

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 149 138**

21 Número de solicitud: 201531366

51 Int. Cl.:

A23G 9/50

(2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

09.12.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.01.2016

71 Solicitantes:

GARCIA BAÑOS, Alvaro (50.0%)

ALEJANDRO SANCHEZ, 44

28019 MADRID ES y

BAÑOS GALAN, Carlos (50.0%)

72 Inventor/es:

GARCIA BAÑOS, Alvaro y

BAÑOS GALAN, Carlos

74 Agente/Representante:

BAÑOS TRECEÑO, Valentin

54 Título: **HELADO TOTALMENTE COMESTIBLE**

ES 1 149 138 U

DESCRIPCIÓN

Helado totalmente comestible.

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente memoria descriptiva define un helado totalmente comestible, basado en la idea de que una vez retirado el envoltorio pueda ser ingerido de manera íntegra, es decir, que pueda ser ingerido tanto la parte helada o masa comestible helada
10 como el palo o soporte de dicha parte helada. Por esa razón, se requiere que el palo o soporte sea un producto alimenticio, y en el presente caso es de caramelo o de alimento preparado a base de azúcar.

La presente invención va destinada preferentemente a la industria alimentaria, y en concreto va destinado al sector relacionado con la fabricación, distribución y
15 comercialización de helados y los postres congelados.

ANTECEDENTES

Los helados son postres congelados que están hechos de agua, leche o cremas de leche, que se combinan con saborizantes, edulcorantes, azúcares, frutas, chocolate,
20 galletas, frutos secos, yogures, sustancias estabilizantes u otros complementos alimenticios que aportan nutrientes y vitaminas. Estos productos son perfectamente conocidos por el público en general, y son consumidos por personas de todas las edades, y por todos son conocidos que los hay de diversas formas, tamaños y sabores.

25 En concreto en la presente memoria descriptiva nos centramos en los helados constituidos por una masa comestible helada en la que lleva incluido un palo o soporte que sobresaliendo de dicha masa por su parte inferior, constituye un mango. Este tipo de helado es ampliamente conocido, y va desde el simple palo de madera que sustenta la masa helada, inicialmente introducido por medio del registro

- ES0122654U de Guillermo AMUTIO POLO; hasta helados de configuración más compleja, entre los que se pueden destacar los helados mixtos que dentro de la masa helada incorporan un núcleo, que por ejemplo en el registro ES0135046U de Agrolimen que es un caramelo ubicado en el extremo del palo; en el registro
- 5 ES0142467U es un núcleo con una masa helada de distinta naturaleza que la que lo envuelve exteriormente, en el registro ES1029032U de Helados La Menorquina, que es un bloque de naturaleza comestible; pasando por helados formados por dos capas diferenciadas, como por ejemplo el registro ES1036640 de Helados La Menorquina, en el lque el helado está formado por dos capas, ambas comestibles, en
- 10 la que la exterior tiene más consistencia; o ya ejemplos de helados con partes más complejas que por ejemplo permiten la introducción de una servilleta en el palo del registro ES2153270 de Daniel Brown, o soluciones que permiten el movimiento de los soportes como por ejemplo el definido en la patente EP0985351 de Societé des Produits NESTLÉ S.A.
- 15 Todos los ejemplos de helados conocidos en la actualidad y en concreto los expuestos anteriormente a modo de resumen de lo existente en el estado de la técnica, guardan en común que se constituyen por una masa helada comestible, la cual puede estar compuesta por un solo elemento o ser mixta, y por un elemento soporte, palo o mango, que sobresale por su parte inferior, el cual puede incluso a
- 20 tener mecanismos que permiten girar o alargar dicho palo; pero todos ellos tienen en común que una vez se ha ingerido la masa helada y aquel posible elemento conectado en el extremo del palo, dicho palo, mango o soporte se convierte en un desperdicio, dado que no es un elemento que pueda ser ingerido, y o bien son de un material plástico o son simplemente de madera.
- 25 Este hecho genera además del problema del desperdicio en el que se convierte el palo una vez ingerida la masa helada, genera también un problema adicional a la hora de ingerir la propia masa helada, dado que al morder o chupar dicha masa helada, llega un momento en el que la boca se topa con un elemento rígido y no comestible que se encuentra en el núcleo de dicha masa helada. En el peor de los
- 30 casos esto no es solo un problema de comodidad, sino que puede producir la rotura de dientes o el golpeo de dicho palo o mango en alguna parte de la cara.

Cara a solucionar dicha problemática se define una solución que permite comercializar helados en los que todos sus componentes son comestibles, y por esa razón se desarrolla un helado en el que el mango o palo es de caramelo o de alimento preparado a base de azúcar, lo cual hace que una vez se comienza con la
5 ingesta del helado, dicho helado en su totalidad es comestible, incluido el soporte.

