

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 135 611**

21 Número de solicitud: 201431414

51 Int. Cl.:

A23L 1/05 (2006.01)

A23G 1/44 (2006.01)

A23G 1/46 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

30.10.2014

43 Fecha de publicación de la solicitud:

27.01.2015

71 Solicitantes:

**CENTRAL QUESERA MONTESINOS S.L. (100.0%)
VEREDA REAL S/N
30520 JUMILLA (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**NAVARRO PERAN, Encarnacion Maria;
ABAD LOZANO, Miguel Angel y
ABELLAN MARTINEZ, Lorenzo**

74 Agente/Representante:

URTEAGA PINTADO, Esther

54 Título: **Loncha comestible de sabores**

ES 1 135 611 U

LONCHA COMESTIBLE DE SABORES

DESCRIPCIÓN

5 La presente invención está referida a una loncha envuelta individualmente que puede presentar distintos sabores, preferentemente chocolate en sus distintas variantes, sin descartar otros sabores.

Estado de la técnica

10 Hasta la fecha no se han producido con éxito a nivel comercial lonchas comestibles de sabores con características funcionales que permitan:

- a) Envoltura individual de las mismas sin que queden adheridas al film.
- b) Fundibilidad en boca.
- c) Textura lo suficientemente firme como para mantener una loncha con un grosor
15 igual o inferior a 5 mm pero suficientemente flexible como para evitar su fractura y permitir su moldeado.

En el mercado actual, son conocidos los productos de chocolate más rígidos, como las tabletas de chocolate, o más flexibles, tales como las cremas de chocolate para untar. No obstante, se desconoce un producto con una flexibilidad y rigidez intermedia, lo que
20 permitiría nuevos usos y aplicaciones.

Descripción de la invención

La presente invención está referida a una loncha envuelta individualmente que puede presentar diversos sabores, como chocolate y/o avellana, chocolate con leche o cualquier
25 otro sabor. Más en particular, la loncha objeto de la invención puede contener, pero no de forma exclusiva, proteínas lácteas, agentes farináceos, grasas, sales, azúcar, edulcorantes, una fuente de sabor, saborizantes, aromatizantes, colorantes, conservantes y aditivos estabilizantes o texturizantes, tales como emulsionantes, espesantes y gelificantes.

Más concretamente, la loncha comestible de sabores compuesto por una pluralidad
30 de ingredientes alimentarios es un gel sólido auto-mantenido a una temperatura inferior a 25°C, con un espesor máximo de 5 mm, y está envuelta individualmente y en contacto directo con un film plástico.

En una realización particular la loncha comprende al menos los siguientes ingredientes alimentarios: agua, proteínas lácteas, azúcar, una fuente de sabor, espesantes
35 y/o gelificantes, sales fundentes, emulgente, acidulantes, grasas, un agente farináceo,

saborizantes y/o aromatizantes, acidulante, conservantes y una fuente de grasa. Las fuentes de sabor pueden ser cualquiera seleccionada entre cacao, fresa, naranja, cacahuete o una combinación de otras fuentes de forma no limitativa.

5 La gran novedad de este producto radica en su flexibilidad y rigidez intermedia entre los productos cremosos y los productos en tableta, lo que permite nuevos usos y aplicaciones. Por ejemplo, evita la necesidad de untar la crema sobre el pan o galleta, haciendo más sencillo y rápido su consumo, a la vez que mantiene la capacidad de adaptación a distintas superficies y/o formas.

10 Así pues, se trata de un producto listo para usarse inmediatamente, es decir, un producto preparado para un consumo directo, en cualquier lugar y en todo momento, de forma rápida. Por ello, se trata de un producto de muy fácil manejo, que no necesita la utilización de los utensilios habituales para su consumo, como una mesa, un plato o un cuchillo. Además, su envase individual por loncha facilita el transporte del mismo y lo hace un producto comestible mientras se está en marcha, lo que constituye otra de las tendencias
15 de consumo actuales asociadas con un estilo de vida acelerado. La conveniencia se ha convertido en la consideración principal cuando un consumidor busca y determina que comer, especialmente para los tentempiés, los cuales se han acabado convirtiendo en productos básicos. Así, una loncha comestible, por ejemplo de chocolate, envuelta individualmente, puede colocarse fácilmente sobre el pan proporcionando rápidamente y en
20 cualquier lugar una merienda atractiva para el consumidor.

Por otro lado, y debido a los cambios en el estilo de vida y al incremento de las enfermedades crónicas, la salud se ha convertido en una preocupación constante para los consumidores. Por ello, los alimentos se han enfocado a satisfacer esta demanda a través de productos que permitan a los consumidores tener un mayor control en las porciones que
25 consumen. El control de las raciones es algo esencial en la dieta de las personas, tanto que ha llegado a influir en los tipos y en las presentaciones de los alimentos, entre ellos el producto objeto de la presente invención. Al tratarse de una loncha envasada individualmente presenta unas dimensiones y cantidad de producto definida, a diferencia de los productos similares que precisan ser untados sobre una superficie para ser ingeridos, lo
30 que dificulta el control de las raciones de los mismos. Además, el producto definido puede ser una fuente de calcio, lo que le conferiría propiedades saludables asociadas a dicho elemento, tales como el ser necesario para el mantenimiento de los dientes y huesos, así como contribuir al funcionamiento normal de los músculos y al metabolismo energético normal.

