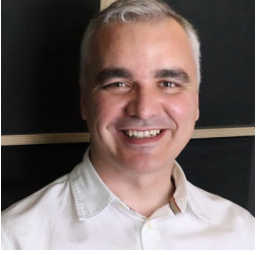


Arge Projelerinde Patent Bilgisinin Kullanımı

Ekrem Soylu

Patent Vekili
Makine Mühendisi



Ekrem Soylu, Özgeçmiş

Ekrem Soylu
Türk Patent ve Marka Vekili
Makine Mühendisi

BSH Bölgesel Fiki Haklar Departmanı Kurucusu ve Müdürü
Soylu Patent A.Ş. – Kurucu Ortak
Sanovel & Arven İlaç – Patent Müdürü

Ekrem Soylu, mühendislik eğitimi esnasında kurduğu bir start-up'ın ardından 2000 yılında Türkiye'nin en büyük patent bürolarından birinde fikri haklar kariyerine başlamıştır.

2005 yılının başında Bosch Ev Aletleri Grubunun Türkiye'deki fikri haklar departmanını kurmuştur. Şirketin ABD ve Avrupa'daki patent bölümlerinde çeşitli görevler almıştır. 10 yılı aşkın bir süre yönettiği departman ile şirketi, Türkiye'nin en çok ulusal patent başvurusu yapan ikinci firması haline gelmiş ve başbakan tarafından ödüllendirilmiştir. 2015'ten itibaren ise Türkiye'nin yanı sıra Rusya, Orta Doğu ve Afrika'ya uzanan coğrafyada bölgesel fikri haklar yöneticiliğini üstlenmiştir.

Türkiye'nin en büyük fikri haklar departmanlarından biri olan Sanovel İlaç'ta Patent Müdürü olarak görev almış ve dünya çapında 3000'e yakın patent başvurusuna sahip yılda 40 freedom-to-operate ve 60 patent yazımı yapan departmanı yönetmiştir.

Kurucusu olduğu Soylu Patent A.Ş.'de arge merkezlerine freedom-to-operate ve diğer fikri haklar çalışmalara destek vermiştir.

Arge'de Patent Bilgisinin Kullanımı

Patent Araştırması

Hangi durumda ne tür bir patent araştırması yapılmalı

1) Patent Ön Araştırması

AMAÇ: REFERANSI BULMAK

Yeni bir buluş fikri varsa, patent ön araştırması yapılması gereklidir. Sonraki süreçlerde resmi araştırma raporu yardımcı olacaktır.

2) Rakip İzleme (*Patent Monitoring*)

AMAÇ: ERKEN MÜDAHALE

Aylık rakip aktivite izlemeleri için ise resmi patent bülteni yayınlarında teknik alanınızdaki patent sınıfları ve ana rakiplerinizin başvurduğu patentleri incelemeniz gerekir. Patent izleme veya bülten takibi adı verilir.

3) Üretim Serbestisi (*Freedom-to-Operate, Product Clearance*)

AMAÇ: RİSK YÖNETİMİ

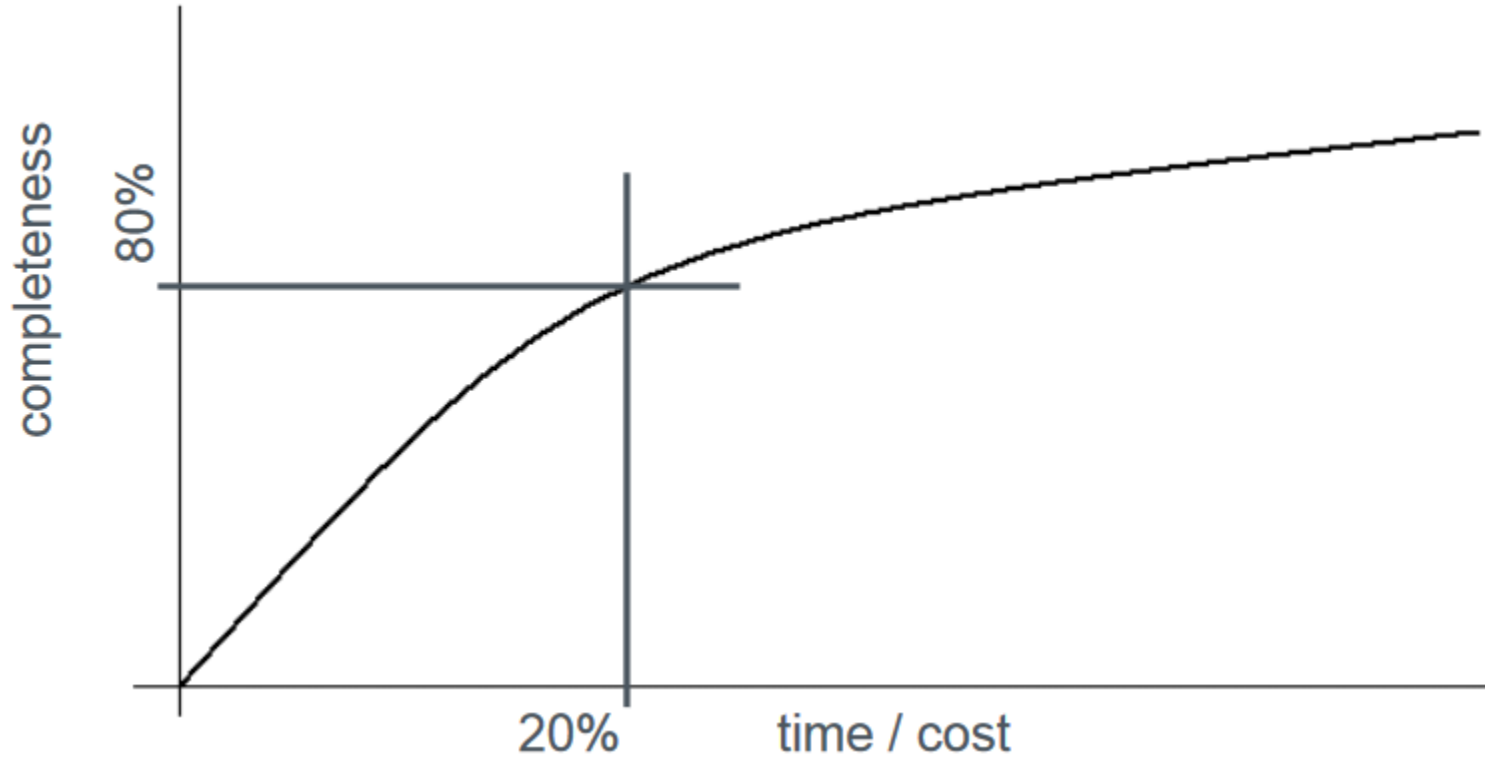
Yeni bir ürün fikri-konsepti varsa, henüz üretim ve benzeri planlamalar yapılmadan önce çalışma serbestisi (freedom-to-operate) çalışması yapılmalıdır. Bu çalışma, planlanan ürünün tüm özellikleri için hedef pazarlarda, hangi oyuncunun hangi patent hakkına sahip olduğunu gösterir. Burada sadece geçerli patentler kullanılır.

The image shows the Espacenet Patent search interface. At the top, there is a navigation bar with the Espacenet logo and language options (Deutsch, English, Français). Below this is a search bar with a dropdown menu for 'Search' and a 'My patents list (1)' link. The main section is titled 'Advanced search' and includes a 'Select the collection you want to search in' dropdown menu. There are several input fields for search criteria: 'Enter your search terms - CTRL ENTER expands the field you are in', 'Enter keywords in English' (with a search for 'plastic and bicycle'), 'Title or abstract' (with a search for 'hair'), 'Publication number' (with a search for 'W0209801420'), 'Application number' (with a search for 'DE19971031696'), and 'Priority number' (with a search for 'WO1995015925'). There is also a 'Quick help' section with links to various search guides and a 'Related links' section.

The image shows the European publication server search interface. At the top, there is a navigation bar with links to 'Home', 'Searching for patents', 'Free online services', and 'European publication server'. The main section is titled 'European publication server' and includes a 'Search' section with input fields for 'Publication number e.g. EP2915641', 'Application number e.g. EP12881528', and 'IPC symbol e.g. B28C5/42'. There is also a 'Publication date' section with dropdown menus for 'Year' (1976) and 'Week' (51), and a 'Kind' section with a dropdown menu. A 'Contents' section on the right lists 'Search', 'Result list', 'Legal information', 'Data coverage', 'Help', and 'Services for experts'.

Patent Araştırma Stratejisi

- şansını dene / İterasyon
- Araştırma konsepti
- Her yere bakmak. Zaman/kazanç?



Temel Kavramlar

Uluslararası Anlaşmalar ve Mevzuat

Patent buluş sahibi ile toplum arasında bir sözleşme metni gibi yorumlanabilir:

- Buluş sahibi buluşuyla ilgili bilgileri *kamuyla paylaşır*
- Toplum *belirli bir süre* için yasal bir *tekel hakkı* sağlar

ÖNEMLİ HUSUSLAR:

- Patent kanunlarında, buluş sahibi için «negatif hak» verilmektedir.
- Patent kanunları, 3. taraflar için hukuki kesinliği garanti altına alır.
- Patent kanunları, ülkeseldir.

Örnek: A+B komponentlerini içeren bir buluşa patent koruması alındığında, bir rakibin A+B ile çalışan bir C komponenti geliştirip A+B+C'ye halen patent alması mümkündür.

Ancak C'yi üretemez.

Uluslararası Anlaşmalar ve Mevzuat

Patent buluş sahibi ile toplum arasında bir sözleşme metni gibi yorumlanabilir:

- Buluş sahibi buluşuyla ilgili bilgileri *kamuyla paylaşır*
- Toplum *belirli bir süre* için yasal bir *tekel hakkı* sağlar

ÖNEMLİ HUSUSLAR:

- Patent kanunlarında, buluş sahibi için «negatif hak» verilmektedir.
- Patent kanunları, 3. taraflar için hukuki kesinliği garanti altına alır.
- Patent kanunları, ülkeseldir.

Örnek: A+B komponentlerini içeren bir buluşa patent koruması alındığında, bir rakibin A+B ile çalışan bir C komponenti geliştirip A+B+C'ye halen patent alması mümkündür.

Ancak C'yi üretemez.

