#### PATENT / F. MODEL BAŞVURULARI İÇİN

#### BULUŞ BİLDİRİM FORMU

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BULUŞ BAŞLIĞI** | | | |
|  | | | |
| **ÖNCE PATENT BAŞVURUSU;**  **SONRA YAYIN !**   * **Fikri Mülkiyet Haklarının korunması bir Kurumun/kişinin en önemli değerleri arasındadır.** * **Başvuru TÜRKPATENT’e yapıldıktan sonra buluşun anlatıldığı tarifname üzerinde herhangi bir ekleme/çıkarma yapma imkanı bulunmamaktadır.** * **Hazırlanan tarifname, buluşu rahatlıkla ilgili bir kişinin uygulamaya koyabileceği kadar açık ve net olmalıdır. Saklanan veya açıklanmayan bilgi korunmayan bilgidir.** * **Formda sorulan tüm soruların ayrıntılı bir biçimde açıklanması, buluşun patent verilebilir bir buluş olup olmadığı konusunun daha doğru yorumlanmasına yardımcı olacaktır.** * **10 Ocak 2017 de Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren 22.12.2016 tarih ve 6769 sayılı “Sınai Mülkiyet Kanunu” gereğince Yükseköğretim Kurumlarında çalışanlara ve öğrenim görenlere ait buluşların başvuru hakkı, bağlı oldukları kurumlara ait olacaktır. Ancak bağlı olunan kurumun feragat etmesi halinde serbest başvuru yapılabilecektir.** | | | |
| **BAŞVURU SAHİBİ/SAHİPLERİ BİLGİLERİ = HAK SAHİBİ/SAHİPLERİ**  *Not:Başvuru sahibinin birden fazla olması durumunda her bir başvuru sahibi için ayrı ayrı doldurulmalıdır.*  *Not:Başvuru sahibi aynı zamanda* ***HAK SAHİBİDİR.***  ***NOT ÖNEMLİ: Belirttiğiniz sıra ile TÜRKPATENT e giriş yapacaktır.*** | | | |
| **1** | | **2** | |
| **Unvanı** |  | **Unvanı** |  |
| **Adı** |  | **Adı** |  |
| **Soyadı** |  | **Soyadı** |  |
| **Cinsiyet** |  | **Cinsiyet** |  |
| **TC Kimlik No** |  | **TC Kimlik No** |  |
| **Vergi Daire- Vergi No** |  | **Vergi Daire- Vergi No** |  |
| **Adres** |  | **Adres** |  |
| **Adresin Bağlı Bulunduğu İlçe** |  | **Adresin Bağlı Bulunduğu İlçe** |  |
| **Cep Telefonu** |  | **Cep Telefonu** |  |
| **TARİH** |  | **TARİH** |  |
| **Elektronik Posta** |  | **Elektronik Posta** |  |
| **İmza (Kaşeli)** |  | **İmza (Kaşeli)** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3** | | **4** | |
| **Unvanı** |  | **Unvanı** |  |
| **Adı** |  | **Adı** |  |
| **Soyadı** |  | **Soyadı** |  |
| **Cinsiyet** |  | **Cinsiyet** |  |
| **TC Kimlik No** |  | **TC Kimlik No** |  |
| **Vergi Daire- Vergi No** |  | **Vergi Daire- Vergi No** |  |
| **Adres** |  | **Adres** |  |
| **Adresin Bağlı Bulunduğu İlçe** |  | **Adresin Bağlı Bulunduğu İlçe** |  |
| **Cep Telefonu** |  | **Cep Telefonu** |  |
| **TARİH** |  | **TARİH** |  |
| **Elektronik Posta** |  | **Elektronik Posta** |  |
| **İmza (Kaşeli)** |  | **İmza (Kaşeli)** |  |

