



domanda di
brevetto
per invenzione industriale
in Italia

domanda n° BO2011A000714

depositata il 15 dicembre 2011

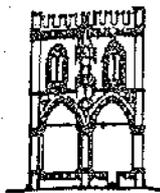
titolare

titolo "Procedimento per la preparazione di pane
grattugiato"

durata anni 20 con decorrenza dal 15 dicembre 2011

ns. rif. 147.101.BI.11





Camera di Commercio Industria, Artigianato e
Agricoltura di BOLOGNA

Verbale di Deposito
Domanda di Brevetto
per INVENZIONE INDUSTRIALE

Numero domanda: BO2011A000714

CCIAA di deposito: BOLOGNA

Data di deposito: 15/12/2011

In data 15/12/2011 il richiedente ha presentato a me sottoscritto la seguente domanda di brevetto per invenzione Industriale.

BOLOGNA, 15/12/2011

L'Ufficiale Rogante

Diritti di Segreteria
Bolli Virtuale

15,00 EURO
EURO



A. RICHIEDENTE

Cognome Nome/ (

Denominazione (

1

2

C. TITOLO

Titolo PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI PANE GRATTUGIATO

D. INVENTORE DESIGNATO

Cognome Nome

Cognome Nome

Cognome Nome

E. CLASSE PROPOSTA

Classe A23 -



I. MANDATARIO ABILITATO PRESSO L'UIBM

Mandatario

Denominazione

Studio

L. ANNOTAZIONI SPECIALI

Annotazione VEDI ANNOTAZIONE AGGIUNTIVA

speciale LETTERA D'INCARICO GENERALE A NOME DELLA RICHIEDENTE
DEPOSITATA IL 15/12/2011 DOM. N. BO2011A000713

M. DOCUMENTAZIONE DICHIARATA

Lista documenti **Attestato Versamento**

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 0

Rivendicazione in Italiano

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 1

Rivendicazione in Inglese

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 1

Descrizione in Italiano

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 3

Riassunto in Italiano

Numero esemplari allegati : 1

Numero esemplari di cui si riserva la presentazione: 0

Numero pagine per esemplare : 1

Versamento Importo: 50,00
in euro

Copia autentica Non richiesta

Anticipata accessibilità Non concessa
al pubblico



Riassunto

Il procedimento per la preparazione di pane grattugiato prevede di preparare un impasto con acqua di farina e di un additivo alimentare avente colorazione verde, in idonee proporzioni, e di cuocere in forno delle forme di pane preparate con
5 detto impasto. Il pane verde così ottenuto viene lasciato essiccare e successivamente grattugiato.



DescrizionePROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI PANE GRATTUGIATO

5

Campo tecnico

La presente invenzione ha per oggetto un procedimento per la preparazione di pane grattugiato, nonché il pane utilizzato per ottenere tale pane grattugiato.

10 Arte nota

È ampiamente noto attualmente, nel settore alimentare, l'impiego di pane grattugiato per la preparazione di svariati piatti, ad esempio per la frittura dei cibi o per ricoprire cibi da cuocere in forno. Nella pratica corrente, il pane grattugiato comunemente utilizzato in cucina viene ottenuto grattugiando all'istante, 15 mediante un apposito strumento, il pane secco. Più recentemente si è diffuso anche l'impiego di pane grattugiato fornito dall'industria già pronto per l'uso.

Nel settore specificato è tuttavia sentita l'esigenza di disporre di prodotti innovativi anche dal punto di vista del gusto e della presentazione, in particolare per la scelta degli ingredienti.

20 Presentazione dell'invenzione

Il compito del presente trovato è quello di risolvere i problemi citati, escogitando un procedimento che consenta di operare in maniera innovativa la preparazione pane grattugiato.

Un ulteriore scopo dell'invenzione è quello di fornire un procedimento per la 25 preparazione di pane grattugiato di semplice concezione, di impiego versatile,



nonché di costo relativamente economico.

Non ultimo scopo dell'invenzione è quello di fornire un tipo di pane idoneo alla preparazione di pane grattugiato secondo il suddetto procedimento.

Gli scopi citati vengono raggiunti, secondo la presente invenzione, dal
5 procedimento per la preparazione di pane grattugiato secondo la rivendicazione
1.

