

ROYAUME DU MAROC

OFFICE MAROCAIN DE LA PROPRIETE (19)
INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE



المملكة المغربية

المكتب المغربي
للملكية الصناعية و التجارية

(12) FASCICULE DE BREVET

(11) N° de publication :
MA 37164 A1

(51) Cl. internationale :
A23G 3/42

(43) Date de publication :
29.01.2016

(21) N° Dépôt :
37164

(22) Date de Dépôt :
26.06.2014

(71) Demandeur(s) :
MAGHREB INDUSTRIES, 35 AVENUE KHALID BNOU LOUALID CASABLANCA (MA)

(72) Inventeur(s) :
Abdelhakim MARRAKCHI

(74) Mandataire :
LAHCEN ANAGAM

(54) Titre : **PATE À MACHER AVEC GEL**

(57) Abrégé : L'invention concerne un procédé de fabrication de confiserie ; notamment celui d'une gomme à mâcher créée d'une surface de gel visible. La co-extrusion de ces deux composants assure la bonne tenue du gel dans le canal obtenu. Le produit comporte deux parties : Une partie externe formée par la gomme, une autre partie constituée par un gel ou un produit sous forme liquide ou de poudre.

Intitulé de l'invention :

Pate à mâcher
Avec gel

Abrégé :

L'invention concerne un procédé de fabrication de confiserie ; notamment celui d'une gomme à mâcher ancrée d'une surface de gel visible. La co-extrusion de ces deux composants assure la bonne tenue du gel dans le chenal obtenu.

Le produit comporte deux parties : Une partie externe formée par la gomme, une autre partie constituée par un gel ou un produit sous forme liquide ou de poudre.

29 JAN 2016

Description:

La présente invention porte sur la co-extrusion semi-atmosphérique de deux produits l'un en phase pâteuse fortement visqueuse (pâte de chewing gum ou pâte à mâcher) l'autre en phase gélatineuse faiblement visqueuse (bonbon gélifié) et ce en chenal ouvert le tout en continu, ainsi que sur la possibilité offerte de rapidement changer les goûts et couleurs du dit gel extrudé sans interruption dans le flux produit.

Listes des ingrédients composant la gomme à mâcher :

Composition de gomme à mâcher peut être constitué de:

50 à 75% de sucre ,

de 15 à 30% de base de gomme,

10 à 20% de sirop de glucose

de 0,2 à 2% d'arômes, et

1 à 8% de glycérine.

cette masse de gomme à mâcher peut également comprendre jusqu'à 3% d'acide citrique et jusqu'à 2% de colorants et jusqu'à 5% d'acide citrique

Listes des ingrédients composant la solution gélifiée :

De 20 à 60% de sucre,

De 20 à 50% de sirop de glucose,

de 0 à 15% de glycérine

De 0,5 de la pectine HM à 5%,

De 0,1 à 5% de citrate de sodium,

Cette solution peut également contenir jusqu'à 1% de colorants.

Liste des ingrédients composant le réactif nécessaire à la gélification instantanée de la solution ci dessus :

30 à 90% d'eau

10 à 70% d'acide

0 à 2% colorant

0 à 2% arôme

La préparation est faite à partir de celui-ci le mélange des composants à une température comprise entre 25 et 40 degrés Celsius. *

En effet la constitution d'une chaîne de pâte à mâcher ou de caramel mou rempli de cette substance gélifiée sera obtenue tout en «étant reliée grâce à une feuille particulière dont les surfaces des parois du canal sont clairement distinguées .

Quel que soit le type de masse gélifiante utilisé (caramel ,gel, poudre ...), le résultat obtenu est sous forme d'un chewing-gum rempli d'un produit gélifié visible au niveau de la face latérale et des deux côtés de la découpe de pièces individuelles

Revendications :

1 : Le procédé est caractérisé en ce qui concerne la méthode utilisée pour obtenir ce type de produit est décrite ci après :

a : Préparation séparée de la pâte à mâcher ou chewing gum, d'une solution sucre cuit liquide et d'une solution acide.

b : Pompage/dosage séparé des deux solutions ci-dessus et mélange de celles-ci afin d'obtenir un gel.

c : Extrusion combinée du gel obtenu dans un chenal ouvert fait de chewing gum ou pâte à mâcher.

d : Refroidissement en continu du boudin ainsi obtenu afin d'utilisation sur machine d'emballage type coupeuse emballeuse.

2 : Procédé caractérisé par la forme a peu d'importance dans la mesure où celui-ci est ouvert et offre un volume suffisant pour contenir la quantité de gel extrudé souhaitée.

3 : Procédé caractérisé par le changement rapide de goût et couleur du gel extrudé se fait sans interruption du processus par changement de solution.

