|  |
| --- |
| **BU TABLONUN EKSİKSİZ DOLDURULMASI ZORUNLUDUR**BAŞVURU SAHİBİ VE BULUŞ SAHİBİ/ SAHİPLERİNE İLİŞKİN BİLGİLER *(İkiden fazla buluşçu olması durumunda lütfen ek bilgi olarak veriniz.) Buluşun tasarımında ve/veya geliştirilmesinde katkıda bulunan tüm kişilerin adları ve bilgilerini belirtiniz.* |
| BAŞVURU SAHİBİ  | KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ  |
| Adres | Karadeniz Teknik Üniversitesi, Teknoloji Transferi Uygulama ve Araştırma Merkezi 61080, Trabzon, Türkiye |
| Telefon / E-Posta | 0462 377 2629 / ktutto@ktu.edu.tr |
| I. BULUŞÇU Ad-Soyad |  | T.C. No: |
| Adres |  |
| Telefon / E-Posta |  | Doğum Tarihi:  |
| Kurum Sicil No |  |
| Buluş üzerindeki katkı payı |  | İmza: (Bu alana imzanızın fotoğrafını koyabilirsiniz) |
| II. BULUŞÇU Ad-Soyad |  | T.C. No: |
| Adres |  |  |
| Telefon / E-Posta |  | Doğum Tarihi:  |
| Kurum Sicil No |  |
| Buluş üzerindeki katkı payı |  |
| III. BULUŞÇU Ad-Soyad |  | T.C. No: |
| Adres |  |
| Telefon / E-Posta |  | Doğum Tarihi:  |
| Kurum Sicil No |  |
| Buluş üzerindeki katkı payı |  |
| III. BULUŞÇU Ad-Soyad |  | T.C. No: |
| Adres |  |
| Telefon / E-Posta |  | Doğum Tarihi:  |
| Kurum Sicil No |  |
| Buluş üzerindeki katkı payı |  |

**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.**

6769 SMK kanununun 144. Maddesine göre Çalışan, bir hizmet buluşu yaptığında, bu buluşunu yazılı olarak ve geciktirmeksizin işverene bildirmekle yükümlüdür. Buluş birden çok çalışan tarafından gerçekleştirilmişse, bu bildirim birlikte yapılabilir. İşveren, bildirimin kendisine ulaştığı tarihi, bildirimde bulunan kişi veya kişilere gecikmeksizin ve yazılı olarak bildirmekle yükümlüdür.

6769 SMK kanununun 115. Maddesine göre İşveren, hizmet buluşu ile ilgili olarak tam veya kısmi hak talep edebilir. İşveren bu talebi, çalışanın bildiriminin kendisine ulaştığı tarihten itibaren **dört ay** içinde yazılı olarak çalışana bildirmek zorundadır. Çalışana böyle bir bildirimin süresinde yapılmaması veya hak talebinde bulunulmadığına dair bildirim yapılması hâlinde, hizmet buluşu serbest buluş niteliği kazanır.

Buluş sahipleri bu bildirim konusuna ilişkin olarak tüm teknik bilgi ve sırları üniversite içi ya da dışında üçüncü kişilere açıklamayacaklarını ve patent başvurusu yapılmamasına şimdiden rıza gösterdiklerini kabul ve taahhüt eder.

**EK 1: BULUŞ BİLDİRİM DETAY FORMU**

**Not:** Bildirilen buluşla ilgili bilgiler içeren raporlar, patentler vb. Tüm dokümanlar bu forma eklenebilir.

|  |
| --- |
| 1. **Buluş başlığı**

*Buluşu özetleyen ve tanımlayan bir şekilde buluş başlığı yazılacaktır. Örnek: “Fındık Püresi”* |
| 1. **Buluşunuz hangi alanda kullanılacaktır?**

*(buluşunuzun ait olduğu teknik alan hakkında genel bilgi veriniz. (örneğin; buluş, arı kovanlarının içerisindeki havanın tedavi amaçlı insan solumasına hazır hale getirmek için ayarlanabilir şaseye sahip elektrikli adaptörle çalışan bir hava soluma cihazı ile ilgilidir. Bu alan detaylandırılabilir.)* |
| 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.)***

