψήνεται για 35 – 40 λεπτά της ώρας. Αφού κρυώσει τρίβεται για να ενωθεί με το μείγμα του παγωτού.

Διαγράφεται η αξίωση (6), δηλαδή οι σειρές 1-11

###

03/07/2017

Δρ. Πένταρη Ιωάννα
Προϊσταμένη Τμήματος Χημικών
& Βιοτεχνολογικών Εφευρέσεων