Uluslararası Anlaşmalar ve Mevzuat

Türkiye'nin Taraf Olduğu Anlaşmalar

Paris Sözleşmesi

Rüçhan hakkına (priority right) kaynak teşkil eder. Rüçhan hakkı, bir buluşun, markanın veya tasarımın tescil için ilk müracaatı yapıldığında başvuruyu yapana diğer üye ülkelerin Patent ofislerinde belirli bir süre öncelik verilmesini sağlar.

ÖNEMLİ HUSUSLAR

Patent süresi sınırlıdır. 20 yıl, 21 yıl veya duruma göre daha uzun.

Örnek:

01.01.2016'da X firması Türkiye'de A+B komponentleri için bir patent başvurusu yapar, Y firması Almanya'da aynı konuda A+B için Alman Patent Ofisine 15.11.2016'da başvuru yapar. X firması Alman Patent Ofisine 01.01.2017'de patent başvurusu yaptığında Y firmasının patent alması engellenecektir.

Uluslararası Anlaşmalar ve Mevzuat

Türkiye'nin Taraf Olduğu Anlaşmalar

Uluslararası Patent İşbirliği Anlaşması (PCT)

Tek merkezden dünya çapında patent başvurusu yapmayı sağlar. Ancak 30 ay sonra hangi Ülkelerde koruma isteniyorsa, o ülkelerin patent ofislerine ulusal faz başvurusu yapılmalıdır.

Senaryolar:

Doğrudan ulusal patent başvurusu yapılması ve rüçhan hakkından yararlanıp PCT başvurusu
PCT başvurusu yapıp, ulusal fazda ülkeye giriş
PCT başvurusu yapıp, Avrupa fazına giriş ve ülkeye dönüş.

Olasılıklar:

PCT başvurusu ile uluslararası geçerli resmi araştırma raporu (Faz I)
PCT başvurusu ile inceleme simülasyonu (Faz II)
Başvuruyu devam ettirmeyip, sonradan karar değiştirme (Gecikmeli ulusal faz)

Türkiye’de Patent Mevzuat Gelişimi

1879 tarihli «İhtira Beratı Kanunu»

1995 tarihli «Patent haklarının korunması hakkında kanun hükmünde kararname»

2017 tarihli «Sınai Mülkiyet Kanunu»

Patent Kanunu patentlenebilir buluşlar, patent kriterleri, prosedürler ve patent koruma kapsamı ile patent sahibinin haklarını tanımlar.

Türkiye’de Türk Patent ve Marka Kurumu (Türk Patent), Fikri Haklar Mahkemeleri, Patent ve Marka Vekilleri sistemin üç ayağını oluşturmaktadır.

Uluslararası Anlaşmalar ve Mevzuat

Türkiye'nin Taraf Olduğu Anlaşmalar

Avrupa Patent Sözleşmesi (EPC)

Tek merkezden Avrupa çapında patent almayı sağlar. Avrupa Patent Ofisi araştırma ve incelemeyi bünyesinde yapar, belge verir ve itirazları değerlendirir.



■ Member states (38)

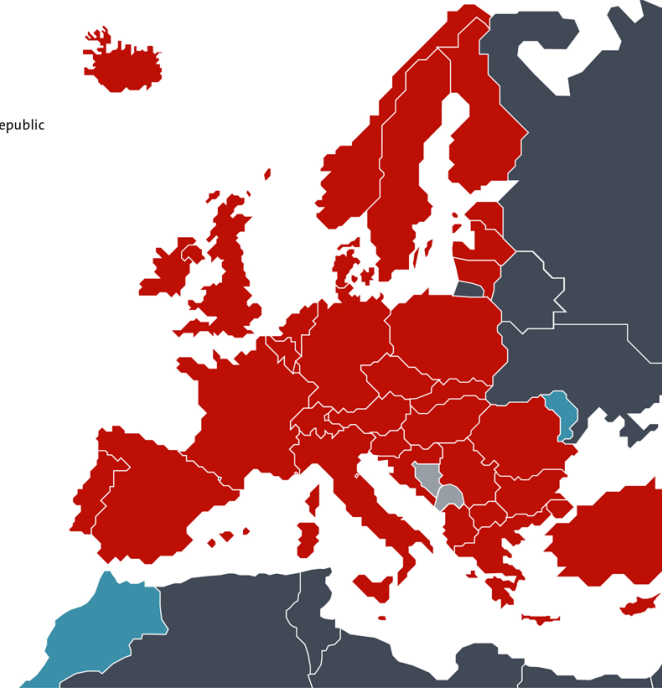
Albania	Luxembourg
Austria	Malta
Belgium	Monaco
Bulgaria	Former Yugoslav Republic of Macedonia
Croatia	Netherlands
Cyprus	Norway
Czech Republic	Poland
Denmark	Portugal
Estonia	Romania
Finland	San Marino
France	Serbia
Germany	Slovakia
Greece	Slovenia
Hungary	Spain
Iceland	Sweden
Ireland	Switzerland
Italy	Turkey
Latvia	United Kingdom
Liechtenstein	
Lithuania	

■ Extension states (2)

Bosnia-Herzegovina
Montenegro

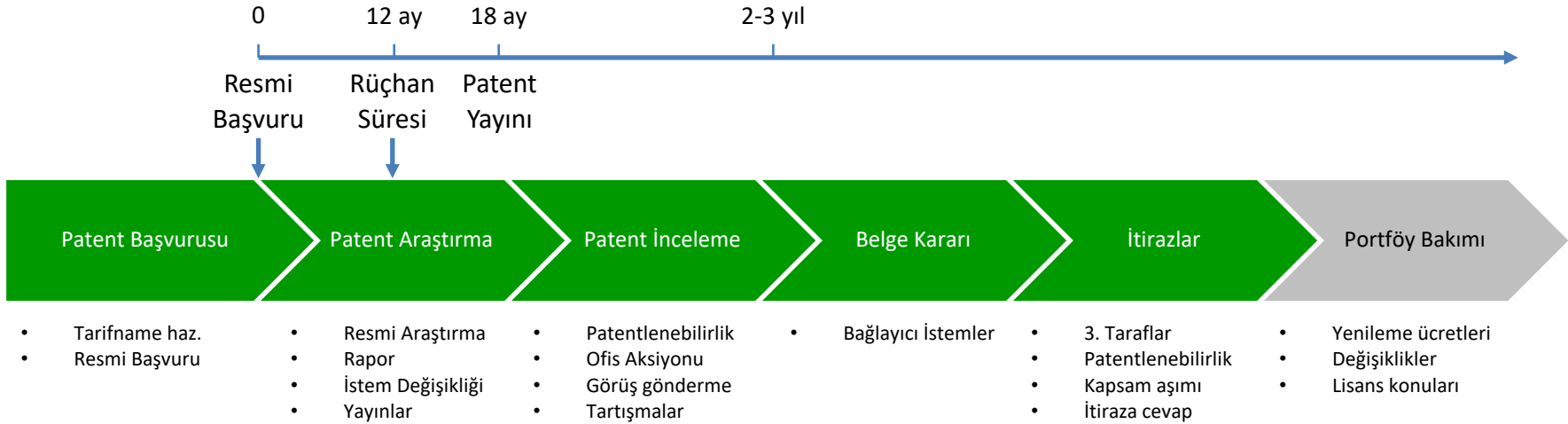
■ Validation states (2)

Morocco
Republic of Moldova

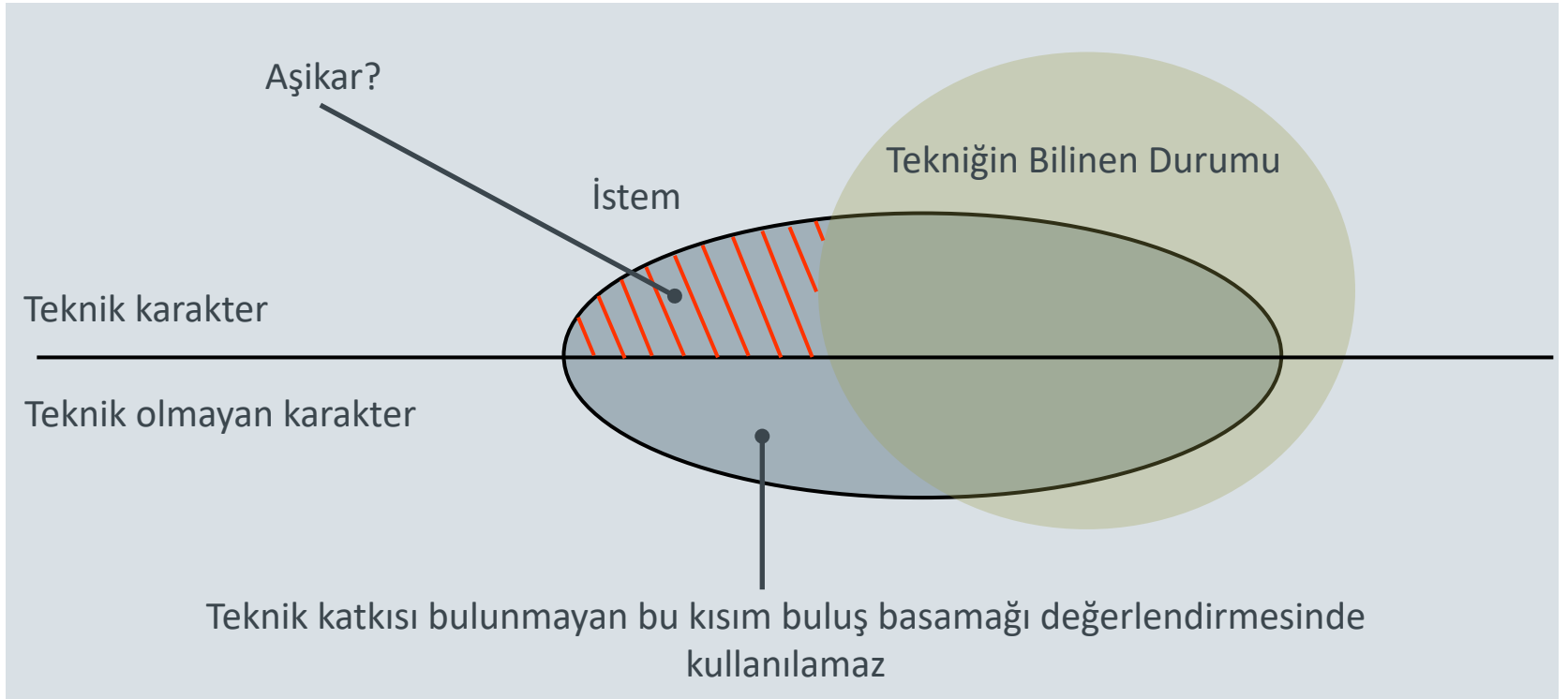


Patent Tescil Süreci

Patent süreçleri tüm dünyada benzerdir.



