

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 0172 (22) Data depozit: 2013.10.18 (73) Titular: INSTITUȚIA PUBLICĂ INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI TEHNOLOGII ALIMENTARE, MD (54) Titlul: Umplutură termostabilă 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 33/21</i> (2016.01) <i>A23L 29/231</i> (2016.01) <i>C08B 37/00</i> (2006.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>C08B 37/18</i> (2006.01)</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 33/21</i> (2016.01) <i>A23L 29/231</i> (2016.01) <i>C08B 37/00</i> (2006.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>C08B 37/18</i> (2006.01) <i>A23L 1/064</i> (2006.01) <i>A23L 1/0524</i> (2006.01) <i>A23L 1/09</i> (2006.01)</p> <p>Umplutură, termostabilă, termorezistentă, inulină, pectină</p> <p>"Worldwide" (Espacenet):</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 33/21</i> (2016.01) <i>A23L 29/231</i> (2016.01) <i>C08B 37/00</i> (2006.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>C08B 37/18</i> (2006.01) <i>A23L 1/064</i> (2006.01) <i>A23L 1/0524</i> (2006.01) <i>A23L 1/09</i> (2006.01)</p> <p>Filling, stuffing, thermo-, heat-, bake-, stable, resistant, inulin, pectin</p> <p>EA, CIS (Eapatis):</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 33/21</i> (2016.01) <i>A23L 29/231</i> (2016.01) <i>C08B 37/00</i> (2006.01) <i>A23L 29/30</i> (2016.01) <i>C08B 37/18</i> (2006.01) <i>A23L 1/064</i> (2006.01) <i>A23L 1/0524</i> (2006.01) <i>A23L 1/09</i> (2006.01)</p> <p>Начинка термостабильная, инулин, пектин</p> <p>FIPS.ru:</p> <p>Int.Cl: <i>A23L 21/12</i> (2016.01) <i>A23L 33/21</i> (2016.01) <i>A23L 29/231</i> (2016.01) <i>C08B 37/00</i> (2006.01)</p>

A23L 29/30 (2016.01) *C08B 37/18* (2006.01)
A23L 1/064 (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
A23L 1/09 (2006.01)

Начинка термостабильная, инулин, пектин

PatSearch:

Int.Cl: *A23L 21/12* (2016.01) *A23L 33/21* (2016.01)
A23L 29/231 (2016.01) *C08B 37/00* (2006.01)
A23L 29/30 (2016.01) *C08B 37/18* (2006.01)
A23L 1/064 (2006.01)
A23L 1/0524 (2006.01)
A23L 1/09 (2006.01)

Filling, stuffing, thermo-, heat-, bake-, stable, resistant, inulin, pectin

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	RU 2448469 C2 2012.04.27	1-5
A, D	RU 2005120746 A2 2006.01.20	1-5
A, D	WO 2010080872 A1 2010.07.15	1-5
A, D	WO 2012054452 A1 2012.04.26	1-5
A, D	CA 2241592 A1 1999.01.09	1-5
A, D	RU 2007127689 A 2009.01.27	1-5
A, D, C	MD 607 Y 2013.03.31	1-5
A	EA 014269 B1 2010.10.29	1-5
A	Сергеева Н.К., Тырсин Ю.А. Использование функциональных ингредиентов в приготовлении кремowych начинок для шоколадных изделий. Пищевая промышленность, 2008, № 9, regăsit la 2019.07.11, găsit în:< https://cyberleninka.ru/article/v/ispolzovanie-funktionalnyh-ingredientov-v-priготовlenii-kremovyh-nachinok-dlya-shokoladnyh-izdeliy >	1
A	BY 8990 C1 2007.02.28	1-5
A	UA 7308 A 1995.06.30	1-5
A	UA 73798 U 2012.10.10	1-5
A	UA 70553 A 2004.10.15	1-5
A	RU 2209550 C2 2003.08.10	1-5
A	RU 2344617 C2 2009.01.27	1-5
A	RU 2006141277 A 2007.03.20	1-5
A	US 4670272 A 1987.06.02	1-5
A	US 4752494 A 1988.06.21	1-5
A	US 3352688 A1 1967.11.14	1-5
A	US 5939127 A 1999.08.17	1-5
A	EP 2385768 A1 2011.11.16	1-5
A	LTIP 2058 A 1996.05.27	1-5
A	JP 2005185258 A 2005.07.14	1-5
A	JP 2005102617 A 2005.04.21	1-5
A	JP 2001231468 A 2001.08.28	1-5

*** 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 fi 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 0172

(22) Data de depozit: 2013.10.18

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

Int.Cl: *A23L 21/12* (2016.01) *A23L 33/21* (2016.01)

A23L 29/231 (2016.01) *C08B 37/00* (2006.01)

A23L 29/30 (2016.01) *C08B 37/18* (2006.01)

(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

Agencia 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 component ale CBI:

Descriere, ___5___ pagini depuse inițial.

Revendicări, număr ___5___ depuse inițial.

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

Noutate:	Revendicările nr. __1-5__	Da
Activitate inventivă:	Revendicările nr. __1-5__	Da
Aplicabilitate industrială:	Revendicările nr. __1-5__	Da

Rubrica VI Documente citate

Documente citate și explicații:

În calitate de cea mai apropiată soluție servește soluția: MD 607 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 umplutura termostabilă pentru produsele de panificație și cofetărie este obținută din materie primă vegetală, zahăr, inulină, pectină, acid citric și apă, componentele fiind luate în următorul raport, în kg pentru 100 kg de produs finit:

materie primă vegetală din fructe, pomușoare sau legume	50,0...90,0
zahăr	17,0...60,0
inulină	3,5...5,0
pectină	0,7...1,1
acid citric	0,1...0,3
apă	5,0...40,0.

Prin urmare, invenția este nouă.

Combinarea elementelor esențiale ale invenției, raportul calitativ și cantitativ al ingredientelor, nu sunt cunoscute din stadiul tehnicii și asigură obținerea rezultatului tehnic declarat: lărgirea sortimentului de umpluturi termostabile de fructe și legume cu efect prebiotic, fabricate din materie primă tradițională și accesibilă.

Așadar, invenția nu rezultă în mod direct din stadiul tehnicii, prezintă un avantaj tehnic și practic, prin urmare, implică o activitate inventivă.

Umplutura poate fi aplicată în industria alimentară, așa fiind, invenția este susceptibilă de aplicare industrială.