**& Buluşunuzda, BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ dışında HAK İDDİA EDEBİLECEK kişi veya kurumlar mevcut mudur? Mevcut ise belirtiniz.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **BULUŞ SAHİBİ/SAHİPLERİ BİLGİLERİ**  *Not:Buluş sahibinin birden fazla olması durumunda her bir buluş sahibi için ayrı ayrı doldurulmalıdır.*  ***NOT ÖNEMLİ: Belirttiğiniz sıra ile TÜRKPATENT e giriş yapacaktır.*** | | | |
| **1** | | **2** | |
| Adı |  | Adı |  |
| Soyadı |  | Soyadı |  |
| TC Kimlik No |  | TC Kimlik No |  |
| Cinsiyet |  | Cinsiyet |  |
| Adres |  | Adres |  |
| **Katkı Payı Oranı** |  | **Katkı Payı Oranı** |  |
| Cep Telefonu |  | Cep Telefonu |  |
| TARİH |  | TARİH |  |
| Elektronik Posta |  | Elektronik Posta |  |
| İmza |  | İmza |  |
| 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu 90/5’e göre buluşu yapan isminin gizli tutulmasını isteyebilir. Buluş sahibi bilgisi gizli tutulsun mu?  Evet  Hayır | | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu 90/5’e göre buluşu yapan isminin gizli tutulmasını isteyebilir. Buluş sahibi bilgisi gizli tutulsun mu?  Evet  Hayır | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3** | | **4** | |
| Adı |  | Adı |  |
| Soyadı |  | Soyadı |  |
| TC Kimlik No |  | TC Kimlik No |  |
| Cinsiyet |  | Cinsiyet |  |
| Adres |  | Adres |  |
| **Katkı Payı Oranı** |  | **Katkı Payı Oranı** |  |
| Cep Telefonu |  | Cep Telefonu |  |
| TARİH |  | TARİH |  |
| Elektronik Posta |  | Elektronik Posta |  |
| İmza |  | İmza |  |
| 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu 90/5’e göre buluşu yapan isminin gizli tutulmasını isteyebilir. Buluş sahibi bilgisi gizli tutulsun mu?  Evet  Hayır | | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu 90/5’e göre buluşu yapan isminin gizli tutulmasını isteyebilir. Buluş sahibi bilgisi gizli tutulsun mu?  Evet  Hayır | |
| **Buluşu gerçekleştirenler arasında Bursa Uludağ Üniversitesi DIŞINDAN buluş sahipleri var mıdır?**  **Diğer Üniversite**  **Kamu Kurum ve Kuruluşu**  **Özel Sektör**  **Bulunmamaktadır**  **Bursa Uludağ Üniversitesi DIŞINDAN buluş sahipleri varsa; bağlı oldukları kurumlarına, bu buluş ile ilgili yazılı bildirimde bulundular mı? Bulundular ise; yazılı bildirimi tarafımıza da iletmenizi rica ederiz**    **Evet**  **Hayır** | | | |
| **6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Madde 122’ye göre;**   * **Kamu kurum ve kuruluşları tarafından desteklenen projelerde ortaya çıkan buluşların, destek sağlayan kamu kurumuna yönetmeliğe uygun olarak bildirilmesi zorunludur.** * **Bu bildirimin yapıldığı tarihten itibaren bir yıl içinde proje desteğinden faydalanan kişi, buluş konusu üzerinde hak sahipliği talep edip etmediği konusundaki tercihini kamu kurumuna yazılı olarak bildirir. Proje desteğinden faydalanan kişi bu süre içinde hak sahipliği talep etmezse veya hak sahipliğine ilişkin tercihini yazılı olarak yapmazsa destek sağlayan kamu kurumu veya kuruluşu buluş için hak sahipliğini alabilir.** * **Proje desteğinden faydalanan kişi, buluşa ilişkin olarak hak sahipliği talebinde bulunması durumunda, buluş için patent başvurusu yapmakla yükümlüdür. Başvuruda destek sağlayan kamu kurum veya kuruluşu belirtilir.