Esta solución basada en un mango comestible a base de caramelo o alimento preparado a base de azúcar, permite múltiples combinaciones estéticas o formales, dado que este componente, como bien es conocido en el sector de la producción de caramelos y dulces, puede ser producido con múltiples formas, ya sean cilíndrica,
10 plana o cualquier otro tipo de forma oblonga.

Cabe destacar que las especificaciones técnicas que a continuación se definirán para el soporte o palo son posibles desde un punto de vista de producción industrial, por tanto no genera inconveniente en este sentido.

Es por todo ello, que la presente invención constituye una solución que se diferencia
15 de la composición y estructura cualquier tipo helados con palo o mango existentes en la actualidad, e introduce en el sector la fabricación, distribución y comercialización de helados y los postres congelados una solución totalmente versátil e innovadora.

20 DESCRIPCIÓN DEL INVENTO

La presente invención define un helado totalmente comestible, formado por dos partes esenciales, en la que la primera parte es la parte helada o masa de hielo convencional, y la segunda parte es el palo o soporte que es a su vez un producto alimenticio preparado a base de azúcar o lo que comúnmente es conocido como
25 caramelo.

Esta configuración presenta una serie de retos, sobre todo a la hora de permitir una cohesión precisa y segura entre la masa de hielo y el soporte. Teniendo en cuenta esta premisa inicial y necesaria, se requiere que el soporte sea introducido en la masa de hielo preferentemente en su región central para que la estabilidad sea
30 máxima, al igual que la longitud introducida o embebida dentro de la masa helada

- debe estar en el orden de entre el 19 y 78% de su longitud total o largo. Adicionalmente, para mejorar la adherencia, se requiere que la parte del soporte que está embebida dentro de la masa de hielo no sea en su totalidad una superficie lisa, sino que se requiere que disponga de un cierto dibujo poroso o rugoso, el cual puede
- 5 ser conformado con ranuras, muesca o taladros puntuales, o también mediante el aumento de la sección en su extremo. Debido a esta configuración no lisa, se permite que la masa helada trabaje con el soporte, y se elimine o en todo caso se reduzca el posible deslizamiento entre ambas superficies que surgiría de encarar dos superficies lisas.
- 10 Cabe destacar que el invento está pensado para soportes o palos de forma oblonga, es decir, que sean más largos que anchos; no obstante el invento no entra a formas concretas, es decir, el soporte puede ser de formas variables, siendo las dos configuraciones más comunes las de forma cilíndrica o forma plana. De igual manera, la presente invención no entra en la configuración externa que pueda tener
- 15 la masa helada, la cual como es sabido por el público en general puede tener plurales formas, contornos y colores, siendo las más comunes la forma paralelepípeda, cilíndrica, esferoide o mezcla de ellas.

- Adicionalmente, a la hora de producir el soporte, este puede ser generado de tal manera que disponga de una base plana para la masa helada. Esta base se ubica
- 20 radialmente a una altura variable, dentro del orden del 19 al 58% del total del largo contado desde el extremo inferior libre. Dicha base plana, también del mismo material que el soporte, y por tanto también comestible, permite evitar las molestias generadas por el deshielo de la masa helada, permitiendo una zona adicional de contacto entre la masa helada y el soporte. Finalmente cabe destacar que tiene dicha
- 25 base tiene una funcionalidad extra, que es la que permite la elaboración de helados de manera casera necesitando para ello solo un molde exterior con la forma que se desee de la masa helada que encaje con la base.

- Del mismo modo, la invención permite que al igual que pasa en otros registros considerados dentro del estado de la técnica, el núcleo de la masa helada sea de
- 30 distinta naturaleza que la que lo envuelve exteriormente, siempre y cuando ambas sean comestibles, pasando por helados formados por dos capas diferenciadas, siempre y cuando dichas capas sean comestibles. Todo ello es compatible con la

presente invención, dado que se considera como masa helada el conjunto o elemento superior comestible que queda fijado por el soporte, independientemente de la configuración, capas o estructura que disponga dicha masa helada.

5 Finalmente, ante el posible caso de que los dedos se ensucien o pringuen de caramelo, no se requiere más que utilizar un pequeño papel o lámina en esa zona de la mano; no obstante queda claro que la sustancia pringosa es comestible y por tanto no es dañina para la salud.

10 Para completar la descripción que se está realizando y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, se acompaña como parte integrante de la misma un juego de dibujos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo se ha representado lo siguiente:

15 La Figura 1 es una representación en perspectiva libre de un helado con configuración de masa helada comestible paralelepípeda y con un mango o palo plano.

La Figura 2 es una vista en alzado frontal del helado de la figura anterior.

Las Figuras 3 y 4 son secciones de la Figura 2 en las que se observan los palos soportes rugosos o porosos.