Patent Koruması



Yenilik, Buluş Basamağı ve Sanayiye Uygulanabilirlik

Patent Anatomisi

Tarifname = Teknik + Hukuk

Koruma Kapsamı:
İSTEMLER

A ilk yayın (istemler değişecek)
B belge yayını (kesinleşmiş koruma)

Uygulama Sağlayacak Bilgi
Fonksiyonel Koruma Tanımı

(19)  **European Patent Office**
Office européen des brevets

(11) **EP 2 433 084 B1**

(12) **EUROPEAN PATENT SPECIFICATION**

(45) Date of publication and mention of the grant of the patent:
06.05.2013 Bulletin 2013/19

(51) Int. Cl.:
F42B 10/64 (2006.01) F42B 10/14 (2006.01)

(21) Application number: **10784603.2**

(56) International application number:
PCT/US2010/035178

(22) Date of filing: **18.05.2010**

(57) International publication number:
WO 2011/019424 (17.02.2011 Gazette 2011/07)

(54) **GUIDED MISSILE**
LENKFLUGKÖRPER
MISSILE GUIDÉ

(84) Designated Contracting States:
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO SE SI SK SM TR

(30) Priority: **19.05.2009 US 179281 P**

(43) Date of publication of application:
26.03.2012 Bulletin 2012/13

(73) Proprietor: **Raytheon Company**
Waltham, MA 02451 (US)

(72) Inventors:
• **UNGER, Michael P.**
Oro Valley
Arizona 85755 (US)

(74) Representative: **Jackson, Richard Eric et al**
Carpmaels & Ransford
One Southampton Row
London
WC1B 5HA (GB)

(56) References cited:
GB-A- 2 184 414 US-A- 4 076 187
US-A- 4 565 340 US-A1- 2004 200 375
US-A1- 2008 061 188

Note: Within nine months of the publication of the mention of the grant of the European patent in the European Patent Bulletin, any person may give notice to the European Patent Office of opposition to that patent, in accordance with the Implementing Regulations. Notice of opposition shall not be deemed to have been filed until the opposition fee has been paid. (Art. 99(1) European Patent Convention).

Printed by Jouve, 75001 PARIS (FR)

EP 2 433 084 B1

Patent Anatomisi

Yayın Sayfasındaki Önemli Bilgiler

1. Yayın Numarası
2. Patent Yayın Tarihi
3. Patent başvuru (rüçhan) Tarihi
4. Başvuru sahibi
5. Buluş sahipleri
6. Başlık, Özet ve temsil resmi

(19)  Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets

(11)  EP 2 762 412 A1

(12) EUROPEAN PATENT APPLICATION

(43) Date of publication: 06.08.2014 Bulletin 2014/32

(51) Int. Cl.: B65B 55/02 (2006.01) A23L 3/40 (2006.01)
A23L 1/015 (2006.01) B65B 55/18 (2006.01)

(21) Application number: 13153983.5

(22) Date of filing: 05.02.2013

(84) Designated Contracting States:
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB
GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO
PL PT RO RS SE SI SK SM TR
Designated Extension States:
BA ME

(72) Inventor: Schmidt Siegfried
27283 Verden (DE)

(74) Representative: Scholz, Volker et al
Boehmert & Boehmert
Pettenkoferstrasse 20-22
80336 München (DE)

(71) Applicant: Mars Incorporated
McLean,
Virginia 22101-3883 (US)

(54) Method of producing a packed food product

(57) Method of producing a packed food product, comprising: cooking a food product at a cooking temperature of at least 100°C, introducing the cooked food product into an atmosphere of superheated steam, the atmosphere of superheated steam containing less than 3% of oxygen and having a temperature of at least 120°C, drying the food product to an a_w -value in the range from 0,70 to 0,92, in the superheated steam atmosphere, packaging the food product in a packaging container and hermetically sealing the packaging container, and food product packed in a packaging impermeable to O_2 , obtainable by a method of any of the preceding claims, wherein the food product has an a_w -value in the range from 0,70 to 0,92.

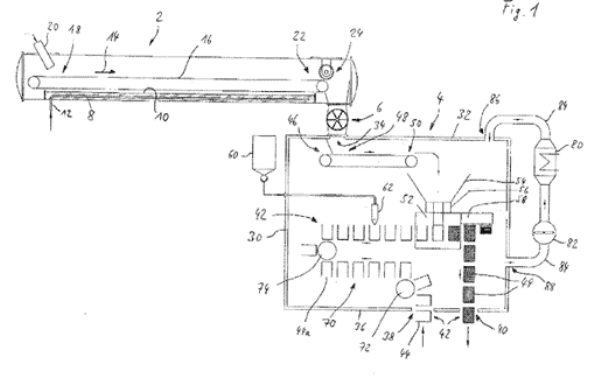


Fig. 1

EP 2 762 412 A1

Printed by Jouve, 75001 PARIS (FR)

Patent Anatomisi

Patent tarifnamesi bölümleri

Teknik Alan

Tekniğin Bilinen Durumu

Buluşun Amacı

Şekillerin Açıklanması

Detaylı Açıklama

İSTEMLER

Özet

Resimler

1 EP 2 762 412 A1 2

Description

[0001] The invention relates to a method of producing a packed food product, in which a food product is cooked, dried and packaged in an atmosphere of superheated steam, and also to a packaged food product produced using the method.

[0002] A method of this kind is known from, for example, DE 102 007 037 606 A1, the food product being conventionally dried as a rule down to an a_w value (active water content) of about 0.60 or 0.65. The reason for such relatively extensive drying is that it has so far always been assumed that if the a_w values were higher, uncontrolled growth of any microorganisms remaining in the product, such as bacteria, fungi, yeasts etc., would be unavoidable if the product were not subsequently sterilised.

[0003] More recent systematic studies on the growth of different categories of microorganisms have, however, shown that substantially less extensive drying of moist starting products may still be sufficient, under certain circumstances, to obtain packaged products with satisfactory longterm storage stability. When a food product is dried in an atmosphere of superheated steam containing less than 3 % O_2 and at a temperature of at least 120° C to an a_w value of only 0.92 at most, preferably no more than 0.90, microorganisms are already killed off to a considerable extent, and it has been found that while some spores may be able to survive the drying process, they are nevertheless unable to grow any further at a_w values of no more than 0.94, especially less than 0.92, 0.90 or 0.86, provided the product is hermetically packaged while it is still in the atmosphere of superheated steam with an oxygen content of no more than 3 % by volume.

[0004] On the other hand, whereas certain microorganisms such as moulds and yeasts may still exhibit growth at a_w values of 0.80 and more, in some cases even 0.60 and more, they are killed in the course of drying the product in the atmosphere of superheated steam and therefore are likewise no longer relevant in the finished packed food product.

[0005] The object of the invention is thus achieved by a method of producing a packed food product in accordance with claim 1.

[0006] Advantageous embodiments of the invention are described in the dependent claims.

[0007] The invention also relates to a food product which is packed in a package that is impermeable to oxygen in accordance with claim 15. Advantageous further developments of the invention are described in the other dependent claims.

[0008] The invention will now be explained by describing worked embodiments, reference being made to a drawing, in which

Fig. 1 schematically shows an apparatus for carrying out the method of the invention in accordance with a first embodiment, and

Fig. 2 shows a variant of the apparatus according to Fig. 1.

[0009] The key parameters of the production method of the invention are cooking at at least 100° C, introducing the cooked food product into an atmosphere of superheated steam or an atmosphere of superheated steam consisting of water vapour and residual air and containing less than 3 % oxygen and having a temperature of at least 120° C, and drying the product in the atmosphere of superheated steam to an a_w value ranging from 0.70 to 0.92, the a_w value preferably being at least 0.86, and packaging the product within the atmosphere of superheated steam.

[0010] Fig. 1 shows an apparatus which is suitable for carrying out such a method, where the apparatus consists of a cooking apparatus 2 and a drying and packaging apparatus 4, which communicate with one another by means of a lock 6.

[0011] In the example illustrated, the cooking apparatus 2 takes the form of a cooking tube, within which an atmosphere of saturated steam at atmospheric pressure or at an overpressure is created. In the cooking tube, there is a water supply 8 with a free surface 10, which is heated by a heating apparatus 12, in this case a steam line. Above the free surface 10 of the water supply 8, there is a conveyor belt 16 that can be driven in a transport direction 14, with a receiving end 18 above which is disposed a delivery means 20 for a food product to be cooked, and a discharge end 22 located above the lock 6 and above which there may be a processing apparatus 24 for cooked food product, such as a cutting apparatus for example.

[0012] In operation, the cooking apparatus 2 can be controlled such that inside the cooking apparatus 2, an atmosphere can be generated that is largely or virtually completely free of air and oxygen, at a temperature of at least 100° C. A conveying speed of the conveyor belt 16 can be adjusted such that the food product requires a predetermined dwell time on the conveyor belt for its transportation from the receiving end 18 to the discharge end 22, during which it is cooked in the steam atmosphere. Depending on the nature and greatest cross-sectional area of the product to be cooked, the dwell time can be at least 10 seconds, 30 seconds, 1 minute or 2 minutes, and it can be up to 1 minute, 2 minutes, 3 minutes or 5 minutes.

[0013] The drying and packaging apparatus 4 has a housing 30, which is closed on all sides and on the top side 32 of which an opening 34 is provided for connecting the lock 6.

[0014] On an underside 36 of the housing 30, there are an entry port 38 and an exit port 40 for the entry and exit of a container conveying means 42. The container conveying means 42 conveys a continuous series of containers 44 (pouches, jars, cans...) into and out of the housing 30.