** * **Proje desteğinden faydalanan kişinin buluş üzerinde hak sahipliği talep etmesi halinde *KAMU KURUM ve KURULUŞU, BULUŞUN KENDİ İHTİYAÇLARI İÇİN KULLANIMINA İLİŞKİN BEDELSİZ BİR LİSANS HAKKINA SAHİP OLUR.***   **Yukarıdaki açıklamalar ışığında aşağıdaki soruları cevaplamanızı önemle rica ederiz**   1. **Buluş, hibe destekli projeler (örn: TÜBİTAK 1001, 1505, BAP v.b.) ve/veya kontratlı araştırma projeleri sırasında/ sonucunda mı ortaya çıktı?**   **EVET**  **HAYIR**   1. **Cevabınız “evet” ise; fon sağlayan kuruluş, proje türü (örn: TÜBİTAK 1001, 1505, BAP v.b.) ve proje başlangıç ve bitiş tarihi hakkında bilgilendirirmisiniz?**   **…………….**    **Destek sağlayan kurum bilgisi:**    TUBİTAK  KOSGEB  T.C. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı  Diğer ………………….  ***NOT: Cevabınız “evet” ise projeye destek veren kuruma bu buluşu yazılı olarak bildiriniz.***   1. **Başvuru esnasında, Erken Yayın Talebi yapılsın mı?**   **(**Erken yayın talebi yapılması durumunda süreç kısalacak, başvuru daha kısa süre içerisinde yayınlanacaktır.)  **Erken yayın talebi yapılsın.**  **Erken yayın talebi yapılmasın**.  **BULUŞUN İFŞASI**   1. Başvuru öncesinde, buluşunuz, **sözlü anlatım, yazılı anlatım, tanıtım, satış ya da kullanım yoluyla** dışarıya ifşa edildi mi? Eğer edildiyse, tarihini gün, ay ve yıl olarak belirtmenizi rica ederiz.   Evet  Hayır  ………………………   1. Başvuru öncesinde, buluşunuzla ilgili olarak daha önce herhangi bir **makale yayını** veya **tanıtım** yaptınız mı? Eğer yapıldıysa **iletmeniz ile beraber**, tarihini gün, ay ve yıl olarak belirtmenizi rica ederiz.     Evet  Hayır  ……………………..   1. Buluşunuzla ilgili herhangi ulusal veya uluslararası projeye başvurdunuz mu? Veya başvurmayı düşünüyor musunuz?   Evet  Hayır   1. Daha önce buluşunuzla ilgili benzer bir konuda herhangi bir fikri hak (patent, faydalı model, marka, tasarım v.b.) başvurusunda bulundunuz mu? Bulunulduysa başvuru numarasını belirtir misiniz?   Evet  Hayır  **TEKNOLOJİ HAZIRLIK SEVİYESİ**  Buluşun hangi aşamaları tamamlandı, teknoloji hazırlık seviyesini işaretlemenizi rica ederiz…  **TRL 1:** Temel ilkeler gözlendi ve raporlandı  **TRL 2:** Teknoloji konsepti veya uygulaması formüle edildi  **TRL 3:** Analitik ve tecrübeye dayalı olarak, kritik işlev ve/veya özellik kanıtlandı  **TRL 4:** Laboratuvar ortamında tezgâh üstü, bileşen ve alt bileşen doğrulaması yapıldı. Laboratuvar ortamında prototip elde edildi  **TRL 5:** Laboratuvar prototipinin (tezgah üstü tasarım veya bileşen) uygun çevresel ortamda doğrulaması yapıldı  **TRL 6:** Sistem/alt sistem modeli ya da prototipi, uygun çevresel ortamda gösterildi.  **TRL 7:** Prototip operasyonel ortamda (gerçek ortam) gösterildi  **TRL 8:**Sistem tamamlandı ve performans değerlendirmesi test ve gösterimle yapıldı (üretim hattına ilişkin hazırlıklar tamamlandı)  **TRL 9:** Sistem ticarileşti  **Başvuruların 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Yasası çerçevesinde Üniversite adına gerçekleşeceğinden haberdar olduğumu, değerlendirme sonuçlanıncaya kadar bu fikir ürününe ilişkin herhangi bir yayın yapmayacağımı, alınacak karara uygun davranacağımı, formda buluşçu olarak bildirimde bulunulan kişilerin eksiksiz ve oranların doğru olduğunu, üçüncü kişilerin hak talep etmesi durumunda olası süreçlerden sorumlu olacağımı kabul ve beyan ederim. ../../....** | | | |

