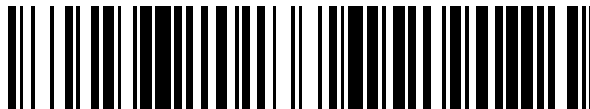


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 561 680**

21 Número de solicitud: 201590059

51 Int. Cl.:

A23G 3/50 (2006.01)

12

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

R1

22 Fecha de presentación:

26.06.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

29.02.2016

88 Fecha de publicación diferida del informe sobre el estado de la técnica:

21.03.2016

71 Solicitantes:

**DOCHIRNIE PIDPRYEMSTVO "KONDYTERSKA
KORPORATSIIA "ROSHEN" (100.0%)
Elektrykiv vul., 26/9
04176 KIEV UA**

72 Inventor/es:

**YARANDIN, Volodymyr Anatoliyovych ;
TALYANSKA, Karolina Fedorivna y
KEDYO, Olga Georgiivna**

74 Agente/Representante:

GARRIDO PASTOR, José Gabriel

54 Título: **MÉTODO DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE DULCES BASADOS EN UNA MASA DE TURRÓN**

57 Resumen:

Método de producción industrial de dulces basados en una masa de turrón.

La solución técnica reivindicada se refiere a la industria alimentaria y se refiere a un método de producción aireada de productos de confitería, concretamente dulces batidos basados en una masa de turrón. Se propone el método que incluye preparar un jarabe de melaza; reducirlo a ebullición; batir simultáneamente el jarabe de melaza junto con un huevo diluido con agua; mezclar la masa batida con mezcla de grasa-lecitina, azúcar en polvo, productos lácteos deshidratados, aroma para obtener una masa de turrón; formar posteriormente una capa a partir de la masa de turrón; enfriar; cortar la capa en cuerpos separados; envolver los cuerpos en una etiqueta; envasar en un recipiente de envasado y envío para el consumidor, en el que según la invención, antes de la formación de la capa se inyectan trozos de glaseado de chocolate que se enfriaron hasta una temperatura de 0-20°C negativos por adelantado usando un distribuidor-dispensador.

ES 2 561 680 R1



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 201590059

②² Fecha de presentación de la solicitud: 26.06.2014

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23G3/50** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤ ⁶ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	RU 2337565 C2 (IVANOV VALERIJ) 10.11.2008, resumen [online] [Recuperado 08.03.2016] Recuperado de Base de Datos EPODOC/EPO.	1-3
A	WO 2008002201 A1 (COMPANY LTD.OBHEDINENNYE KONDI et al.) 13.01.2008, resumen [online] [Recuperado 08.03.2016] Recuperado de Base de Datos EPODOC/EPO.	1-3
A	RU 2201084 C2 (NOJABR CO LTD.) 27.03.2003, resumen [online] [Recuperado 08.03.2016] Recuperado de Base de Datos EPODOC/EPO.	1-3

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones n.º:

Fecha de realización del informe
11.03.2016

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23G

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 11.03.2016

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	RU 2337565 C2 (IVANOV VALERIJ)	
D02	WO 2008002201 A1 (COMPANY LTD.OBHEDINENNYE KONDI et al.)	13.01.2008
D03	RU 2201084 C2 (NOJABR CO LTD.)	27.03.2003

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El objeto de la invención es un método de producción de dulces basados en una masa de turrón que incluye preparar un jarabe de melaza; reducirlo a ebullición; batir simultáneamente el jarabe de melaza con un huevo diluido en agua; mezclar la masa batida con una mezcla de lecitina, azúcar en polvo, productos lácteos deshidratados, aromas para obtener una masa de turrón; formar una capa a partir de la masa de turrón; enfriar y cortar la capa en porciones; envolver y envasar las porciones para su envío al consumidor; caracterizado por el hecho de que antes de la formación de la capa se inyectan trozos de glaseado de chocolate previamente enfriados a una temperatura entre 0°C y -20°C (Reivindicaciones 1-3)

El documento D01 se refiere a dulces obtenidos con masa batida, tales como el nougat, así como al procedimiento para su producción. El procedimiento consiste en preparar una mezcla mediante batido de jarabe de melaza con un agente espumante compuesto por proteína de huevo, vainillina, agua y melaza. A la mezcla se le añaden también agentes aromatizantes tales como chocolate y praliné. Una vez formada la masa se forman los dulces y se glasean.

El documento D02 da a conocer un método para producir dulces a partir de una pasta de crema batida. La pasta se prepara batiendo jarabe de melaza, con agentes gelificantes y espumantes y añadiendo a continuación un componente graso de origen vegetal. Se añaden también otros ingredientes como frutos secos, frutas deshidratadas, etc. El dulce obtenido se cubre con chocolate.

El documento D03 divulga un método para preparar un producto de confitería que consiste en preparar el relleno con una mezcla que contiene jarabe de glucosa, dextrosa, azúcar y E22, a continuación se añade proteína de huevo batida con agua y se bate todo junto durante unos minutos. El relleno obtenido se moldea, se enfría y se glasea con chocolate.

Los documentos D01-D03 dan a conocer procedimientos para obtener dulces basados en masas batidas con ingredientes similares a los especificados en la reivindicación 1. Sin embargo, en ninguno de los procedimientos se realiza inyección de trozos de glaseado de chocolate enfriados a una temperatura entre 0°C y -20°C en la masa batida con el fin de obtener "un patrón de marmolado" particular del producto final.

Ninguno de los documentos citados, tomados solos o en combinación, revelan la invención definida en las reivindicaciones 1-3. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida por las reivindicaciones 1-3. Por lo tanto, el objeto de estas reivindicaciones cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva de acuerdo con los Art. 6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.