[0015] Above the container conveying means 42 there

2

Patent Anatomisi

Patent tarifnamesi bölümleri

Teknik Alan

Tekniğin Bilinen Durumu

Buluşun Amacı

Şekillerin Açıklanması

Detaylı Açıklama

İSTEMLER

Özet

Resimler

1	EP 2 762 412 A1	2
Description		
[0001] The invention relates to a method of producing a packed food product, in which a food product is cooked, dried and packaged in an atmosphere of superheated steam, and also to a packaged food product produced using the method. [0002] A method of this kind is known from, for example, DE 102 007 037 660 A1, the food product being conventionally dried as a rule down to an a_w value (active water content) of about 0.60 or 0.65. The reason for such relatively extensive drying is that it has so far always been assumed that if the a_w values were higher, uncontrolled growth of any microorganisms remaining in the product, such as bacteria, fungi, yeasts etc., would be unavoidable if the product were not subsequently sterilised. [0003] More recent systematic studies on the growth of different categories of microorganisms have, however, shown that substantially less extensive drying of moist starting products may still be sufficient, under certain circumstances, to obtain packaged products with satisfactory longterm storage stability. When a food product is dried in an atmosphere of superheated steam containing less than 3 % O_2 and at a temperature of at least 120° C to an a_w value of only 0.92 at most, preferably no more than 0.90, microorganisms are already killed off to a considerable extent, and it has been found that while some spores may be able to survive the drying process, they are nevertheless unable to grow any further at a_w values of no more than 0.94, especially less than 0.92, 0.90 or 0.86, provided the product is hermetically packaged while it is still in the atmosphere of superheated steam with an oxygen content of no more than 3 % by volume. [0004] On the other hand, whereas certain microorganisms such as moulds and yeasts may still exhibit growth at a_w values of 0.80 and more, in some cases even 0.60 and more, they are killed in the course of drying the product in the atmosphere of superheated steam and therefore are likewise no longer relevant in the finished packed product. [0005] The object of the invention is thus achieved by a method of producing a packed food product in accordance with claim 1. [0006] Advantageous embodiments of the invention are described in the dependent claims. [0007] The invention also relates to a food product which is packed in a package that is impermeable to oxygen in accordance with claim 15. Advantageous further developments of the invention are described in the other dependent claims. [0008] The invention will now be explained by describing worked embodiments, reference being made to a drawing, in which		Fig. 2 shows a variant of the apparatus according to Fig. 1. [0009] The key parameters of the production method of the invention are cooking at at least 100° C, introducing the cooked food product into an atmosphere of superheated steam or an atmosphere of superheated steam consisting of water vapour and residual air and containing less than 3 % oxygen and having a temperature of at least 120° C, and drying the product in the atmosphere of superheated steam to an a_w value ranging from 0.70 to 0.92, the a_w value preferably being at least 0.86, and packaging the product within the atmosphere of superheated steam. [0010] Fig. 1 shows an apparatus which is suitable for carrying out such a method, where the apparatus consists of a cooking apparatus 2 and a drying and packaging apparatus 4, which communicate with one another by means of a lock 6. [0011] In the example illustrated, the cooking apparatus 2 takes the form of a cooking tube, within which an atmosphere of saturated steam at atmospheric pressure or at an overpressure is created. In the cooking tube, there is a water supply 8 with a free surface 10, which is heated by a heating apparatus 12, in this case a steam line. Above the free surface 10 of the water supply 8, there is a conveyor belt 16 that can be driven in a transport direction 14, with a receiving end 18 above which is disposed a delivery means 20 for a food product to be cooked, and a discharge end 22 located above the lock 6 and above which there may be a processing apparatus 24 for cooked food product, such as a cutting apparatus for example. [0012] In operation, the cooking apparatus 2 can be controlled such that inside the cooking apparatus 2, an atmosphere can be generated that is largely or virtually completely free of air and oxygen, at a temperature of at least 100° C. A conveying speed of the conveyor belt 16 can be adjusted such that the food product requires a predetermined dwell time on the conveyor belt for its transportation from the receiving end 18 to the discharge end 22, during which it is cooked in the steam atmosphere. Depending on the nature and greatest cross-sectional area of the product to be cooked, the dwell time can be at least 10 seconds, 30 seconds, 1 minute or 2 minutes, and it can be up to 1 minute, 2 minutes, 3 minutes or 5 minutes. [0013] The drying and packaging apparatus 4 has a housing 30, which is closed on all sides and on the top side 32 of which an opening 34 is provided for connecting the lock 6. [0014] On an underside 36 of the housing 30, there are an entry port 38 and an exit port 40 for the entry and exit of a container conveying means 42. The container conveying means 42 conveys a continuous series of containers 44 (pouches, jars, cans...) into and out of the housing 30. [0015] Above the container conveying means 42 there

Patent Anatomisi

Patent tarifnamesi bölümleri

Teknik Alan

Tekniğin Bilinen Durumu

Buluşun Amacı

Şekillerin Açıklanması

Detaylı Açıklama

İSTEMLER

Özet

Resimler

coccus aureus is also precluded.

LIST OF REFERENCE NUMERALS

[0036]

- 2 Cooking apparatus
- 4 Drying and packaging apparatus
- 6 Lock
- 8 Water supply
- 10 Free surface
- 12 Heating apparatus (steam line)
- 14 Direction of transport
- 16 Conveyor belt
- 18 Receiving end

Claims

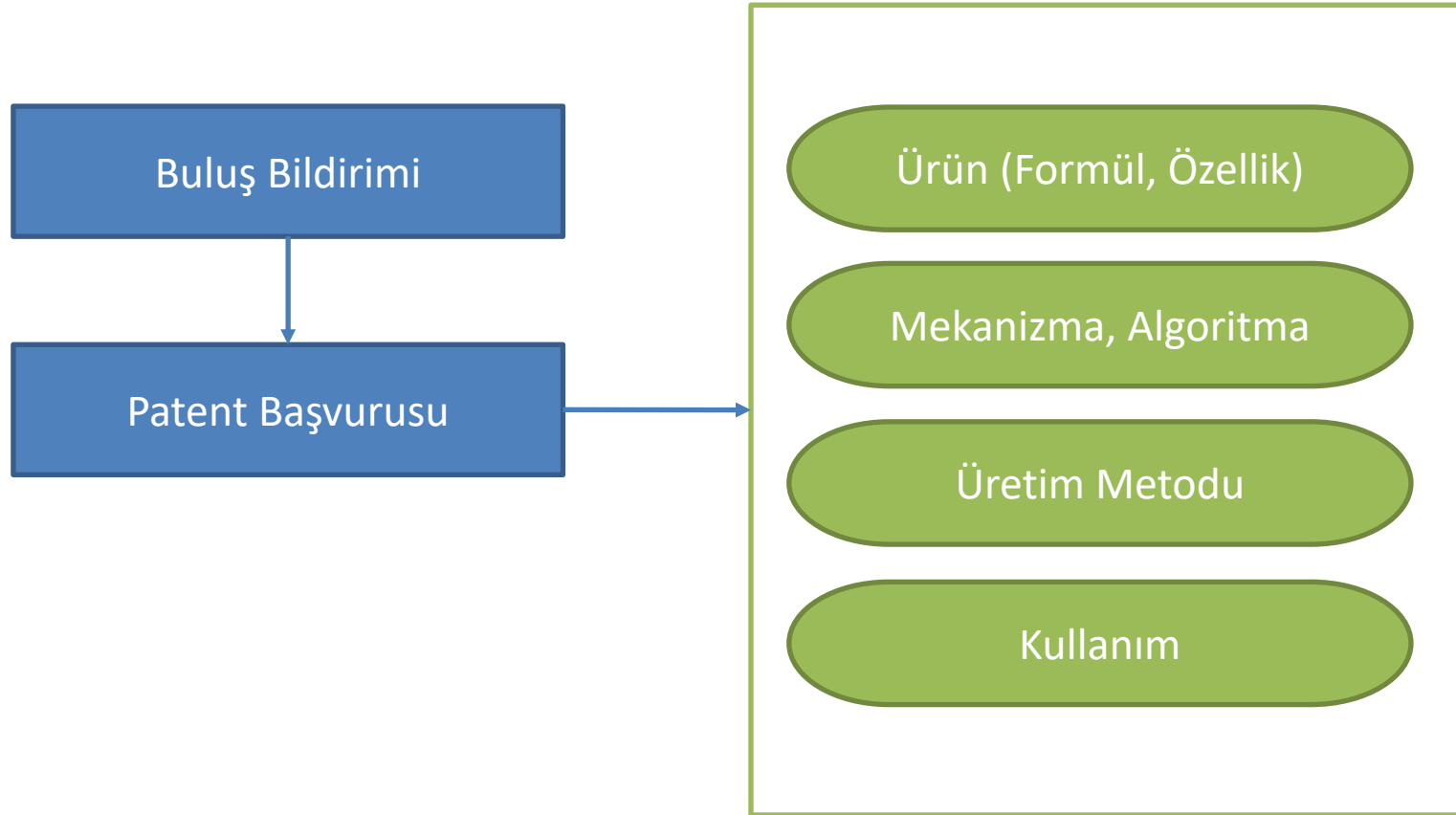
1. Method of producing a packed food product, comprising:
 - cooking a food product at a cooking temperature of at least 100°C,
 - introducing the cooked food product into an atmosphere of superheated steam, the atmosphere of superheated steam containing less than 3% of oxygen and having a temperature of at least 120°C,
 - drying the food product to an a_w -value in the range from 0.70 to 0.92,

- 7 EP 2 762 412 A1 8
- in the superheated steam atmosphere, packaging the food product in a packaging container and hermetically sealing the packaging container.
2. Method of claim 1, wherein the superheated steam atmosphere during drying is maintained at a temperature of at least 130°C.
 3. Method of claim 1 or 2, wherein the food product is cooked in water, saturated steam or superheated steam.
 4. Method of claim 1 or 2, wherein the food product is cooked in an extruder and is directly extruded into the atmosphere of superheated steam.
 5. Method of claim 4, wherein the food product is dried during a drying time of at least 20 seconds, 30 seconds, 40 seconds, 1 minute, 2 minutes, 5 minutes or 10 minutes.
 6. Method of any of the preceding claims, wherein the food product is pasteurized by drying during at least 2, 3, 4, 5 or 10 minutes, at a temperature of at least 120°C.
 - 15 15. Food product of claim 15, wherein the a_w -value is 0.86 or higher.
 - 5 16. Food product of claims 15 or 16, wherein the packaging contains a protective gas, in particular CO₂ or N₂.
 - 10 17. Food product of any of claims 15 to 17, wherein an oxygen content in a gas space inside the packaging container is 3 % by vol. or less.
 - 20 25