#### PATENT / F.MODEL BAŞVURULARI İÇİN

#### ÖN HAZIRLIK KILAVUZU

#### (GIDA)

***Bu kılavuza uygun olarak yapacağınız çalışma,***

* ***Buluşunuzun tarafımızdan en iyi şekilde tanımlanabilmesi ve***
* ***İleride hukuk önünde istenen korumanın elde edilebilmesi için temel teşkil edecektir.***

**Ekte, ön hazırlık kılavuzunu doldurmanıza yardımcı örnek bir ön hazırlık kılavuzu yer almaktadır.**

1. **Buluşunuz hangi alanda kullanılacaktır?**
2. **Mevcut uygulamalar hakkında detaylı bilgi veriniz. Bahsedilen uygulamaların eksikliklerini ve bu uygulamalar neticesinde ortaya çıkan en az bir teknik problemi belirtiniz.**

*(Varsa mevcut tekniğe ait resim ya da fotoğrafları da forma ilave ediniz.)*

1. **Buluşunuzun 2. maddede belirtilen teknik problemleri ortadan kaldırmak üzere sunduğu çözüm nedir? Bu çözümü sağlamak üzere hangi unsur ya da özelliklerden faydalanılmaktadır?**
2. **Buluşunuzda yer alan unsurları ve miktarlarını (hacimce veya ağırlıkça) listeleyerek bir referans tablosu oluşturunuz. Buluşu oluşturan tüm unsurlar için tablonun mutlaka doldurulması gerekmektedir. Bu buluşunuzdaki koruma kapsamını oluşturabilmemiz için önemlidir.**

*Aşağıdaki örnek tabloda görüldüğü üzere, buluş için önemli olan tüm unsurlar isimlendirilmeli ve numaralandırılarak şekiller üzerinde gösterilmelidir. Belirlenen her bir unsur için referans numarası, unsur adı, buluş için önemi ve işlevi tablodaki ilgili kısımlara yazılmalıdır. (Tablonun yetersiz kalması durumunda lütfen tabloya satırlar ekleyerek genişletiniz**.*

***ÖNEMLİ NOT: AŞAĞIDA VERİLECEK ORANLARIN % OLARAK VERİLMESİ GEREKMEKTEDİR****.)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Unsur  No | Unsur Adı | Yeni | Önceki  Tekniğe Ait | Çıkarılırsa  Buluş çalışmaz | Çıkarılırsa  buluş  işleyişini  korur | Ağırlıkça  Tercih  edilen  miktar  **(%)** | Ağırlıkça  Kullanılabilir  miktar **(%)** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |  |  |  |  |
| 10. |  |  |  |  |  |  |  |
| 11. |  |  |  |  |  |  |  |
| 12. |  |  |  |  |  |  |  |

**Bu taraf toplamı:**

**100 olmalı**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yöntem Adımları** | Yeni | Önceki  Tekniğe Ait | Buluşum için çok önemli | İşlem adımında etkin görev alan unsurlar |
| A. |  |  |  |  |
| B. |  |  |  |  |
| C. |  |  |  |  |
| D. |  |  |  |  |
| E. |  |  |  |  |

*Buluşunuzu oluşturan ya da buluşunuzun oluşturulması için gerekli üretim yönteminde kullanılan işlem adımlarını sıralayınız. Aşağıdaki tabloyu, Ek-2’de yer alan tabloyu örnek alarak, söz konusu işlem adımlarını ve bunların hangi unsurla ilişkili olarak gerçekleştirildiğini belirterek doldurunuz. (Tablonun yetersiz kalması durumunda lütfen tabloya satırlar ekleyerek genişletiniz.)*

1. **Buluşunuzda yer alan unsurların buluşunuzun işleyişine olan katkılarını ve özelliklerini belirtiniz.**
2. **Buluşunuzun üretim metodunu ayrıntılı bir şekilde (sıcaklık, zaman, basınç vb. değerler belirtilerek) işlem adımlarını sıralayarak açıklayınız.**

*(Tabloda belirtilen* ***tüm unsurlara*** *atıfta bulunulması gerekmektedir. Anlatımda belirlenen unsur adları ve unsur numaralarını kullanmaya özen gösteriniz. )*

1. **Sıcaklık, zaman vb. değerleri de uygulanabilir değerler göz önünde bulundurularak aralıklar halinde veriniz.**
2. **Buluşunuzun uygulama metodu ve uygulanması sırasında dikkat edilmesi gereken noktaları belirtiniz.**
3. **Buluşunuzun mevcut kompozisyon dışında uygulanabilecek benzer/alternatif kompozisyonları ve uygulamaları belirtiniz.** **(*AYNI AMACI sağlamak üzere alternatif bileşenler kullanılabilir mi?)***
4. **Patent ön araştırmasında kullanılabilecek anahtar kelimeler** *(varsa buluşunuzla ilgili aynı teknik alanda çalışan yerli ya da yabancı firma isimleri, buluşun anlaşılmasına yardımcı olacak internet siteleri ya da kaynaklar)*
5. **Lütfen buluşunuzla ilgili yukarıdaki alanlara sığmayan ya da bildirmek istediğiniz ek hususları aşağıdaki ek sayfalarda belirtiniz.**

ÖRNEKTİR!

