

L'épreuve d'un candidat
(Epreuve B - Chimie)

REVENDEICATIONS

1. Procédé de transformation d'un ester de polyglycérol contenant de 3 à 10 unités de glycérol reliées par des groupes éther en une chaîne de polyglycérol, dont un ou plusieurs des groupes hydroxyles sont estérifiés par des restes d'acides gras linéaires saturés ou insaturés ayant de 12 à 26 atomes de carbone, sous forme finement divisée, caractérisé en ce qu'à l'intérieur d'un séchoir à pulvérisation, l'ester fondu est injecté à travers une buse dans de l'air ayant une température inférieure à 30 C. de telle sorte qu'il s'y solidifie sous forme finement divisée.
2. Procédé de fabrication d'esters d'acides gras par réaction d'un polyol comportant au moins 3 groupes hydroxydes avec un ester d'acide gras linéaire, liquide à la température de la réaction en présence d'un catalyseur et d'un savon d'acide gras, une partie au moins dudit savon ayant une longueur de chaîne de l'acide gras contenant moins de 15 atomes de carbone, le rapport molaire savon/polyol étant compris entre 0,1:1 et 2,5:1 et le rapport molaire ester/polyol étant compris entre 10:1 et 20:1.
3. Procédé selon la revendication 2, caractérisé en ce que le rapport savon polyol est d'environ 1,6:1.
4. Procédé selon la revendication 2 ou 3, caractérisé en ce que le polyol est un polyglycérol ayant de 3 à 10 unités de glycérol reliées par des groupes éther en une chaîne de polyglycérol et l'acide gras linéaire est un acide gras ayant de 12 à 26 atomes de carbone.
5. Garniture caractérisée en ce qu'elle contient outre les ingrédients usuels, 2 à 5% en poids d'esters de polyglycérol contenant de 3 à 10 unités de glycérol reliées par des groupes éther en une chaîne de polyglycérol, dont un ou plusieurs des groupes hydroxyle sont estérifiés par des restes d'acides gras linéaires saturés ou insaturés ayant de 12 à 26 atomes de carbone.
6. Garniture selon la revendication 4, caractérisée en ce qu'elle comprend une quantité de 0,2 à 3,5% en poids par rapport à la phase aqueuse de gomme végétale hydrophile comme stabilisant.
7. Dessert réfrigéré, caractérisé en ce qu'il est constitué d'un mélange composé de 45% au plus d'épaississant de 55% au plus d'ingrédients non aqueux et de 0,5 à 1% en poids d'ester de polyglycérol ayant de 3 à 10 unités de glycérol reliées par des groupes éther en une chaîne de polyglycérol et en tant qu'acide, un acide gras linéaire ayant de 12 à 26 atomes de carbone, les pourcentages étant exprimés en poids par rapport à l'ensemble du mélange.
8. Dessert réfrigéré selon la revendication 6, caractérisé en ce qu'il comprend comme stabilisant, 0,2% à 0,5% en poids de gomme végétale.

OBSERVATIONS

La revendication 1 se fonde sur l'ancienne revendication 4 et les lignes 32-33 de la page 4 de la description.

Le procédé qu'elle couvre n'est pas décrit dans l'état de la technique. Il est donc nouveau A 52 et 54 CBE.

Le procédé n'est pas suggéré par l'état de la technique, il résout les problèmes rencontrés dans l'état de la technique (réglage compliqué et coûteux des broyeurs). Il est donc inventif A 52 et 56 CBE.

La revendication 2 se fonde sur l'ancienne revendication 2 et les lignes 26 page 3 à 4 page 4.

Les rapports molaires ne sont pas décrits dans le document V.

La revendication 2 satisfait donc aux exigences des articles 52 et 54 CBE (nouvelle).

Les rapports molaires ne sont pas suggérés par le document V.

Ils permettent d'obtenir une durée de réaction et un rendement optimaux.

La revendication 2 satisfait donc aux exigences de l'article 56 CBE.

La revendication 3 concerne un domaine une valeur précisée par rapport à la revendication 2. Elle se fonde sur la ligne 3 de la page 4. Rattachée à la revendication 2 brevetable, elle est donc elle-même brevetable.

La revendication dépendante 4 se fonde sur l'ancienne revendication 3 et les lignes 28 à 31 de la page 3. Rattachée à la revendication 2 ou 3, elle est donc brevetable.

La revendication 5 se fonde sur l'ancienne revendication 6 et les lignes 5 à 11 de la page 5. L'utilisation des esters de polyglycérol dans des garnitures n'a jamais été décrite. La revendication 5 est donc nouvelle - A54. Le document III est relatif à des mousses à raser. Le document IV est relatif à des pâtes à tartiner.

La combinaison des documents III et IV incite à croire que les esters de polyglycérol confèrent aux produits dans lesquels ils sont introduits une consistance comme celle du beurre (voir Doc-IV, p. 2, ligne 15). Rien ne pouvait laisser prévoir que la teneur indiquée dans la revendication 5 donnerait lieu à un mélange n'ayant pas la consistance du beurre et pouvant convenir comme garniture (topping). Voir page 5, lignes 6 à 10 de la description. La revendication 5 fait donc preuve d'activité inventive A56 CBE. La revendication 6 dépend de la 5. Elle est donc également brevetable.

La revendication 7 se fonde sur les lignes 7 à 27 de la page 6. L'utilisation des esters de polyglycérol dans des desserts réfrigérés n'a jamais été décrite A 54 CBE. La revendication 7 est donc nouvelle. Rien dans l'état de la technique ne suggérerait la composition du mélange indiqué dans la revendication 7. Il n'était pas possible de prévoir que ce mélange permettrait d'obtenir une émulsion stable qui donne une sensation agréable dans la bouche.

Voir p. 6, lignes 15 à 17 d la description. La revendication est donc brevetable.

La revendication 8 dépend de la 7. Elle est donc brevetable.

Notes à l'examineur :

La réponse à la notification ne satisfera pas aux exigences de l'article 82. Il y a en effet :

- I - Revendication 1
- II - Revendications 2-3-4
- III - Revendications 5-6
- IV - Revendications 7-8
- 4 groupes d'invention (donc 4 inventions)

Il serait donc nécessaire de déposer 3 demandes divisionnaires pour satisfaire aux exigences de l'article 82, à savoir pour que chaque demande de brevet considérée isolément présente des revendications appartenant au même concept inventif.