20 La Figura 5 es una representación en perspectiva libre de un helado con configuración de masa helada comestible cilíndrico y con un mango o palo igualmente cilíndrico.

La Figura 6 es una vista en alzado frontal del helado de la figura anterior.

La Figura 7 es una sección de la Figura anterior en la que se observa el soporte rugoso o poroso.

25 La Figura 8 es una sección tipo de un helado a la que se le ha añadido una base radial en el palo o soporte.

Descripción de los dibujos

En todas la figuras representadas se observa que el invento consiste en un helado totalmente comestible, es decir que todos los elementos que forman el helado pueden ser ingeridos de manera que no se generan desperdicios, y está pensado para
5 todo tipo de helados sin entrar en formas, contornos o colores concretos.

En este sentido se puede observar de la Figura 1 a la Figura 7, que el helado está compuesto por una parte helada o masa de hielo (1) la cual es comestible, y por un palo o soporte (2) que es un producto alimentario preparado a base de azúcar o lo que comúnmente es conocido como caramelo, siendo dicho soporte de forma
10 oblonga, es decir, que son más largos que anchos, en el que el soporte (2) al ser de caramelo también es comestible.

Cara a mejorar la cohesión y adherencia entre la masa de hielo (1) y el soporte (2), es necesario que la superficie del soporte (2) en la zona en la que está embebida dentro de la masa de hielo (1) sea porosa o rugosa, siendo esta porosidad o
15 rugosidad generada o conformada por ranuras, estrías o muescas (21) tal como se puede observar en las sección de la Figura 3, mediante taladros u oquedades puntuales (22) tal como se observa en la Figura 4, o mezcla indistinta de ranurados (21) y taladros (22) como se observa en la Figura 7. De lo que se trata es que la zona del soporte (2) embebida dentro de la masa de hielo (1) no sea lisa.

También cara a mejorar la estabilidad del conjunto, tal como se observa en las Figuras 1 y 5, el palo o soporte (2) se introduce en la masa de hielo (1) en su región central. Además para que la estabilidad del conjunto sea buena, como se puede observar en las Figuras 2, 4 y 7, se debe introducir una longitud (X) de soporte (2) dentro de la masa helada (1) debe estar en el orden de entre el 19 y 78% de su
25 longitud total o largo del soporte (2), de tal manera que esa parte del soporte (2) de longitud (X) queda embebido dentro de la masa helada (1).

Adicionalmente, tal como se observa en la Figura 8, para cualquier tipo de helado, aunque se tiene en cuenta la semejanza con una sección tipo tal como la de la Figura 7, el soporte (2) puede llevar integrado una base (3) plana para la masa helada. Esta
30 base se ubica radialmente a una altura (Y) variable, dentro del orden del 19 al 58% del total del largo del soporte (2) contado desde el extremo inferior libre. Dicha

base (2), también es del mismo material alimenticio que el soporte (2), y por tanto también comestible, y permite evitar las molestias generadas por el deshielo de la masa helada.

5 Descrita suficientemente en lo que precede la naturaleza del invento, teniendo en cuenta que los términos que se han redactado en esta memoria descriptiva deberán ser tomados en sentido amplio y no limitativo, así como la descripción del modo de llevarlo a la práctica, y, demostrando que constituye un positivo adelanto técnico, es por lo que se solicita el registro, siendo lo que constituye la esencia del referido invento, lo que a continuación se especifica en las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Helado totalmente comestible, formado por una masa de helado (1) y un soporte (2) que se caracteriza porque dicho soporte (2) es de caramelo o producto alimenticio preparado a base de azúcar con forma oblonga, y en el que la parte de dicho soporte (2) que queda embebida una longitud (X) dentro de la masa de helado (1) tiene una superficie porosa o rugosa, estando la longitud (X) de soporte (2) embebido dentro de la masa de helado (1) en el orden de entre el 19 y 78% de la longitud total o largo del soporte (2).
2. Helado totalmente comestible, según las características de la reivindicación 1, en el que la parte porosa o rugosa del soporte (2) se caracteriza porque está formada conformada por ranurados (21) y taladros (22) indistintamente.
3. Helado totalmente comestible, según las características de la reivindicación 1, en el que el soporte (2) se caracteriza porque lleva incorporado una base (3) ubicada radialmente a una altura (Y) contando desde el extremo inferior libre, estando dicha altura (Y) dentro del orden del 19 al 58% del total del largo del soporte (2).