#### PATENT / F.MODEL BAŞVURULARI İÇİN

#### ÖRNEK ÖN HAZIRLIK KILAVUZU

#### (GIDA)

***Bu kılavuza uygun olarak yapacağınız çalışma,***

* ***Buluşunuzun tarafımızdan en iyi şekilde tanımlanabilmesi ve***
* ***İleride hukuk önünde istenen korumanın elde edilebilmesi için temel teşkil edecektir.***

1. **Buluşunuz hangi alanda kullanılacaktır?**

Gıda sektöründe, pastacılık endüstrisinde yer alan ve profiterol tatlısında patuşaların üzerini kaplamak amacıyla kullanılan tatlandırıcı profiterol sosudur.

1. **Mevcut uygulamalar hakkında detaylı bilgi veriniz. Bahsedilen uygulamaların eksikliklerini ve bu uygulamalar neticesinde ortaya çıkan en az bir teknik problemi belirtiniz.**

*(Varsa mevcut tekniğe ait resim ya da fotoğrafları da forma ilave ediniz.)*

Günümüzde pastacılık sektöründe yer alan tatlandırıcı profiterol sosları, genellikle çikolata, süt, bitkisel yağ kullanılarak hazırlanmaktadır. Hazırlanan profiterol sosu, ağırlıkça %25-45 oranında sıcak su, ağırlıkça %1-2 oranında kıvam arttırıcı madde, ağırlıkça %0,01-0,08 oranında koruyucu madde, ağırlıkça %2-11 oranında SÜT, ağırlıkça %40-80 oranında glikoz şurubu, ağırlıkça %3,5-8 oranında kakao içermektedir.

Mevcut pasta sosları, kısa süreli beklemelerden sonra kurumakta ve kurumadan kaynaklanan çatlaklar, profiterol tatlısının görüntüsünün bozuk olmasına yol açmaktadır. Bu durumda, sosun kullanım ömrü kısalmakta, kısa süre içerisinde kullanılmayan soslar atılmakta ve gereksiz malzeme, işçilik, zaman kayıplarına neden olmaktadır. Ayrıca bahsedilen sosların içerisinde SÜT BULUNMASI NEDENİYLE, yine çok kısa süre içerisinde mikrobiyal bozulma gerçekleşmekte, neticede tat ve koku değişimi, ekşime olmaktadır.

1. **Buluşunuzun 2. maddede belirtilen teknik problemleri ortadan kaldırmak üzere sunduğu çözüm nedir? Bu çözümü sağlamak üzere hangi unsur ya da özelliklerden faydalanılmaktadır?**

Pasta sosu için yenilik X ve Y maddesinin sosa eklenmesidir.

X Maddesinin kullanımıyla;

* Uzun süre kurumadan akışkanlığını koruyabildiği için, profiterol tatlısının üzerinde kurumadan kaynaklanan çatlakların oluşması önlenmektedir.
* Yoğun ve örtücü olması sayesinde, profiterol içerisindeki patuşanın tamamen sosla kaplanmasını sağlamakta ve patuşanın kurumasını önlemektedir.
* Kısa süre sonra matlaşmadığı ve parlaklığını uzun süre koruyabildiği için profiterol tatlısı, albenisini yitirmeden uzun süre tazeliğini korumaktadır.

Y maddesinin kullanımıyla;

* Süt içermediği için uzun süre mikrobiyal bozulmaya uğramadan tazeliğini koruyabilmektedir.
* Malzeme, işçilik ve zaman kayıplarına yol açmadan pratik bir şekilde hazırlanabilmektedir.