4 : Procédé caractérisé par la co-extrusion du gel avec la pâte assure la tenue et une excellente répartition sur celle-ci.

5 : Composition du produit caractérisé par une forme de canal rempli d'un gel étant formé par la gomme à mâcher ou de bonbon mou et le gel contenu dans le canal est visible depuis l'extérieur sur trois faces de chaque pièce .

6 : Procédé d'un produit de confiserie selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le chewing-gum ou bonbon à mâcher a une couleur et un goût ou plus d'une couleur et / ou plus d'un goût.

7 : Procédé caractérisé par l'extrusion de la masse de gomme à mâcher ou de bonbon mou à travers une buse formant une section continué en forme de canal cordon transversale en "U",

**RAPPORT DE RECHERCHE
AVEC OPINION SUR LA BREVETABILITE**
(Conformément aux articles 43 et 43.2 de la loi 17-97 relative à la
protection de la propriété industrielle)

Renseignements relatifs à la demande	
N° de la demande : 37164	Date de dépôt : 26/06/2014
Déposant : MAGHREB INDUSTRIES	
Intitulé de l'invention : PATE À MACHER AVEC GEL	
Le présent document est le rapport de recherche avec opinion sur la brevetabilité établi par l'OMPIC conformément aux articles 43 et 43.2, et notifié au déposant conformément à l'article 43.1 de la loi 17-97 relative à la protection de la propriété industrielle telle que modifiée et complétée par la loi 23-13.	
Les documents cités par l'examineur dans la partie rapport de recherche sont joints au présent document	
Le présent rapport contient des indications relatives aux éléments suivants :	
Partie 1 : Considérations générales	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 1 : Base du présent rapport	
<input type="checkbox"/> Cadre 2 : Priorité	
<input type="checkbox"/> Cadre 3 : Titre et/ou Abrégé tel qu'ils sont définitivement arrêtés	
Partie 2 : Rapport de recherche	
Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 4 : Remarques de clarté	
<input checked="" type="checkbox"/> Cadre 5 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle	
<input type="checkbox"/> Cadre 6 : Observations à propos de certaines revendications dont aucune recherche significative n'a pu être effectuée	
<input type="checkbox"/> Cadre 7 : Défaut d'unité d'invention	
Examineur: M. Bendaoud	Date d'établissement du rapport : 29/12/2015
Téléphone: 212 5 22 58 64 14/00	

Partie 1 : Considérations générales

Cadre 1 : base du présent rapport

Les pièces suivantes de la demande servent de base à l'établissement du présent rapport :

- Description
1 Page
- Revendications
7

Partie 2 : Rapport de recherche

Classement de l'objet de la demande :

CIB : A23G4/20 ; A23G4/04 ; A23G4/02

Bases de données électroniques consultées au cours de la recherche :

EPOQUE, Orbit

Catégorie*	Documents cités avec, le cas échéant, l'indication des passages pertinents	N° des revendications visées
X	WO2008051861; 2008/05/02; WRIGLEY W M JUN CO [US];	1-7
A	WO02056698 ; 2002/07/25 ; WARNER LAMBERT CO [US];	1-7
A	WO2009149162; 2009/12/10; WRIGLEY W M JUN CO [US];	1-7

*Catégories spéciales de documents cités :

-« X » document particulièrement pertinent ; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme nouvelle ou comme impliquant une activité inventive par rapport au document considéré isolément
-« Y » document particulièrement pertinent ; l'invention revendiquée ne peut être considérée comme impliquant une activité inventive lorsque le document est associé à un ou plusieurs autres documents de même nature, cette combinaison étant évidente pour une personne du métier
-« A » document définissant l'état général de la technique, non considéré comme particulièrement pertinent
-« P » documents intercalaires ; Les documents dont la date de publication est située entre la date de dépôt de la demande examinée et la date de priorité revendiquée ou la priorité la plus ancienne s'il y en a plusieurs
-« E » Éventuelles demandes de brevet interférentes. Tout document de brevet ayant une date de dépôt ou de priorité antérieure à la date de dépôt de la demande faisant l'objet de la recherche (et non à la date de priorité), mais publié postérieurement à cette date et dont le contenu constituerait un état de la technique pertinent pour la nouveauté