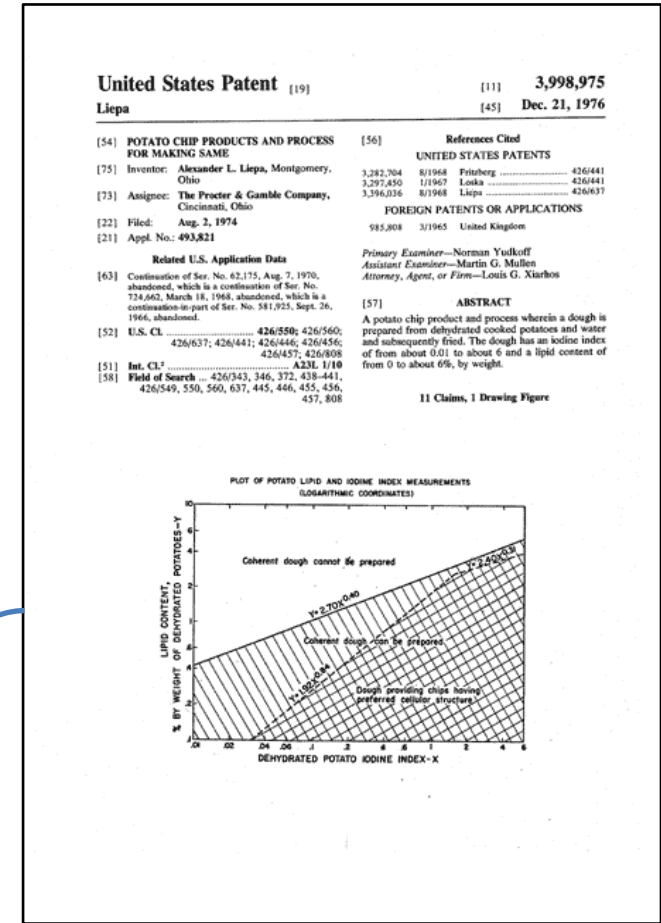
«Name of the game is the claim» Judge Rader

Koruma Çeşitleri (Neyi arıyoruz?)

Patent Koruması

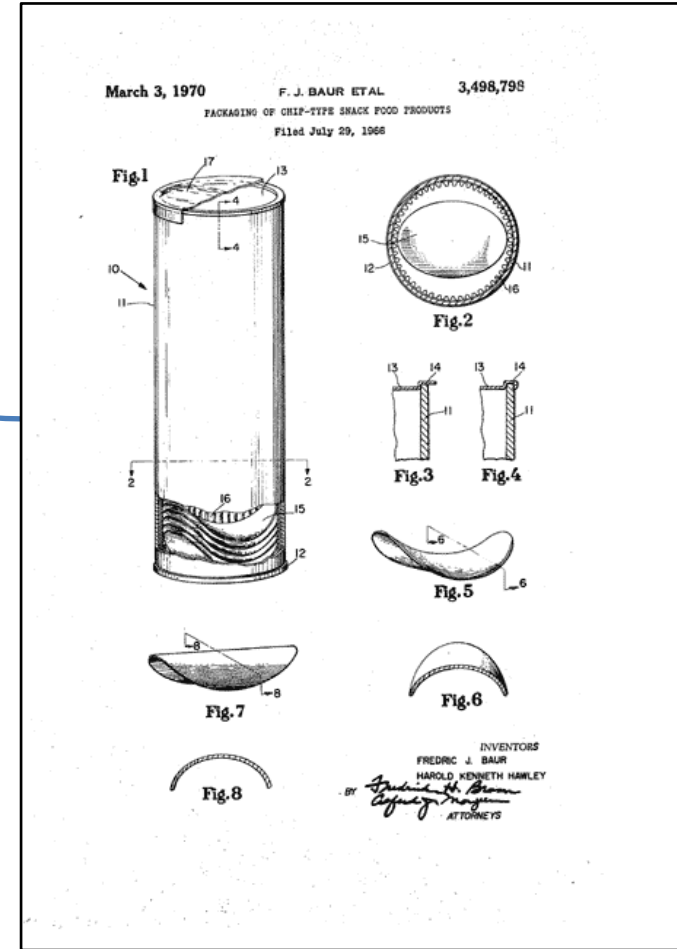


Örnek 1, Pringles - Ürün



Susuz pişmiş patates ve su ile hazırlanan ardından kızartılan bir hamur ile patates cipsi ürünü ve prosesidir. Hamur, iyodin indeksinde ağırlık oranında %0 ila 6 arasında lipid içeriğine sahiptir. (Grafikteki taralı bölge alanları korunuyor)

Örnek 1, Pringles - Ambalaj



- 1) Minimum boş alan sağlayacak şekilde bir kompakt paket ile eş büyüklükte cips şeklinde atıştırma gıda ürününün paketlenmesi için bir metot.

P&G, 1966

Örnek 1, Pringles - Metot



United States Patent

[11] 3,608,474

[72] Inventor	Alexander L. Liepa Cincinnati, Ohio	[56] References Cited	
[21] Appl. No.	862,557	UNITED STATES PATENTS	
[22] Filed	July 14, 1969	1,823,905	9/1931 Kreutzberg..... 222/317
[23] Division of Ser. No. 683,083, Oct. 31, 1967, abandoned; Continuation-in-part of Ser. No. 569,278, Aug. 1, 1966		2,286,644	1/1942 Pringle et al..... 99/100
[45] Patented	Sept. 28, 1971	2,557,467	6/1951 Rodriguez..... 99/427 X
[73] Assignee	The Procter & Gamble Company Cincinnati, Ohio	2,907,268	10/1959 Doolin..... 99/353
		2,967,474	1/1961 Ford..... 99/427 X
		3,101,021	8/1963 Johnson..... 83/99
		3,132,949	5/1964 Crowe..... 99/100
		3,253,929	5/1966 Peters..... 99/179
		3,267,836	8/1966 Yegish..... 99/427 X
		3,294,545	12/1966 Cunningham et al..... 99/553 X
		3,297,450	1/1967 Loska..... 99/100

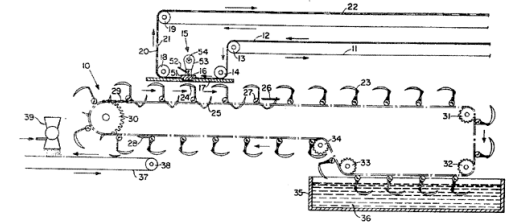
Primary Examiner—Billy J. Wilhite
Attorneys—Fredrick H. Braun and Richard C. Witte

[54] APPARATUS FOR PREPARING CHIP-TYPE PRODUCTS

6 Claims, 11 Drawing Figs.

[52] U.S. Cl. 99/353, 83/99, 99/355, 99/404, 99/407, 99/427, 99/448, 99/450, 118/24, 118/30, 118/308, 222/317, 302/49
[51] Int. Cl. A23
[50] Field of Search. 83/99; 99/100, 179, 207, 352, 353, 355, 404, 407, 427, 426, 443, 448, 450; 118/24, 30, 308; 222/317; 302/49

ABSTRACT: Method and apparatus for continuously preparing fried products from a sheet of edible dough including an infed conveyor to carry the sheet of dough; a cutter for cutting pieces the desired size from the sheet; a shaper-molder utilizing movable, apertured mold halves to shape the cut pieces to the desired surface conformation and hold them during subsequent processing; and a reservoir containing a frying medium through which the shaped, restrained pieces are passed until they are fried to a crisp state. The fried objects assume a final shape defined by the shaper-molder.



Hamur tabakasından ürünler formlamak ve kızartmak için aparat olup, sonsuz bir konveyörde desteklenen taşıma vasıtaları, hamur tabakasından şekilli hamur kesmek için vasıtalar, her bir yarım bahsedilen kesme vasıtalarının altından periyodik olarak geçerek kesme vasıtalarından hamur kısımları almak üzere, bahsedilen konveyör ile hareket edecek şekilde desteklenen en az bir çift benzer şekilde konfigüre edilen kalıp yarıları, bahsedilen kalıp yarılarının sahip olduğu kalıp yarıları dış yüzeyleri ...içermesidir. P&G 1969.

Ekrem Soylu - 2020 (c)

Örnek 1, Pringles - Metot

Hamur tabakasıdan ürünler formlamak ve kızartmak için aparat olup,

sonsuz bir konveyörde desteklenen taşıma vasıtaları,

hamur tabakasıdan şekilli hamur kesmek için vasıtalar,

her bir yarım bahsedilen kesme vasıtalarının altından periyodik olarak geçerek kesme vasıtalarından hamur kısımları almak üzere, bahsedilen konveyör ile hareket edecek şekilde desteklenen en az bir çift benzer şekilde konfigüre edilen kalıp yarıları,

bahsedilen kalıp yarılarının sahip olduğu kalıp yarıları dış yüzeyleri ve bunların iç yüzeyleri arasında iletişim sağlar biçimde ve zıt yüzeylerinden bir tekil hamuru almak ve angaje olmak için birlikte hareket eden çoklu açıklıklar,

kalıp yarılarını açmak için vasıtalar ve kalıp yarılarını, zıt yüzeylerinin 0,03'den 0,08 inçe bir mesafede alanları boyunca benzer aralıklı kapatmak üzere vasıtalar,

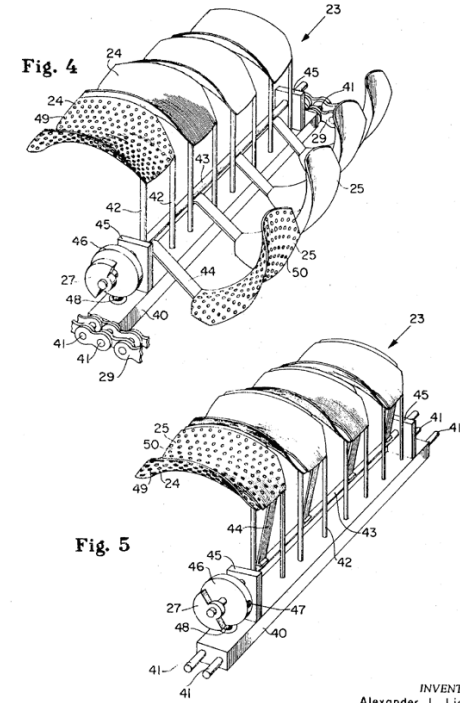
hamur kısımları taşınırken ısıtarak yenebilir cipsler elde etmeyi sağlayan ısıtıcı vasıtalar içermesidir.

