

AGENTIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALA A REPUBLICII
MOLDOVA

RAPORT DE DOCUMENTARE

<p>I. Datele de identificare a cererii</p> <hr/> <p>(21) Nr. depozit: s 2013 0160 (22) Data depozit: 2013.09.26 (73) Titular: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (54) Titlul: Metodă de apreciere a termostabilității umpluturii pentru produse de panificație și cofetărie</p>
<p>II. Clasificarea obiectului invenției:</p> <p>(51) Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 29/212</i> (2016.01) <i>A23L 29/20</i> (2016.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>A23L 29/206</i> (2016.01)</p>
<p>III. Colecții și Baze de date de brevete cercetate (denumirea, termeni caracteristici, ecuații de căutare reprezentative)</p> <p>MD - Intern « Documentare Invenții » (inclusiv cereri nepublicate; trunchiere automată stânga/dreapta):</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 29/212</i> (2016.01) <i>A23L 29/20</i> (2016.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>A23L 29/206</i> (2016.01) <i>A23L 1/064</i> (2006.01) <i>A23L 1/05; 052; 0522</i> (2006.01) <i>A23L 1/09</i> (2006.01)</p> <p>Umplură, termostabilă, termorezistentă, apreciere</p> <p>"Worldwide" (Espacenet):</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 29/212</i> (2016.01) <i>A23L 29/20</i> (2016.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>A23L 29/206</i> (2016.01) <i>A23L 1/064</i> (2006.01) <i>A23L 1/05; 052; 0522</i> (2006.01) <i>A23L 1/09</i> (2006.01)</p> <p>Filling, stuffing, thermo-, heat-, bake-, stable, resistant, evaluating thermostability</p> <p>EA, CIS (Eapatis):</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 29/212</i> (2016.01) <i>A23L 29/20</i> (2016.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>A23L 29/206</i> (2016.01) <i>A23L 1/064</i> (2006.01) <i>A23L 1/05; 052; 0522</i> (2006.01) <i>A23L 1/09</i> (2006.01)</p> <p>Начинка термостабильная, оценка термостабильности</p> <p>FIPS.ru:</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 29/212</i> (2016.01)</p>

A23L 29/20 (2016.01) *A23L 29/30* (2016.01)
A23L 29/206 (2016.01)
A23L 1/064 (2006.01)
A23L 1/05; 052; 0522 (2006.01)
A23L 1/09 (2006.01)

Начинка термостабильная, оценка термостабильности

PatSearch:

Int.Cl: *A23L 21/12* (2016.01) *A23L 29/212* (2016.01)
A23L 29/20 (2016.01) *A23L 29/30* (2016.01)
A23L 29/206 (2016.01)
A23L 1/064 (2006.01)
A23L 1/05; 052; 0522 (2006.01)
A23L 1/09 (2006.01)

Filling, stuffing, thermo-, heat-, bake-, stable, resistant, evaluating thermostability

IV. Baze de date și colecții de literatură nonbrevet cercetate

www.google.com

V. Documente considerate a fi relevante

Categoria*	Date de identificare ale documentelor citate si, unde este cazul, indicarea pasajelor pertinente	Numărul revendicării vizate
A, D, C	MD 607 Y 2013.03.31	1
A	Духу Т. А. Разработка технологии сахарного печенья функционального назначения. Метод определения термостабильности начинок. ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, Москва, 2004, p. 56, găsit în: dl1.lib.ua-ru.net/files/dfd/135/050285030.doc	1
A	UA 70554 A 2004.10.15	1
A	US 4861604 A 1989.08.29	1
A	JP 2010148462 A 2010.07.08	1

*** categoriile speciale ale documentelor citate:**

A – document care definește stadiul anterior general	T – document publicat după data depozitului sau a priorității invocate, care nu aparține stadiului pertinent al tehnicii, dar care este citat pentru a pune în evidența principiul sau teoria pe care se bazează invenția
X – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fu considerată nouă sau implicând activitate inventivă când documentul este luat în considerație de unul singur	E – document anterior dar publicat la data depozit național reglementar sau după aceasta dată

Y – document de relevanță deosebită: invenția revendicată nu poate fi considerată ca implicând activitate inventivă când documentul este asociat cu unul sau mai multe documente de aceeași categorie	D – document menționat în descrierea cererii de brevet
O - document referitor la o divulgare orală, un act de folosire, la o expoziție sau la orice alte mijloace de divulgare	C – document considerat ca cea mai apropiată soluție
	& – document, care face parte din aceeași familie de brevete
P - document publicat înainte de data de depozit, dar după data priorității invocate	L – document citat cu alte scopuri