Partie 3 : Opinion sur la brevetabilité

Cadre 4 : Remarques de clarté

Les revendications 1-7 ne satisfont pas à l'exigence de clarté, car l'objet de la protection demandée n'est pas clairement défini conformément à l'article 35 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13

b) Les caractéristiques revendiquées ne figurent pas dans la description. Les revendications 1 ; 2 ; 3 ; 6 et 7 ne se fondent pas sur la description, étant donné que leurs portées sont plus larges que celle qui est justifiée par la description

d) Manque de concision : Bien que les revendications 1 à 7 aient été rédigées en tant que revendications indépendantes distinctes, elles semblent avoir le même objet et ne différer les unes des autres que par la définition de l'objet pour lequel la protection est demandée et par la terminologie utilisée pour définir les caractéristiques de cet objet. Par conséquent, ces revendications manquent de concision.

e) La portée des revendications (l'esprit de l'invention) n'est pas claire en raison de l'absence de structuration des revendications. En effet, le demandeur revendique six procédés et une composition, pour l'unité de l'invention et pour les besoins de la recherche une cohérence minimum des revendications est nécessaire de ce fait les revendications seront considérées comme dépendantes de la première.

Cadre 5 : Déclaration motivée quant à la Nouveauté, l'Activité Inventive et l'Application Industrielle

Nouveauté (N)	Revendications aucune Revendications 1-7	Oui Non
Activité inventive (AI)	Revendications aucune Revendications 1-7	Oui Non
Possibilité d'application Industrielle (PAI)	Revendications 1-7 Revendications aucune	Oui Non

Il est fait référence aux documents suivants. Les numéros d'ordre qui leur sont attribués ci-après seront utilisés dans toute la suite de la procédure

D1 : WO2008051861; 2008/05/02; WRIGLEY W M JUN CO [US];

D2 : WO02056698 ; 2002/07/25 ; WARNER LAMBERT CO [US];

1. Nouveauté, Activité inventive :

L'objet de la 1^{ère} revendication manque de nouveauté selon les dispositions de l'article 26 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13. Le document D1 divulgue les caractéristiques techniques de cette revendication.

Le document D1 qui est considéré comme l'état de la technique le plus proche de l'objet de la revendication 1 concerne des produits de confiserie fourrés, et des appareils et des procédés pour produire les produits de confiserie fourrés. Les appareils comprennent un dispositif de façonnage pourvu de premier et second éléments de façonnage venant en prise de manière coopérative. Les produits de confiserie fourrés peuvent être

libérés à partir du dispositif de façonnage avec ou sans l'utilisation d'un dispositif d'éjection. Le dispositif d'éjection peut comprendre des éléments de piston qui viennent en contact avec la confiserie fourrée, ou peut comprendre un dispositif d'éjection sans contact. Les appareils comprennent en outre une extrudeuse ayant un boîtier. Le boîtier a une entrée pour recevoir un matériau, au moins une vis d'extrusion dans l'intérieur du boîtier, et au moins un dispositif en communication coopérative avec l'entrée et la vis d'extrusion. L'extrudeuse fournit un processus qui permet un mélange amélioré d'ingrédients de chewing-gum, et une aptitude au traitement améliorée du produit de chewing-gum. par conséquent l'objet des revendications 1 à 4 et 6 ne diffère pas de D1 en ce qu'elles décrivent les mêmes procédés de fabrication de confiseries fourrées par extrusion. Par conséquent, l'objet de la 1^{ère} revendication n'est pas nouveau.

L'invention en D2 concerne un bonbon fourré à trois phases. Dans le procédé décrit dans cette invention, un matériau de confiserie destiné à la couche extérieure ou enveloppe est extrudé depuis un premier extrudeur; un second matériau pouvant être un matériau à mâcher, tel qu'une gomme ou une gomme à bulles destiné à la couche intérieure est extrudé depuis un second extrudeur. Un matériau de fourrage semi-liquide est introduit dans la couche intérieure. La corde de matériau à trois phases est divisée en pièces individuelles ou pastilles de bonbon dans une machine à former. Des bâtons peuvent être ajoutés de manière à former des sucettes. Les produits ainsi formés sont ensuite refroidis, roulés puis préparés en vue d'un traitement ultérieur.

La différence entre l'art antérieur et la présente demande réside dans la visibilité du gel sur les trois faces ainsi que pour la forme de la buse d'extrusion. Hors en raison de l'absence de support, il n'est pas possible de déterminer quelles caractéristiques techniques seraient responsables de la visibilité du gel sur les trois faces, de même que l'effet technique conséquent de la forme de la buse en U n'est pas clair.

Les revendications 1 à 7 ne remplissent pas les conditions énoncées dans l'article 28 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13, l'objet des revendications 1 à 7 n'étant pas conforme aux critères d'activité inventive définis par l'article 28.

2. Possibilité d'application industrielle :

L'objet de la présente invention est susceptible d'application industrielle au sens de l'article 29 de la loi 17-97 telle que modifiée et complétée par la loi 23-13, parce qu'il présente une utilité déterminée, probante et crédible