*Buluş konusunun ilgili olduğu alandaki uygulamalar, benzer niteliğe sahip ürünler/yöntemler, biliniyor ise yayınları belirtiniz.**Mevcutta saptanan problemleri belirtiniz.* *Benzer bir uygulama yoksa bu gerekçeyi vermeyebilirsiniz. Aksi takdirde hazırlayacağımız dosyada bu eksikliklerden bahsetmezsek patent alma sürecinde araştırma ve inceleme safhalarında bu durum ortaya çıkarak bize sorun teşkil edebilir. (örneğin; teknikte bilinen fındık kırma makinelerinin sahip olduğu parçalar, nasıl çalıştıkları, işlevlerini nasıl yerine getirdikleri vb.)* |
| 1. **Buluşunuzun 3. Maddede belirtilen teknik problemleri ortadan kaldırmak üzere sunduğu çözüm nedir? Bu çözümü sağlamak üzere hangi unsur ya da özelliklerden faydalanılmaktadır. Avantajları nelerdir? (Maddeler halinde yazabilirsiniz)**
 |
| 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.)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| UnsurNo | Unsur Adı | Yeni | ÖncekiTekniğe Ait | ÇıkarılırsaBuluş çalışmaz | Çıkarılırsa buluş işleyişini korur  | AğırlıkçaTercih edilen miktar **(%)**  | AğırlıkçaKullanılabilir miktar **(%)**   |
| 1. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 2.  |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 3. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 4. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 5. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 6. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 7. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |
| 8. |  | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |  |

 **Bu taraf toplamı:** **100 olmalıdır***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 | ÖncekiTekniğe Ait | Buluşum için çok önemli | İşlem adımında etkin görev alan unsurlar |
| A.  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| B.  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| C.  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| D.  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| E.  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |

 |
| 1. **Buluşunuzda yer alan unsurların buluşunuzun işleyişine olan katkılarını ve özelliklerini belirtiniz.**
 |
| 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. )*** |
| 1. **Sıcaklık, zaman vb. değerleri de uygulanabilir değerler göz önünde bulundurularak aralıklar halinde veriniz.**
 |
| 1. **Buluşunuzun uygulama metodu ve uygulanması sırasında dikkat edilmesi gereken noktaları belirtiniz.**
 |
| 1. **Buluşunuzun mevcut kompozisyon dışında uygulanabilecek benzer/alternatif kompozisyonları ve uygulamaları belirtiniz. (AYNI AMACI sağlamak üzere alternatif bileşenler kullanılabilir mi?)**
 |
| 1. **Patent ön araştırmasında kullanılabilecek anahtar kelimeler**

*Konuyu araştırmaya yardımcı olacak teknik terimler, anahtar kelimeler (Türkçe ve İngilizce) ve kısa açıklamaları verilmelidir. Buluşu en iyi şekilde ifade ettiğini düşündüğünüz, özellikle buluşunuza yenilik özelliğini kazandıran kelime ve kelime gruplarını yazınız.***a)** **b)** **c)** **d)**  |
| 1. **Benzer ürünleri üreten yurtiçi ve yurtdışı firma isimleri, varsa internet sayfaları ve markaları**
 |
| 1. **Konuyla ilgili tespit edilen patent numaraları (araştırma yapmadıysanız bu maddeyi boş bırakabilirsiniz)**

**a)** **b)** **c)**  |
| 1. **BULUŞUN TEKNOLOJİK OLGUNLUK SEVİYESİ**

*TRL – Technology Readiness Level*[ ]  TRL 0: Fikir Aşamasında[ ]  TRL 1: Temel Araştırma Düzeyinde[ ]  TRL 2: Teknoloji Konsepti Formüle Edildi[ ]  TRL 3: Konseptin Deneysel Kanıtlaması Tamamlandı[ ]  TRL 4: Lab. Düzeyinde Prototip Geliştirme Yapıldı[ ]  TRL 5: Sanayi Düzeyinde Prototip Geliştirme Yapıldı[ ]  TRL 6: Prototip Sistemi Geliştirmesi Yapıldı[ ]  TRL 7: Gerçek Çalışma Ortamında Sistem Prototipinin Çalıştırılması Yapıldı[ ]  TRL 8: Ticarileşme Öncesi İlk Sistemin Geliştirilmesi Tamamlandı [ ]  TRL 9: Çalışma Ortamında Gerçek Sistemin Kanıtlanması-Ticari Uygulamaya Hazır |
| 1. **GENEL SORULAR**
 |
| 1. Buluş kamu projesine dayanarak mı ortaya çıktı ? Evet ise; projenin adını, numarasını, başlangıç/bitiş tarihlerini ve buluş tarihini belirtiniz
 |
| 1. Buluşun sözlü-yazılı açıklanması, tanıtımı ya da satışı gerçekleşti ise nerede ve ne zaman gerçekleşti?
 |
| 1. Buluşunuzun ticarileşme potansiyeli ülke veya ülkeler var mı ?

