



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2011131997/12, 22.12.2009

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
30.12.2008 EP 08173075.6

(43) Дата публикации заявки: 10.02.2013 Бюл. № 4

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 01.08.2011(86) Заявка РСТ:
EP 2009/067728 (22.12.2009)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2010/076263 (08.07.2010)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, "Союзпатент",
И.В. Павлюченко

(71) Заявитель(и):

НЕСТЕК С.А. (СН)

(72) Автор(ы):

ОЗАНН Матье (FR)**(54) СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЙНЫХ ЛИСТЬЕВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В КАПСУЛЕ****(57) Формула изобретения**

1. Способ приготовления напитка в машине для приготовления напитка, используя капсулу, содержащую оболочку, в которой содержатся чайные листья, где способ включает следующие этапы:

а) подача воды в капсулу для заливания чайных листьев в оболочке капсулы,
 б) подача воды с максимальным расходом на смачивание 80 мл/мин,
 с) подача воды в капсулу до получения требуемого объема подаваемого напитка, при этом во время, по меньшей мере, одного периода на этапе б) воду подают в капсулу при расходе на смешивание, превышающем расход на смачивание, для смешивания чайных листьев.

2. Способ по п.1, в котором во время этапа а) воду подают с расходом, по меньшей мере, 150 мл/мин.

3. Способ по п.1 или 2, в котором во время этапа б) расход на смачивание равен нулю.

4. Способ по п.1, в котором продолжительность, по меньшей мере, одного периода смешивания чайных листьев, во время которого воду подают в капсулу при расходе на смешивание, превышающем расход на смачивание, составляет менее 5 с.

5. Способ по п.1, в котором продолжительность этапа б) составляет, по меньшей мере, 5 с, предпочтительно максимум 50 с.

6. Способ по п.1, в котором во время этапа б) расход на смешивание составляет, по

меньшей мере, более 150 мл/мин.

7. Способ по п.1, в котором во время этапа с) воду подают при расходе, по меньшей мере, 150 мл/мин.

8. Способ по п.1, в котором воду подают при температуре 30-95°C.

9. Способ по п.1, который осуществляют с использованием капсулы (2), содержащей: оболочку (20), содержащую чайные листья,

фильтрующую стенку (22), ограничивающую, по меньшей мере, одну фильтрующую сторону оболочки,

сливную стенку (3), которая расположена на пути течения приготавливаемой жидкости после фильтрующей стенки и которая содержит, по меньшей мере, одно переливное отверстие (25).

10. Способ по п.9, в котором фильтрующая стенка продолжается из-под средней горизонтальной плоскости (P), проходя через оболочку (20), когда капсула ориентирована так, что переливное отверстие (25) расположено над вышеуказанной плоскостью (P).

11. Система приготовления напитка, содержащая:

капсулы (1), содержащие ингредиенты напитка и снабженные идентификационным элементом, и

машину для приготовления напитка для размещения вышеуказанных капсул; вышеуказанная машина содержит считывающее средство (50) для считывания идентификационного элемента (6) капсулы для считывания информации и средство управления, соединенное со считывающим средством и предназначенное для управления работой машины (11) для приготовления напитка согласно считываемой информации, характеризующаяся тем, что идентификационный элемент обеспечивает указания машине для заваривания чайных листьев по способу по любому из пп.1-10.

12. Система приготовления напитка по п.11, в которой машинно-считываемая информация выбирается из следующего перечня: температура воды, значения расходов воды на этапах а), б) и/или с), количество периодов смешивания на этапе б), продолжительность этапов а), б) и/или с), и их сочетание.

13. Система приготовления напитка по п.11 или 12, в которой капсулы (1) содержат: оболочку (20), содержащую чайные листья,

фильтрующую стенку (22), ограничивающую, по меньшей мере, одну фильтрующую сторону оболочки,

сливную стенку (3), которая расположена на пути течения приготавливаемой жидкости после фильтрующей стенки и которая содержит, по меньшей мере, одно переливное отверстие (25).

14. Система приготовления напитка по п.13, в которой фильтрующая стенка продолжается из-под средней горизонтальной плоскости (P), проходя через оболочку (20), когда капсула ориентирована так, что переливное отверстие (25) расположено над вышеуказанной плоскостью (P).

А
7
6
1
3
1
1
1
1
2
0
R
U

RU
2
0
1
1
1
3
1
9
9
7
A