1. **Buluşunuzda yer alan unsurları ve miktarlarını (hacimce veya ağırlıkça) listeleyerek bir referans tablosu oluşturunuz. Buluşu oluşturan tüm unsurlar için tablonun mutlaka doldurulması gerekmektedir. Bu buluşunuzdaki koruma kapsamını oluşturabilmemiz için önemlidir.**

*Aşağıdaki örnek tabloda görüldüğü üzere, buluş için önemli olan tüm unsurlar isimlendirilmeli ve numaralandırılarak şekiller üzerinde gösterilmelidir. Belirlenen her bir unsur için referans numarası, unsur adı, buluş için önemi ve işlevi tablodaki ilgili kısımlara yazılmalıdır. (Tablonun yetersiz kalması durumunda lütfen tabloya satırlar ekleyerek genişletiniz.*

***ÖNEMLİ NOT: AŞAĞIDA VERİLECEK ORANLARIN % OLARAK VERİLMESİ GEREKMEKTEDİR****.)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Unsur,  No | Unsur Adı | Yeni | Önceki  Tekniğe Ait | Çıkarılırsa  Buluş çalışmaz | Çıkarılırsa  buluş  işlevişini  korur | **Ağırlıkça** Tercih  edilen  miktar  (%) | **Ağırlıkça** Kullanılabilr  miktar (%) |
| 1. | Su |  |  |  |  | 30 | 20-50 |
| 2. | Kıvam arttırıcı madde |  |  |  |  | 2 | 1-3 |
| 3. | Koruyucu madde |  |  |  |  | 4 | 2-6 |
| 4. | Tatlandırıcı madde |  |  |  |  | 55 | 40-70 |
| 5. | Asitlik düzenleyici |  |  |  |  | 2 | 1-4 |
| 6. | Aroma |  |  |  |  | 4 | 2-7 |
| 7. | Renklendirici madde |  |  |  |  | 3 | 2-5 |

**Bu taraf toplamı:**

**100 olmalı**

*Buluşunuzu oluşturan ya da buluşunuzun oluşturulması için gerekli üretim yönteminde kullanılan işlem adımlarını sıralayınız. Aşağıdaki tabloyu, Ek-2’de yer alan tabloyu örnek alarak, söz konusu işlem adımlarını ve bunların hangi unsurla ilişkili olarak gerçekleştirildiğini belirterek doldurunuz. (Tablonun yetersiz kalması durumunda lütfen tabloya satırlar ekleyerek genişletiniz.)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Yöntem Adımları** | Yeni | Önceki  Tekniğe Ait | Buluşum için çok önemli | İşlem adımında etkin görev alan unsurlar |
| A. 75ºC sıcaklıktaki suyun içerisine en az bir koruyucu ve en az bir kıvam arttırıcı maddenin eklenmesi ve 8 dakika süre ile karıştırılması, |  |  |  | Kap ve karıştırıcı |
| B. elde edilen karışımın üzerine en az bir tatlandırıcı madde eklenmesi ve karıştırılması, |  |  |  | Karıştırıcı |
| C. En aza bir asitlik düzenleyici madde ile muamele edilmesi, |  |  |  |  |
| D. İsteğe bağlı olarak, aroma ve/veya renklendirici madde eklenmesi, |  |  |  |  |
| E. son karışımın 90ºC sıcaklıkta, 10 saniye süre ile pastörizasyona tabi tutulması, |  |  |  |  |
| F. pastörizasyondan sonra hazırlanan sosun 70ºC’ ye kadar soğutulması, |  |  |  |  |
| G. soğutulan profiterol sosunun dolum yapılması, |  |  |  |  |
| H. folyolanması ve ambalajlanması*.* |  |  |  |  |

1. **Buluşunuzda yer alan unsurların buluşunuzun işleyişine olan katkılarını ve özelliklerini belirtiniz.**

Tatlandırıcılar;

Günlük yaşamda kullandığımız [şekerin](http://tr.wikipedia.org/wiki/%C5%9Eeker) yerini almak üzere üretilen, aynı miktardaki şekerden daha tatlı olan ve daha az [enerji](http://tr.wikipedia.org/wiki/Enerji)  içeren  [kimyasal maddelerdir](http://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Kimyasal_maddeler&action=edit&redlink=1).

Çağlar boyunca zor bulunan bir madde olan şeker, son birkaç yüzyıl içinde kolay elde edilebilir olmuş ve insan beslenmesinin temel unsurlarından biri haline gelmiştir. İnsanlar tarafından çok sevilen şekerin kolay elde edilebilirliği, bol ve ölçüsüz tüketilmesine yol açarak, aşırı şeker kullanımı ile ilişkili rahatsızlıkların da görülme sıklıklarını arttırmıştır.

