

IQ (19)

مجلس التخطيط
الاجهزة المركزي للقياس والسيطرة النوعية
قسم الملكية الصناعية
شعبة براءة الاختراع والنماذج الصناعية

(51) التصنيف الدولي : A 23 L 1/04

(52) التصنيف العراقي : 6

براءة اختراع (12)

رقم البراءة (11) : 1802

رقم الطلب (21) : 84/176

تاريخ تقديم الطلب (22) : 1984 /11/ 4

تاريخ ايداع طلب الاسبقية - بلد الاسبقية - رة (30)

تاريخ منح البراءة (45) :

اسم المخترع (72) : هادي مطلق
مختور حسن خالد حسن
٣ السيد سعدون محمد رشيد
٤ بشري طالب سعيد

صاحب البراءة : مركز البحوث الزراعية والموارد المائية
مجلس البحث العلمي

اسم الوكيل (74) :

تسمية الاختراع (54) : (انتاج حلوى جلاتينية باستخدام التمور ومنتجاتها) .

توقيع المسجل

رئيس الجهاز
نصف جاسم د بـ

منحت هذه البراءة استنادا لاحكام المادة ٢٦
من قانون براءات الاختراع والنماذج الصناعية
رقم ٦٥ لسنة ١٩٧٠ وعلى مسؤولية المخترع .

شرح براءة اختراع

الحلوى الجلاتينية من التمور 2007

حمود هادي م. باحث ، د.حسن خالد العكيدي ،

سعدون محمد رشيد م. باحث و بشري طالب سعيد

حضرت الحلوى الجلاتينية وذلك بفرم تمور الزهدي بعد ازالة النوى وأضيفت الى السكر السائل ورفعت درجة الحرارة لغرض الحصول على خليط متجانس ومن ثم اضافة النشا والجلاتين والصبغ العربي مع التحريك المستمر مع خفض درجة الحرارة ومن ثم اضيف لها اللوز ومبروش جوز الهند أو فستق الحقل حسب الكمية ويضاف لها النكهات كالموز او البرتقال او الشكولاته وتصب في قوالب مزينة وتوضع في الثلاجة لغرض التجلتن وبعد اخراجها من الثلاجة يرش عليها مسحوق السكر او النشا ومن ثم تغلف.

الخطوات:

تمر زهدي، ازالة النوى، ماكينة فرم ثم عجينة التمر + السكر السائل واطافة اللوز والفسنق او مبروش جوز الهند+ النكهة ، قوالب مزينة ، تبريد ، التغطية بمسحوق السكر او النشا و التغليف.