P&G 1969.

PATENTED DEC 7 1971

3,626,466

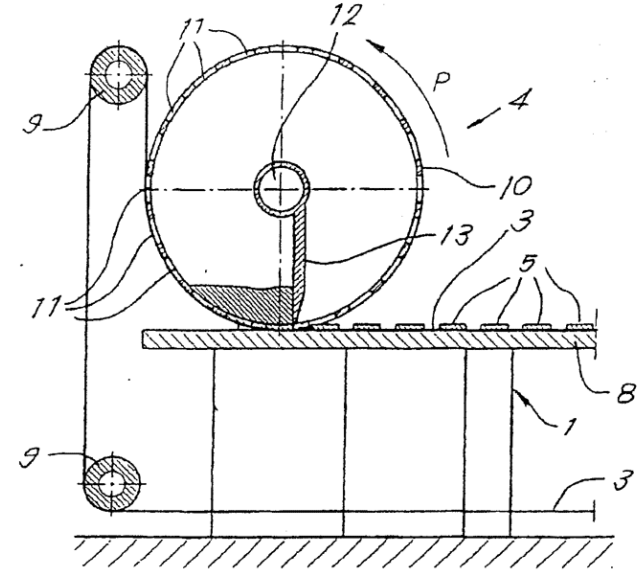
SHEET 3 OF 6



INVENTOR.
Alexander L. Liepa
BY *Fredrick A. Brown*
ATTORNEY

Örnek 2, Biscolata Chocochips – Design-Around / Metot

- A. İnce çikolata parçaları, özellikle de çikolata dilimleri (5) üretme yöntemi olup
- B. burada çikolata eritilmiş haldedir ve bir taşıma aleti (2) üzerine düz, ince parçalar şeklinde tedarik edilir
- C. taşıma aleti üzerinde katılaşması sağlanır,
- D. düz, ince çikolata parçalarının taşıma aletinin (2) en az bir sonsuz, esnek taşıyıcı bantı (3) üzerinde birbirinin ardı sıra konulmalarıdır
- E. ki burada söz konusu taşıyıcı bant (3) daha sonra çapraz şekilde kıvrılmakta böylece parçalar katılaşmadan önce bir kanal oluşturmaktadır
- F. söz konusu kanal içinde yatan ve taşıyıcı bantla (3) birlikte kıvrılan parçalar kıvrılmış şekillerini koruyacak şekilde yeterince katılaşana dek taşıyıcı bant (3) bu kıvrık konumda tutulmaktadır.



Örnek 3, Nestec - Kullanım

Bir tropikalizasyon ajanından aşamalı olarak su ve/veya nem tahliyesi bir selülöz aktivitesine sahip enzim hazırlığı kullanımı olup, bir sıvı yağ komponenti ve suda çözünemeyen gıda katkı maddesinin sıvı yağ komponentinde çözünen, su ve/veya nemlendirici yüklü su emen çoklu sayıda parçacıklarını içermesidir.

Alt istemlere göre su emen gıda maddesi, limon, buğday, elma, yulaf veya patates lifidir.

Temel amaç, doğal lifler katarak çikolatanın erime sıcaklığını yükseltmektir.

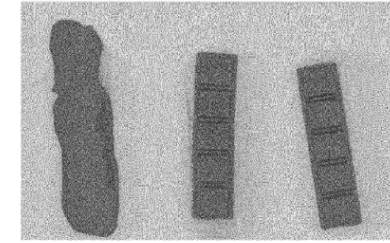
NESTEC, 2015

(12) INTERNATIONAL APPLICATION PUBLISHED UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)
(19) World Intellectual Property Organization
International Bureau
(43) International Publication Date
5 March 2015 (05.03.2015)
WIPO | PCT
(10) International Publication Number
WO 2015/028656 A1

- (51) International Patent Classification:
A23G 1/36 (2006.01) A23G 1/42 (2006.01)
A23G 1/40 (2006.01)
- (21) International Application Number:
PCT/EP2014/068485
- (22) International Filing Date:
1 September 2014 (01.09.2014)
- (25) Filing Language: English
- (26) Publication Language: English
- (30) Priority Data:
13182612.5 2 September 2013 (02.09.2013) EP
- (71) Applicant: NESTEC S.A. [CH/CH]; Av. Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH).
- (72) Inventor: HUGHES, Christopher; 34 Landsalewood Road, York, Yorkshire YO30 4SX (GB).
- (74) Agent: GAGLIARDI, Tatiana; CT-IAM, Avenue Nestlé 55, CH-1800 Vevey (CH).
- (81) Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of national protection available): AF, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (84) Designated States (unless otherwise indicated, for every kind of regional protection available): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), Eurasian (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), European (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- Declarations under Rule 4.17:
— as to applicant's entitlement to apply for and be granted a patent (Rule 4.17(ii))
— as to the applicant's entitlement to claim the priority of the earlier application (Rule 4.17(iii))

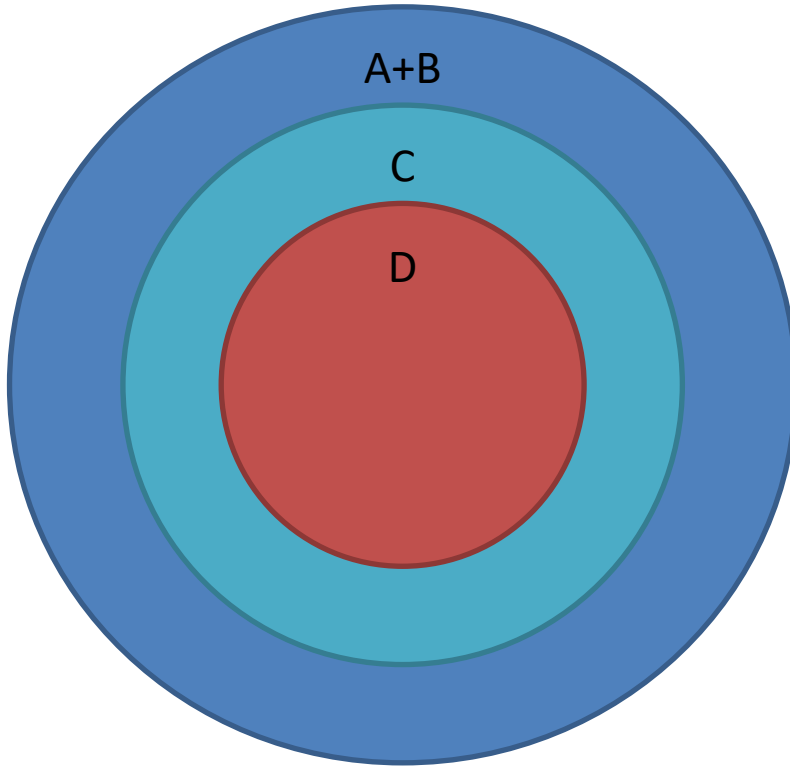
(54) Title: COMPOSITION AND METHOD OF TROPICALIZING CHOCOLATE

Fig. 1



(57) Abstract: The present invention relates to fat based tropicalizing agents' compositions, to methods for the preparation thereof, to methods of tropicalizing chocolate or analogues thereof, and to chocolate or analogues of chocolate containing the tropicalizing agents.

Patent Koruma Kapsamı



Koruma kapsamı istemler tarafından belirlenir.

Bağımsız istemler, buluşun koruma talep edilen tüm esas unsurlarını barındırmak zorundadır.

Bağımlı istemler ise bağlı oldukları istemlerle birlikte yorumlanmalıdır.

Bir patentin, bağımsız istemi iptal edilse bile bağımlı istemleri geçerliliğini korumaktadır.

1.A+B, 2. A+B+C, 3. A+B+C+D

Çalışma Serbestisi Kavramı

Patent Araştırması – Freedom-to-Operate

Çalışma Serbestisi (FTO veya Product Clearance) hedef pazarlarda geçerli olan patent haklarının tespitine yönelik kapsamlı bir patent araştırması ve araştırmaya konu olan konseptin uygun şekilde değiştirilmesi için bir hukuki görüşü içeren raporu kapsar.

GEREKİLİK

Rakiplerin fikri haklarının erken tespiti, ürün ile ilgili sınai mülkiyet hukuku kaynaklı risklerin ortadan kaldırılmasını sağlar.

KAPSAM

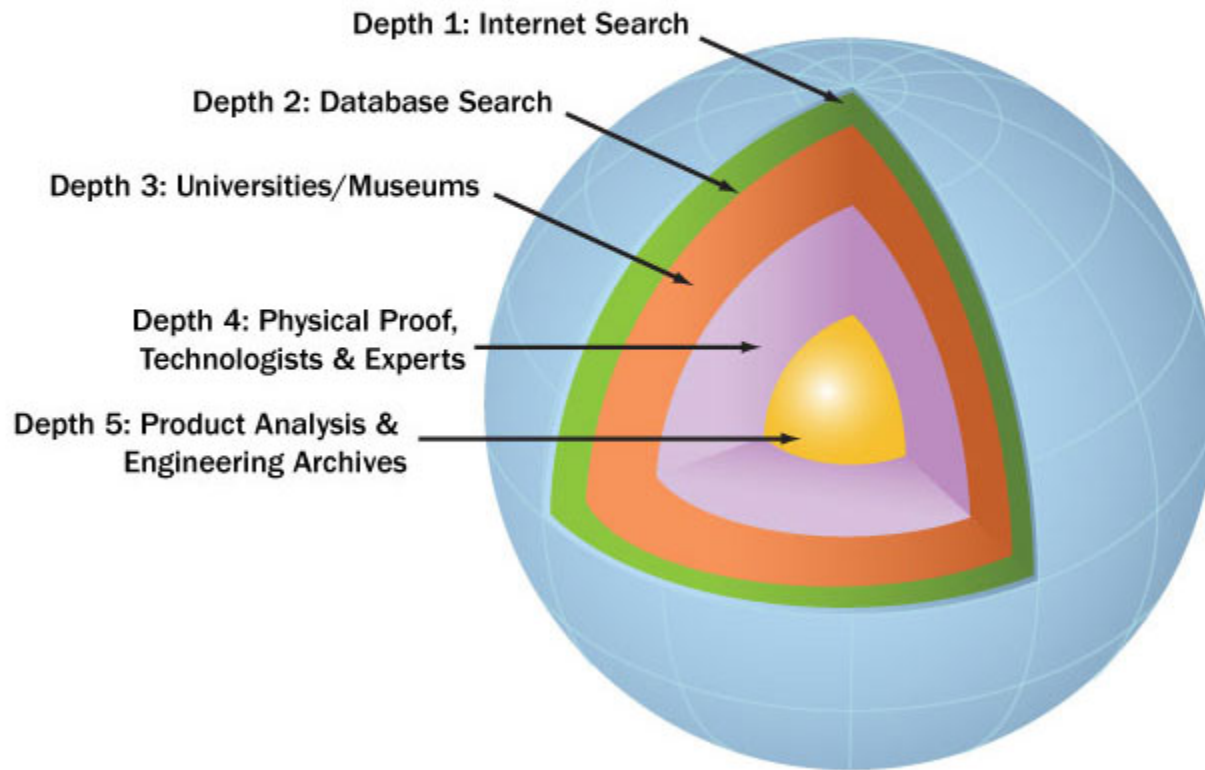
Sadece hedef pazarlar için ve sadece hukuki geçerliliği süren patentlerin koruma kapsamı tespit edilir.