Fig.1

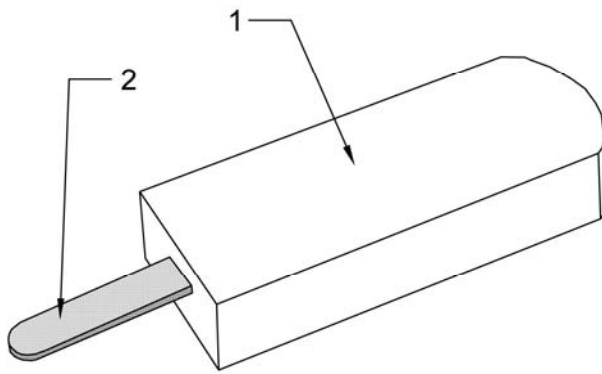


Fig.2

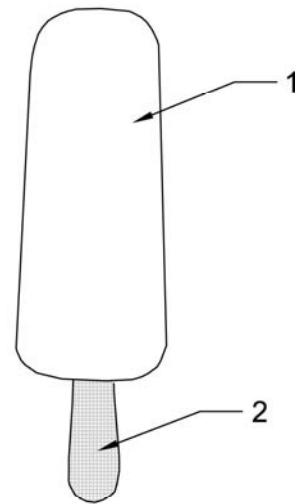


Fig.3

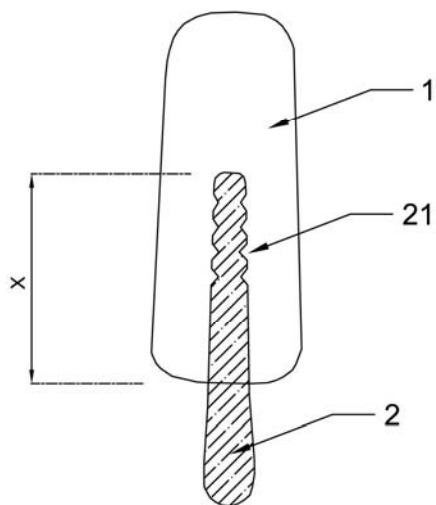


Fig.4

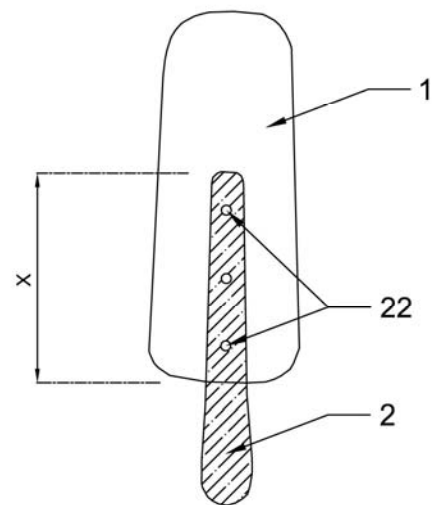


Fig.5

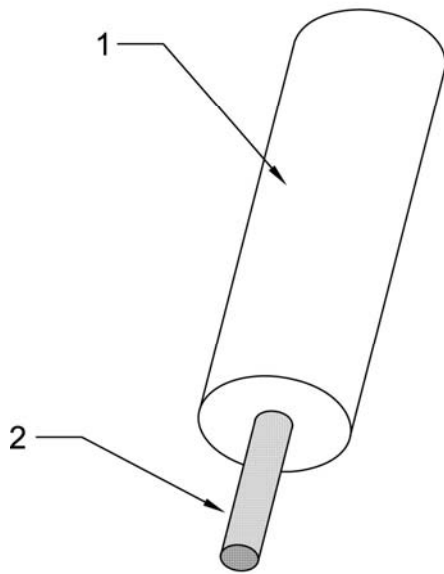


Fig.6

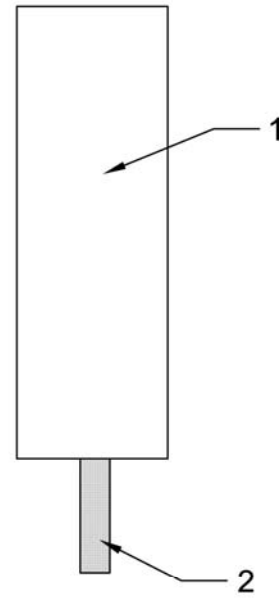


Fig.7

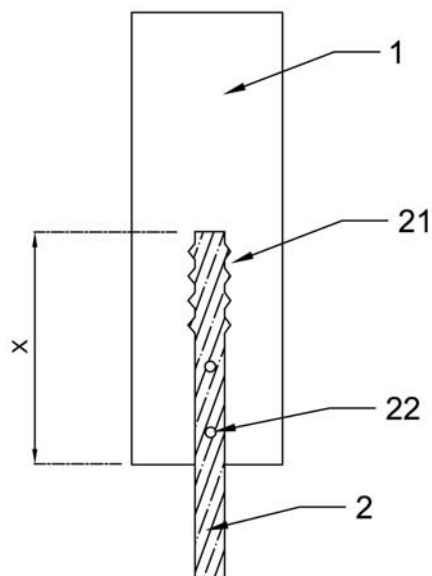


Fig.8