Türkiye Avrupa (Varsa ülke) Amerika Japonya Diğer |
| Bu başvuru formunu doldurmak sureti ile bilgilerini vermiş olduğum buluş hakkında, KTÜ TTM’nin fikri mülkiyet hakkı sürecini izleme ve gerekiyorsa ilgili kuruluşlara başvuru yapma sürecini başlatmış olmaktayım. Söz konusu beyanım sürecin devamında da gerekli desteği ve bilgiyi vereceğim anlamına gelmektedir. Bu başvuruda verilen ve bundan sonra verilecek bilgilerin eksik, yanlış veya açık olmaması sonucunda doğabilecek maddi ve manevi zararlardan dolayı KTÜ TTM’nin sorumluluğunun doğmayacağını kabul ederim. **Bu formun kapsamı ile ilgili hususlarda** KTÜ TTM’nin **herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını kabul eder, bu formun içeriğinde vermiş olduğum tüm bilgilerin doğru ve eksiksiz olduğunu beyan ederim.****Buluşçu Adı / Soyadı:**  |
| **Bu kısım KTÜ TTM tarafından doldurulacaktır.**İncelemeyi başlatan :Tarih : BBF No: |

ÖRNEKTİR

#### PATENT / F.MODEL BAŞVURULARI İÇİN

#### ÖRNEK ÖN HAZIRLIK KILAVUZU

Bu kılavuza uygun olarak yapacağınız çalışma,

* Buluşunuzun tarafımızdan en iyi şekilde tanımlanabilmesi ve
* İleride hukuk önünde istenen korumanın elde edebilmesi için temel teşkil edecektir.
1. **Buluş başlığı**

Tatlandırıcı profiterol sosu

1. **Buluşunuz hangi alanda kullanılacaktır?**

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

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.**

*Birbiri üzerine iç içe geçebilir biçimde konumlandırılmış 2 adet yumurtalık sayesinde yumurta adedine göre ayar yapılabilmesine olanak tanınmıştır. Böylece daha az sayıda yumurta yerleştirildiğinde yumurtalık yalnızca yumurta adedi kadar dolapta yer kaplayacaktır. Yumurtalığın sabit iki rafının kullanılmasından dolayı oluşacak ölü alanlar ortadan kaldırılmaktadır*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Unsur,No | Unsur Adı | Yeni | ÖncekiTekniğe Ait | ÇıkarılırsaBuluş çalışmaz | Çıkarılırsabuluşişlevişinikorur | **Ağırlıkça** Tercihedilenmiktar(%) | **Ağırlıkça** Kullanılabilrmiktar (%) |
| 1. | Su | [ ]  | [x]  | [x]  | [ ]  | 30 | 20-50 |
| 2.  | Kıvam arttırıcı madde | [x]  | [ ]  | [x]  | [ ]  | 2 | 1-3 |
| 3. | Koruyucu madde | [x]  | [ ]  | [x]  | [ ]  | 4 | 2-6 |
| 4. | Tatlandırıcı madde | [ ]  | [x]  | [x]  | [ ]  | 55 | 40-70 |
| 5. | Asitlik düzenleyici  | [x]  | [ ]  | [x]  | [ ]  | 2 | 1-4 |
| 6. | Aroma | [x]  | [ ]  | [ ]  | [x]  | 4 | 2-7 |
| 7.  | Renklendirici madde  | [x]  | [x]  | [x]  | [x]  | 3 | 2-5 |

*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 | ÖncekiTekniğe 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, | [x]  | [ ]  | [x]  | Kap ve karıştırıcı |
| B. elde edilen karışımın üzerine en az bir tatlandırıcı madde eklenmesi ve karıştırılması, | [x]  | [ ]  | [x]  | Karıştırıcı |
| C. En aza bir asitlik düzenleyici madde ile muamele edilmesi, | [x]  | [ ]  | [x]  |  |
| D. İsteğe bağlı olarak, aroma ve/veya renklendirici madde eklenmesi, | [x]  | [ ]  | [ ]  |  |
| E. son karışımın 90ºC sıcaklıkta, 10 saniye süre ile pastörizasyona tabi tutulması, | [x]  | [ ]  | [ ]  |  |
| F. pastörizasyondan sonra hazırlanan sosun 70ºC’ ye kadar soğutulması, | [x]  | [ ]  | [ ]  |  |
| G. soğutulan profiterol sosunun dolum yapılması, | [ ]  | [x]  | [ ]  |  |
| H. folyolanması ve ambalajlanması*.* | [ ]  | [x]  | [ ]  |  |

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

1. ***Konuyla ilgili tespit edilen patent numaraları (araştırma yapmadıysanız bu maddeyi boş bırakabilirsiniz)***
2. *KR102183320*
3. *CN212023557*
4. 2017/01582
5. **Lütfen buluşunuzla ilgili yukarıdaki alanlara sığmayan ya da bildirmek istediğiniz ek hususları aşağıdaki ek sayfalarda belirtiniz.**