RİSKLER

Patent tecavüz davaları, ihtiyati tedbir kararı, lisans ve yargılama masrafları, sözleşme kaynaklı riskler.

FTO'ya pazara sunulması planlanan ürünün konsept tasarımları ortaya çıktığında yapılır ve güncellemeler geldikçe devam ettirilir.

The Many Layers of a Patent Search



Araştırma Stratejisi

Anahtar Kelime Araştırması

- Patent başvuru sahipleri ortak dil kullanmayabilir
 - Yasal durumlar
 - Koruma kapsamı
 - Rakiplerden gizleme
- Doğru kelimeleri bulmak güç olabilir
- İyi sonuç elde etmek için profesyonel araştırmacı tecrübesi gerekir

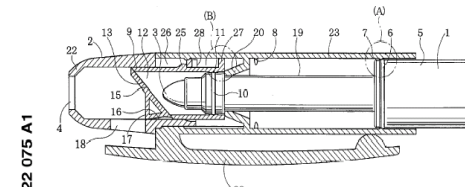
Teknoloji Sınırlarında Araştırma

- Her bir sınıf patent profesyonellerince hazırlanmıştır
- IPC hiyerarşik ve iyi yapılandırılmıştır: araştırmalar daraltılabilir
- Sınıfların açıklamaları detaylıdır
- Fazla tecrübe gerekmez
- ANCAK: IPC tüm ihtiyaçları karşılamaz

Patent Jargonu

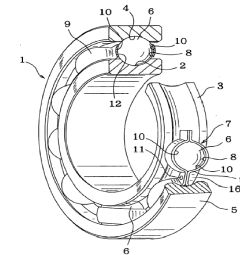
writing instrument

= pen



a plurality of balls

= ball bearing



**spherical object
with floppy filaments
to promote sure capture**

= toy ball

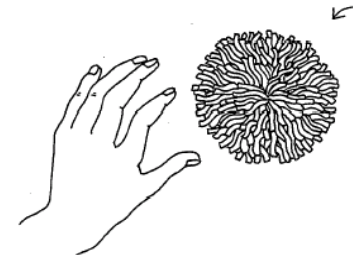


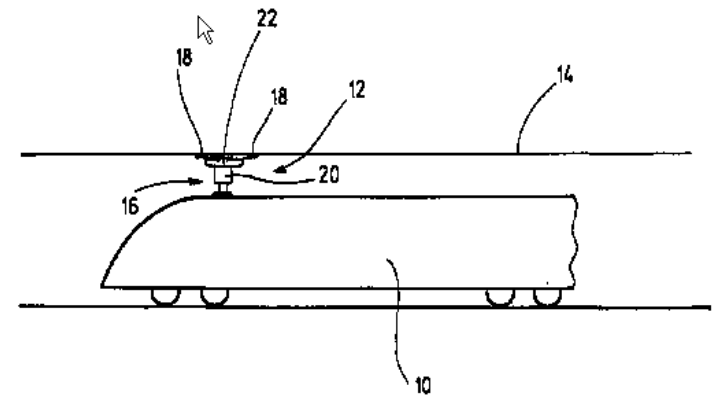
photo-transmitting device

= LED (light-emitting diode)



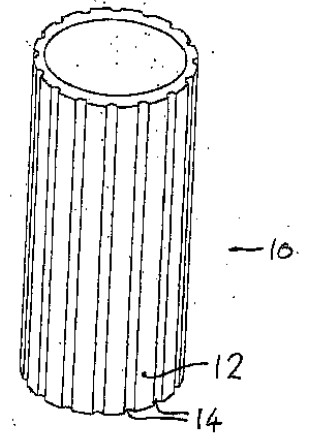
**arrangement for tapping
power from
an electrical cable**

= current collector



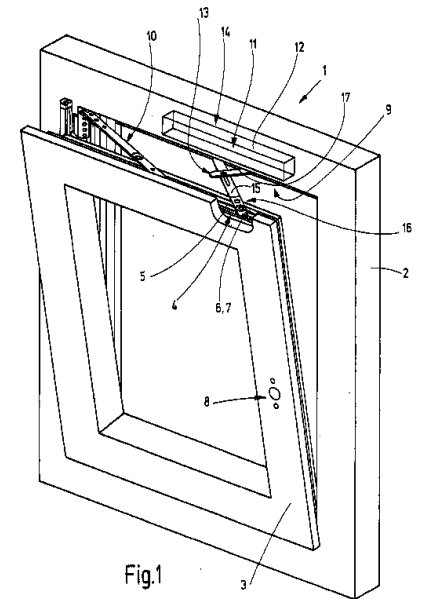
elongate member

= pipe, riser, cable
or optical fibre



wing

= door or window

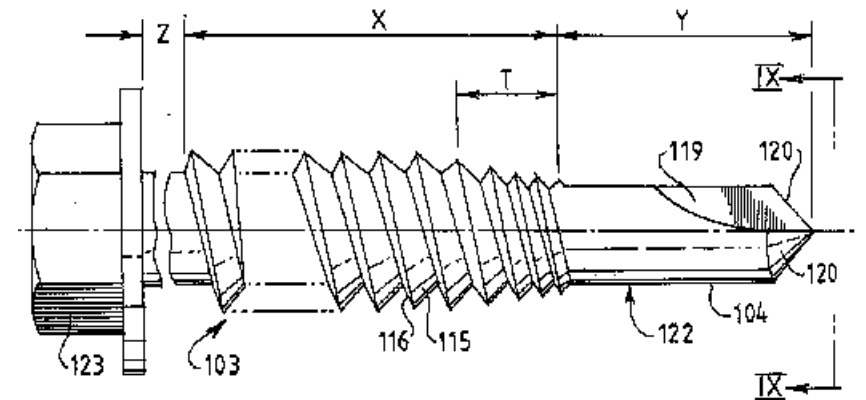


energy-storing means

= spring

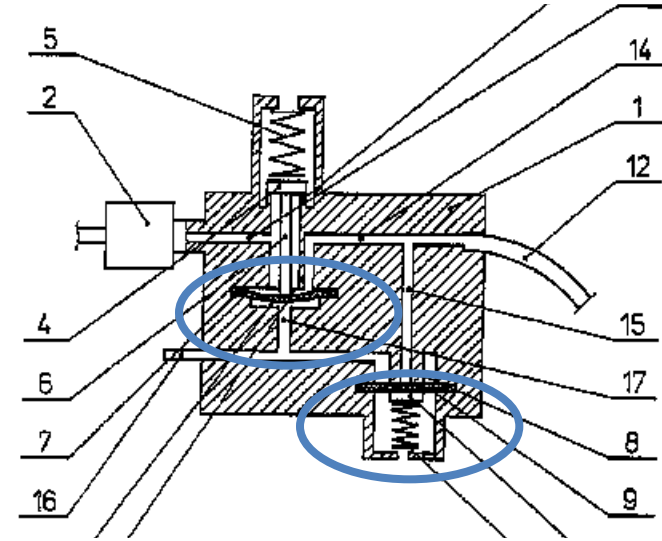
fastening means

= nail, screw or rivet, etc.



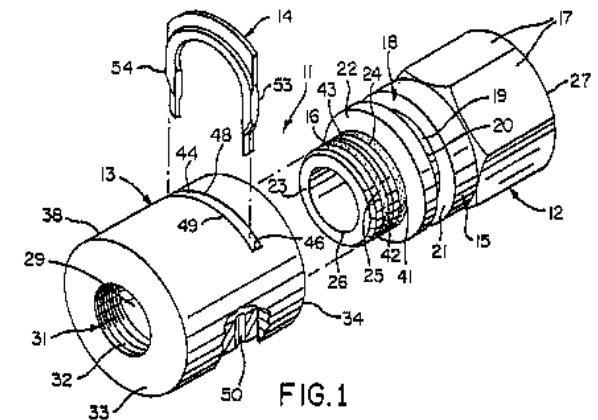
a flexible member

= membrane or diaphragm



locking means

= U-shaped retain
etc.



- water- and oil-repellent surface
- water-soluble or water-dispersible polymer
- superabsorbent
- expanded styrenic (co)polymer
- polyisoprene
- ionomer
- graft copolymer of vinyl aromatic monomers on a butadiene rubber
- aromatic polyester

Teflon®

polyacrylic acid (salt) or polyvinyl alcohol

gel of polyacrylic acid (salt)

polystyrene foam; Styrofoam®

natural rubber

copolymer of ethylene and salts of acrylic acid

ABS (the plastic of which LEGO bricks are made)

PET (polyethylene terephthalate)

Araştırma Stratejisi

Yapısal Unsurlar:

Konstrüktif sınırlarla tanımlanan fiziksel varlıklar

Örneğin: *a rod, a screw, an RC-circuit*

Fonksiyonel Unsurlar: halen fiziksel varlıklar, ancak çalışma fonksiyonu veya elde edilen etkiler açısından tanımlanmıştır.

- (fonksiyon)-er: a container, a comparator;
- (fonksiyon)-ing means fastening means, detecting means;
- means for... means for measuring;
- adapted to, configured to unit configured to compare A with B;
- such that...
- ..in use..