35 A lo largo de la descripción y las reivindicaciones la palabra "comprende" y sus

variantes no pretenden excluir otras características técnicas, aditivos, componentes o pasos. Para los expertos en la materia, otros objetos, ventajas y características de la invención se desprenderán en parte de la descripción y en parte de la práctica de la invención. Los siguientes ejemplos y dibujos se proporcionan a modo de ilustración, y no se pretende que restrinjan la presente invención. Además, la presente invención cubre todas las posibles combinaciones de realizaciones particulares y preferidas aquí indicadas.

Exposición de un modo detallado de realización de la invención

Un ejemplo práctico no limitativo de una loncha comestible de sabores, objeto de la presente invención comprende los siguientes ingredientes con su rango de porcentaje en peso apropiado:

- Humedad en una cantidad 15-50%
- Proteínas lácteas 0-15 %,
- Azúcar 0-35 %
- Cacao 0-10 %
- Espesantes y/o agentes gelificantes 0-5 %
- Sales fundentes 0-1 %
- Emulgente 0-10%
- Agente farináceo 0-10%
- Saborizantes/Aromatizantes 0-10%
- Un acidulante en una cantidad tal que el pH de la composición sea 5-7
- Una fuente de grasa 0-40 %
- Conservante/s 0-2%
- Agua hasta ajustar la humedad

La composición, una vez calentada por encima de 30°C es líquida y al ser enfriada por debajo de 20°C solidifica en un periodo de tiempo comprendido entre los 10-30 minutos, cualidad necesaria para su fabricación industrial. Dicho producto es un gel sólido auto-mantenido a una temperatura inferior a 25°C suficientemente firme para ser cortado en lonchas de grosor menor o igual a 5 mm, las cuales pueden ser envueltas individualmente.

La textura del producto es suficientemente no adhesiva como para permitir la separación limpia de su envoltura con la que está en contacto directo.

El producto objeto de la invención se licua o se reblandece de forma reversible cuando se calienta una temperatura igual o superior a 30°C. El tacto en frío es firme, no pegajoso o adhesivo, no ceroso y, al partirlo, ofrece una resistencia mínima sin astillarse. En la boca se funde y disuelve fácilmente, de forma continuada y completa, dejando sensación

de crema, sin rastro de gránulos.

El producto objeto de la invención es obtenido mediante la mezcla homogénea de los ingredientes y posterior aumento de la temperatura hasta 60-80°C produciéndose el enfriamiento una vez envuelto el producto en film y conservándolo a aproximadamente 4°C.

5 En una realización práctica no limitativa de la invención, el producto sabor chocolate comprende los siguientes ingredientes, con su porcentaje en peso preferido para esta realización práctica: concentrado de leche en polvo 4,50%; conservante 0,25%; azúcar 29,00%; sal 0,40%; cacao 6,00%; carragenato 0,50%; sales fundentes 0,60%; lecitina 2,00%; almidón 1,40%; manteca 31,40%; aroma de avellana 0,05%; aroma de vainilla 10 0,10%; ácido láctico 0,09%; y agua 24,97%.

En otra realización práctica no limitativa de la invención, el producto sabor fresa comprende los siguientes ingredientes, con su porcentaje en peso preferido para esta realización práctica: concentrado de leche en polvo 3,00%, conservante 0,25%, azúcar 32,00%, sal 0,40%, fresa deshidratada 6,00%, carragenato 1,20%, sales fundentes 0,60%, 15 lecitina 4,00%, almidón 3,00%, manteca 24,00%, aroma de fresa 0,10%, agua 18,00%.

En una realización práctica distinta no limitativa de la invención, el producto sabor cacahuete comprende los siguientes ingredientes, con su porcentaje en peso preferido para esta realización práctica: concentrado de leche en polvo 5,00%, conservante 0,25%, azúcar 30,00%, sal 0,40%, pasta de cacahuete 6,00%, carragenato 1,00%, sales fundentes 0,60%, 20 lecitina 2,00%, almidón 2,00%, manteca 24,00%, agua 25,00%.

REIVINDICACIONES

1 – Loncha comestible de sabores compuesto por una pluralidad de ingredientes alimentarios y que se **caracteriza** porque es un gel sólido auto-mantenido a una temperatura inferior a 25°C, con un espesor máximo de 5 mm y envuelta individualmente en contacto directo con un film plástico.

2 – Loncha comestible de acuerdo con la reivindicación 1 que comprende al menos los siguientes ingredientes alimentarios: agua, proteínas lácteas, azúcar, una fuente de sabor, espesantes y/o gelificantes, sales fundentes, emulgente, acidulantes, grasas, un agente farináceo, saborizantes y/o aromatizantes, acidulante, conservantes y una fuente de grasa.

3 – Loncha comestible de acuerdo con la reivindicación 2 donde la fuente de sabor es una cualquiera seleccionada entre cacao, fresa, naranja, cacahuete o una combinación de otras fuentes.

4 – Loncha comestible de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 obtenida mediante la mezcla homogénea de sus ingredientes y posterior aumento de la temperatura hasta los 60-80°C, enfriándose posteriormente una vez envuelto el producto en el film y conservándolo a aproximadamente 4°C.