Secondo la presente invenzione, il procedimento per la preparazione di pane
grattugiato prevede di preparare un impasto con acqua di farina e di un additivo
alimentare avente colorazione verde, in idonee proporzioni, e di cuocere in forno
10 delle forme di pane preparate con detto impasto. Il pane verde così ottenuto
viene lasciato essiccare e successivamente grattugiato.

Preferibilmente detto additivo alimentare è costituito da clorofillina.

Più in particolare detto additivo alimentare è clorofillina E141.

Forme di realizzazione dell'invenzione

15 il procedimento in oggetto per la preparazione di pane grattugiato prevede di
preparare un impasto con acqua di farina e di un additivo alimentare avente
colorazione verde, preferibilmente del tipo della clorofillina, in idonee proporzioni.

Si provvede quindi a cuocere in forno delle forme di pane preparate con detto
impasto avente colorazione verde e si lascia essiccare il pane verde così
20 ottenuto, ad esempio per qualche giorno.

Si grattugia successivamente il pane verde, ottenendo in tal modo del pane
grattugiato avente una colorazione verde.

Preferibilmente il citato additivo alimentare è clorofillina E141.

L'impasto per ottenere il suddetto pane verde prevede opportunamente l'impiego
25 di 6 grammi di clorofillina per 10 kg di farina.



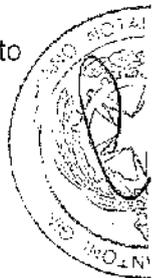
Dopo la cottura, si lascia riposare il pane verde per alcuni giorni, in maniera da ottenere una asciugatura ideale prima di grattugiarlo.

Il procedimento descritto raggiunge lo scopo di operare in maniera innovativa la preparazione industriale di pane grattugiato.

- 5 in particolare l'impiego di un additivo colorante per preparare l'impasto del pane fa sì che il prodotto finale presenti una particolare colorazione verde che lo distingue dal pane grattugiato tradizionale. Ciò consente di preparare piatti impanati e simili che, grazie a tale particolare colorazione, assumono un aspetto diverso da quello abituale.
- 10 È da mettere in particolare evidenza il fatto che tale colorazione verde si conserva anche dopo la cottura.

Il procedimento descritto a titolo esemplificativo è suscettibile di numerose modifiche e varianti a seconda delle diverse esigenze.

- È possibile ad esempio prevedere che il pane verde, realizzato con il
- 15 procedimento sopra descritto, sia posto in vendita non grattugiato, cioè pronto per essere grattugiato dai consumatori al momento dell'uso.



Rivendicazioni

- 1) Procedimento per la preparazione di pane grattugiato, **caratterizzato dal fatto che** comprende le fasi di
- a. preparare un impasto con acqua di farina e di un additivo alimentare avente colorazione verde, del tipo della clorofillina, in idonee proporzioni;
 - b. cuocere in forno delle forme di pane preparate con detto impasto avente colorazione verde;
 - c. lasciare essiccare il pane verde così ottenuto;
 - d. grattugiare detto pane verde per ottenere pane grattugiato verde.
- 2) Procedimento secondo la rivendicazione 1, **caratterizzato dal fatto che** detto additivo alimentare è clorofillina E141.
- 3) Procedimento secondo la rivendicazione 1 o 2, **caratterizzato dal fatto che** detto impasto per ottenere detto pane verde prevede l'impiego di 6 grammi di clorofillina per 10 kg di farina.
- 4) Pane, **caratterizzato dal fatto che** è ottenuto a partire da un impasto di farina e di un additivo alimentare avente colorazione verde, del tipo della clorofillina, in idonee proporzioni, in maniera da assumere una colorazione verde.



20

Il Mandatario
Ing. Giovanni Manzella
(Albo n.384 BM)



Claims

- 1) Process for preparing breadcrumbs, **characterized in that** it comprises the steps of
- a. preparing a dough with water of flour and of a food additive having a green coloration, of the type of the chlorophyllin, in suitable proportions;
 - b. baking in an oven shapes of bread prepared with said dough having a green coloration;
 - c. letting the so-obtained green bread dry;
 - d. grating said green bread to obtain green breadcrumbs.
- 2) Process according to claim 1, **characterized in that** said food additive is E141 chlorophyllin.
- 3) Process according to claim 1 or 2, **characterized in that** said dough for obtaining said green bread provides the use of 6 grams of chlorophyllin for 10 kg of flour.
- 4) Bread, **characterized in that** it is obtained from a dough of flour and of a food additive having a green coloration, of the type of the chlorophyllin, in suitable proportions, in a way as to assume a green coloration.