Data finalizării documentării 2019.07.19

Examinator COLESNIC Inesa

I. Colesnic

**AGENTIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALA A REPUBLICII
MOLDOVA**

OPINIE SCRISĂ PRIVIND BREVETABILITATEA

(21) Nr. depozit: s 2013 0160

(22) Data de depozit: 2013.09.26

(51) Clasificarea invenției (Int. Cl.):

A23L 21/12 (2016.01) **A23L 29/212** (2016.01)

A23L 29/20 (2016.01) **A23L 29/30** (2016.01)

A23L 29/206 (2016.01)

(71) Solicitant: **INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE
HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD**

1. Această opinie conține indicații cu privire la următoarele aspecte:

- Rubrica nr. I Documente pe baza cărora s-a întocmit opinia scrisă
- Rubrica nr. II Prioritate
- Rubrica nr. III Nu se întocmește opinia cu privire la noutate, activitate inventivă și aplicabilitate industrială
- Rubrica nr. IV Unitatea invenției
- Rubrica nr. V Opinie motivată cu privire la noutate, activitate inventivă și aplicabilitate industrială
- Rubrica nr. VI Documente citate
- Rubrica nr. VII Alte observații cu privire la cererea de brevet de invenție

Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală a Republicii Moldova
Str. Andrei Doga nr. 24/1, MD-2024, Chișinău, Republica Moldova
Tel.: (+373-22) 400507, (+373-22) 400514; Fax: (+373-22) 440119
www.agepi.gov.md, e-mail: office@agepi.gov.md

Examinator: COLESNIC Inesa

Data întocmirii: 2019.07.19

I. Colesnic

OPINIE SCRISĂ PRIVIND BREVETABILITATEA**Rubrica I Documente pe baza cărora s-a întocmit opinia scrisă**

1. Părțile componente ale CBI:

Descriere, 6 pagini depuse inițial/paginile 22-27 și 31 depuse ulterior la data respectiv de 2014.05.07 și 2014.06.05.

Revendicări, număr 1 depuse inițial/număr 1 depuse ulterior la data respectiv de 2014.05.07 și 2014.06.05 .

2. Amendamente au rezultat ca urmare a corectării:

X descrierii, paginile: 22-27 și 31

X revendicări/revendicărilor, numărul/numerele: 1

desenele, paginile: -

OPINIE SCRISĂ PRIVIND BREVETABILITATEA**Rubrica V Opinie motivată cu privire la noutate, activitate inventivă și aplicabilitate industrială**

Noutate:	Revendicările nr. ___1___	Da
Activitate inventivă:	Revendicările nr. ___1___	Da
Aplicabilitate industrială:	Revendicările nr. ___1___	Da

Rubrica VI Documente citate

Documente citate și explicații:

În calitate de cea mai apropiată soluție servește soluția **D1 MD 607 Y 2013.03.31**, din care este cunoscută o umplutură termostabilă pentru produsele de panificație și cofetărie, care conține materie primă vegetală, zahăr, amidon, gumă gellan, acid citric și apă în următorul raport al componentelor, % mas.: materie primă vegetală 40,0...63,0, zahăr 22,0...64,0, amidon 0,1...1,0, gumă gellan 0,1...1,0, acid citric 0,1...0,3, apă, restul.

Invenția se deosebește de soluția D1 prin aceea că reprezintă o metodă de apreciere a termostabilității umpluturii pentru produse de panificație și cofetărie, care prevede calcularea valorii indicelui de termostabilitate a umpluturii cu un conținut de substanțe uscate de 30...65%, obținută din următoarele componente pentru 100 kg produs finit, în kg: materie primă de fructe, pomușoare sau legume 45,0...50,0, zahăr 20,2...57,1, amidon 0,5...1,0, gumă gellan 0,1...1,0, acid citric 0,1...0,3, utilizând formula:

$$BI = 59,65 - 4,76A - 85,26G + 0,33SU + 49,19A \cdot G + 0,12A \cdot SU + 0,22G \cdot SU - 0,82A^2 \cdot G \cdot SU + 290,87G^2 - 189,69G^3 - 0,0087SU^2,$$

unde:

BI – indicele de termostabilitate, unități

G – conținutul de gumă gellan, kg

A – conținutul de amidon, kg

SU – conținutul de substanțe uscate, %,

totodată dacă valoarea BI este egală cu 90...100 unități umplutura posedă termostabilitate înaltă, cu 80...89 – termostabilitate medie, iar dacă este mai mică de 80 umplutura este termic instabilă.

Prin urmare, invenția este nouă.

Calcularea valorii indicelui de termostabilitate a umpluturii utilizând formula menționată, nu este cunoscută din stadiul tehnicii.

Așa fiind, invenția implică o activitate inventivă.

Metoda poate fi aplicată în industria alimentară, așadar, invenția este susceptibilă de aplicare industrială.