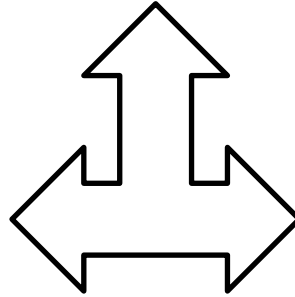
Araştırma Stratejisi



Sınıflar
CPC/IPC/FI/F-terms

Kapsamlı araştırmalar üç ana komponente bağlıdır: Sınıf, Kelimeler, Referanslar.

Referanslar
Bibliyografik linkler
Atıflar
(aktif/pasif)
İsimler (Başvuru
sahibi, buluşçu)
İndeksleme Kodları
Süre Sınırları



Kelimeler
İndeksleme
terimleri
Text tanımlar
Eş anlamlılar
Anahtar Kelimeler

Araştırma Stratejisi



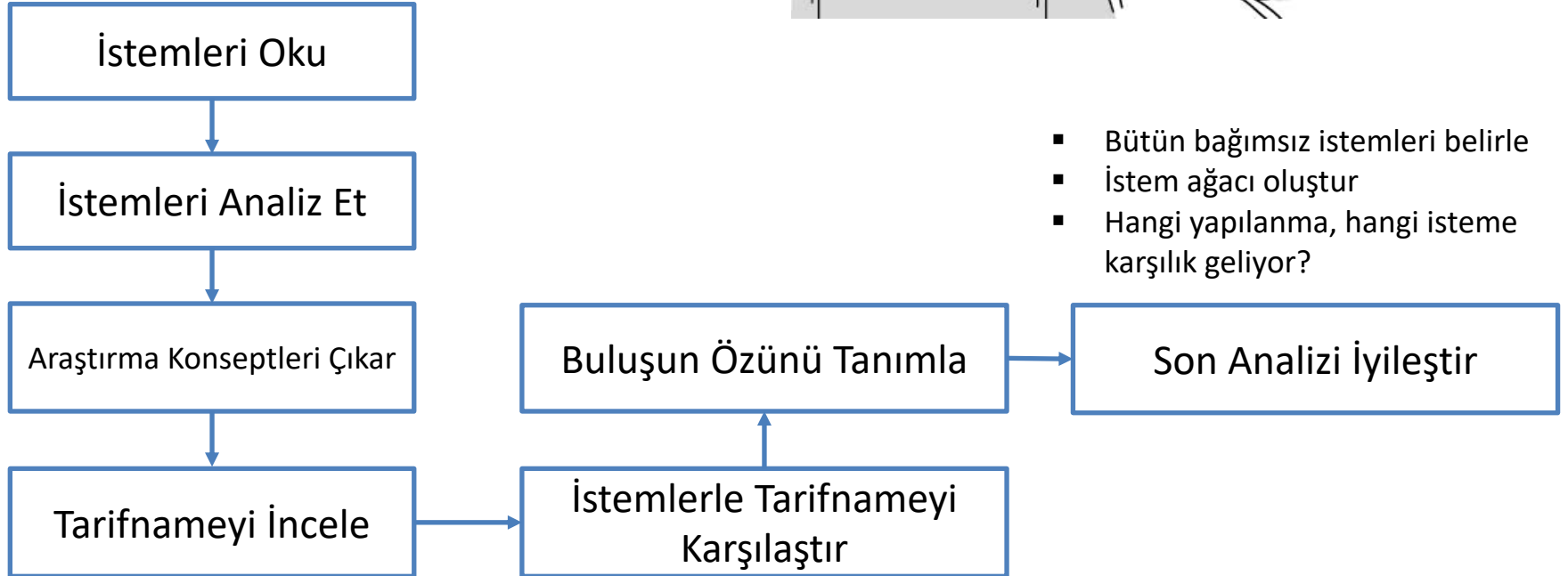
KAYNAKLAR

Konsept tasarımı
Şirket arşivi
Tek. Bil. Durumu
Araştırmacı Bilgisi
Teknik yayınlar

ARAÇLAR

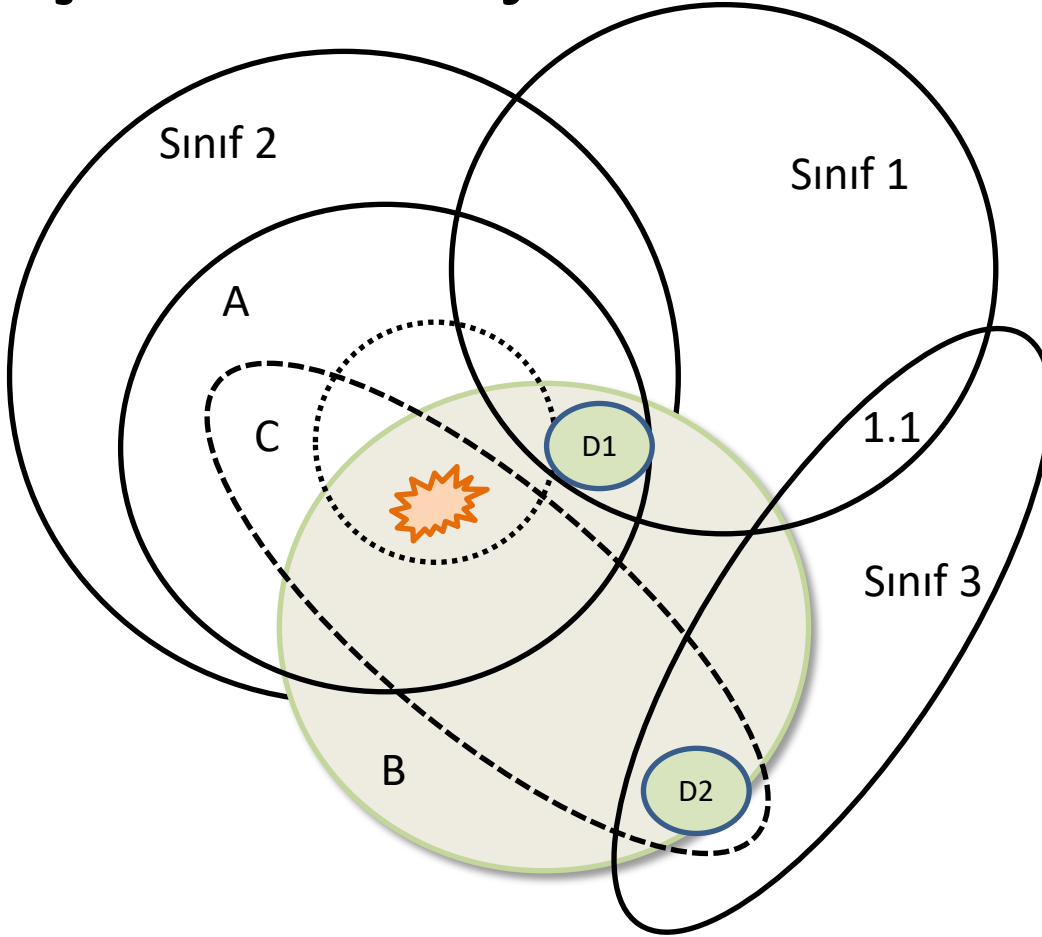
Sözlükler
Başlık istatistikleri
Sorgu hazırlama
asistanı

Araştırma Stratejisi



Araştırma Stratejisi

- Anahtar kelime tablosu
- Sınıfların kesişimi
- Yeniden fokuslanma (PSA)



Patent Araştırması

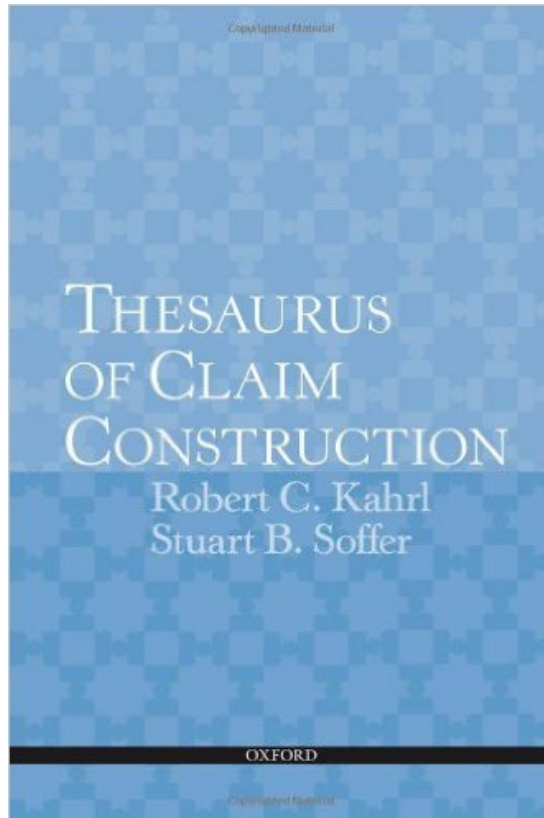
Google Patents Az Bilinenler

Bir nokta kullanarak (.) Espacenet'teki (__) gibi:
spiro.acetal kelimesi hem «spiro «ve «acetal ile bitişik spiroacetal'i arayacaktır.

Asterisk kullanarak nw operatör çalıştırabilirsiniz. Fruit * * fly sorgusu ile terimlerin iki kelimeye kadar ayrıldığı sonuçlara ulaşabilirsiniz.

AROUND (n) ile ör. Detector AROUND5 multiplier şeklinde arama yaparak detector ile 5 kelime yakınına kadar multiplier içeren cümlelere sahip yayınları bulabilirsiniz.

Patentin Hukuki Durumu



Claim construction is a major phase of a patent litigation where the meaning and scope of the claims themselves - the invention - is determined by the court. The outcome of this definition phase is crucial to the respective infringement and invalidity positions of the parties. The *Thesaurus of Claim Construction* directs practitioners to cases-and in contrast to searches on more general electronic databases, only those cases-in which claim terms have previously been construed, and further to the sources of the evidence used by previous courts to construe the terms in dispute.

<https://www.amazon.com/Thesaurus-Claim-Construction-Robert-Kahrl/dp/0199737118>

<http://worldwide.espacenet.com>

TEŞEKKÜRLER

Ekrem Soylu
Makine Mühendisi
Patent ve Marka Vekili