Tat alma zevkinden mahrum kalmaksızın şekerin insan bedeni üzerindeki olumsuz etkilerinden kaçınmak gereksinimi, tatlandırıcıların günümüzde yoğun olarak kullanımları sonucunu beraberinde getirmiştir.

Asitlik düzenleyiciler;

Bir gıdanın pH’sı, ürünün asitlik veya bazlığının ölçüsüdür. pH skalası 0 -14 arasındadır. 7′nin altındaki pH asidik, pH 7 nötr ve pH 7′nin üzeri alkalidir. Asit düzenleyiciler, proses, lezzet ve güvenlik için önemli özel bir seviye olduğunda, asitliği ya da alkaliliği değiştirmek ve kontrol etmek için kullanılır.

Kıvam arttırıcı madde;

.

.

.

Koruyucu madde;

.

.

1. **Buluşunuzun üretim metodunu ayrıntılı bir şekilde (sıcaklık, zaman, basınç vb. değerler belirtilerek) işlem adımlarını sıralayarak açıklayınız.**

*(Tabloda belirtilen* ***tüm unsurlara*** *atıfta bulunulması gerekmektedir. Anlatımda belirlenen unsur adları ve unsur numaralarını kullanmaya özen gösteriniz. )*

* 75ºC sıcaklıktaki suyun içerisine en az bir koruyucu ve en az bir kıvam arttırıcı maddenin eklenmesi ve 8 dakika süre ile karıştırılması,
* Elde edilen karışımın üzerine en az bir tatlandırıcı madde ve kakao eklenmesi ve karıştırılması,
* Son karışımın 90ºC sıcaklıkta, 10 saniye süre ile pastörizasyona tabi tutulması,
* Pastörizasyondan sonra hazırlanan sosun 70ºC’ ye kadar soğutulması,
* Soğutulan profiterol sosunun dolum yapılması,
* Folyolanması ve ambalajlanması.

1. **Sıcaklık, zaman vb. değerleri de uygulanabilir değerler göz önünde bulundurularak aralıklar halinde veriniz.**

* Suyun sıcaklığının, 70 ºC ila 80ºC arasında olabilmesidir.
* Elde edilen karışımın, 5 ila 10 dakika süre ile karıştırılmasıdır.
* Karışımın 70 ºC’ ye kadar soğutulmasıdır.

1. **Buluşunuzun uygulama metodu ve uygulanması sırasında dikkat edilmesi gereken noktaları belirtiniz.**

Buluşta, 70 ºC ila 80ºC arasındaki sıcak suyun içerisine koruyucu ve kıvam arttırıcı maddelerin eklenmesine ve 5 ila 10 dakika süre ile karıştırılmasına dikkat edilmelidir. Ayrıca, karıştırıldıktan sonra 90ºC sıcaklıkta, 10 saniye süre ile pastörizasyona tabi tutulabilir.

1. **Buluşunuzun mevcut kompozisyon dışında uygulanabilecek benzer/alternatif kompozisyonları ve uygulamaları belirtiniz.** **(*AYNI AMACI sağlamak üzere alternatif bileşenler kullanılabilir mi?)***

* **koruyucu madde olarak**, Benzoik asit, Sorbik asit, dehihroasetik asit ve benzil alkol,
* **koku verici madde olarak**, doğal lavanta uçucu yağı ( Angustifolia essential oil), doğal gül yağı, melissa yağı ve yasemin yağı,
* **asitlik düzenleyici madde olarak**, sitrik asit, tartarik asit, malik asit, laktik asit, fumarik asit, ortofosforik asit, kalsiyum laktat içermektedir.)

1. **Patent ön araştırmasında kullanılabilecek anahtar kelimeler** *(varsa buluşunuzla ilgili aynı teknik alanda çalışan yerli ya da yabancı firma isimleri, buluşun anlaşılmasına yardımcı olacak internet siteleri ya da kaynaklar)*

( Sos, profiterol sosu, pasta sosu…, v.s…)

1. **Lütfen buluşunuzla ilgili yukarıdaki alanlara sığmayan ya da bildirmek istediğiniz ek hususları aşağıdaki ek sayfalarda belirtiniz.**