

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 186 510**

21 Número de solicitud: 201730698

51 Int. Cl.:

A23L 19/20 (2006.01)

B65D 85/804 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

12.06.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.06.2017

71 Solicitantes:

ACEITUNERA JIENENSE, S.A. (100.0%)
Cazalilla, Parc 39 P.I. Los Olivares
23009 Jaén ES

72 Inventor/es:

PALACIOS FERNANDEZ, Blas

74 Agente/Representante:

GARCIA RUIZ, Antonio L.

54 Título: **Kit para la preparación de un producto alimenticio**

ES 1 186 510 U

KIT PARA LA PREPARACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un kit para la preparación de un producto alimenticio, y más concretamente a un kit que comprende un envase de aceitunas en salmuera, y un
10 envase que contiene los productos de aliño para el aderezo de dichas aceitunas.

El objeto de la invención es permitir al consumidor el poder introducir y retirar los elementos saborizantes naturales con que se adereza/aliñan las aceitunas, de manera que éstas puedan conservarse mucho más tiempo manteniendo perfectamente sus propiedades
15 organolépticas.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

20 El aliñado tradicional de las aceitunas naturales de estilo casero, hace que las aromáticas (productos de aderezo y/o aliño), se encuentren dispersas por el envase y mezcladas con el producto, es decir con las aceitunas.

Esa forma de aliñado tradicional no solo conlleva la incomodidad de encontrarse con ciertos
25 elementos no comestibles en el momento del consumo de las aceitunas, como pueden ser hojas de determinadas hierbas, ramas, etc, sino que además afecta negativamente a las condiciones de conservación de las aceitunas, de manera que si estas están exclusivamente envasadas en salmuera, su duración es sensiblemente mayor.

30

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El kit que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en base a una solución sencilla pero eficaz, que permite aliñar las
35 aceitunas en los momentos previos a su consumo, permitiendo alargar sensiblemente su

conservación, permitiendo adicionalmente, una vez las aceitunas han cogido los aromas y sabores del aliño, retirar dicho aliño para que el mismo no suponga un estorbo a la hora de consumir las aceitunas.

- 5 Para ello, dicho kit se basa en la comercialización de un envase o tarro con las aceitunas en salmuera, paralelamente al cual se suministra al menos una bolsita contenedora de los ingredientes de aderezo, bolsita que tendrá preferentemente una configuración piramidal y que formará un conjunto o kit con el envase, para ser introducida en el seno del mismo un
- 10 mayor tiempo posible exclusivamente en salmuera, incrementando así su fecha de caducidad, y que el envase o bolsita con el aliño se introduzca en el envase con la antelación suficiente para que dichas aceitunas se impregnen con el sabor y aromas del aliño correspondiente.
- 15 Así pues, la finalidad de la bolsita contenedora de las plantas aromáticas y/o especias que forman el aliñado o aderezo de las aceitunas es dar sabor a dichas aceitunas ya procesadas y aptas para el consumo, facilitando al consumidor final la retirada de dichos ingredientes saborizantes y normalmente no comestibles, cuando estas ya han adquirido su sabor.
- 20 Es decir, tras la compra por parte del consumidor del kit, el consumidor procederá a destapar el envase de las aceitunas e introducir en su interior la bolsita con los ingredientes que han de formar el aliño o aderezo de las aceitunas, manteniéndola en su seno al menos 48 horas antes del consumo previsto, momento en el que las aceitunas ya habrán adquirido el sabor y aroma deseado, para proceder previamente al consumo a la retirada de la citada
- 25 bolsa, o bien dejarla en el seno del envase sin que ésta estorbe, en caso de que el consumo del contenido del envase vaya a ser únicamente parcial.

Se consigue de esta forma ofrecer un producto de aspecto limpio y con el punto justo de sabor en el momento de su consumo, consiguiéndose a la vez una duración más amplia en

30 la vida útil del producto, manteniendo intactas las propiedades organolépticas de dicho producto.

Esto permite ampliar mercados en los que hoy en día no se puede distribuir el producto debido a que las fechas de consumo preferentes son demasiado cortas.

Solo resta señalar el hecho de que la posibilidad por parte del consumidor de introducir la bolsa con el aliño o aderezo en el seno del envase de aceitunas el momento que el prefiera y durante el tiempo que el prefiera, permite obtener distintos resultados en lo que a sabores del producto final se refiere, de manera que si solo que quiere obtener un ligero sabor a especias, la bolsita con dichas especias podrá mantenerse una menor cantidad de tiempo en el envase, mientras que si se quiere un sabor más fuerte, basta con tener dicha bolsita un mayor periodo de tiempo.

10 En cuanto a la fórmula del aderezo o aliño asociada a la bolsita, podrá variar en función de los distintos sabores que se quieran aportar al producto, pudiendo asimismo ser variable el gramaje de la misma, en función del tamaño del envase a comercializar.

15 Opcionalmente, el envase de aceitunas podrá ser suministrado con la bolsita ya inserta en su seno, cuando el consumidor pretenda llevar a cabo un consumo más o menos inmediato de su contenido, permitiendo así eliminar el aliño cuando se extraigan las aceitunas y que este no suponga un estorbo, si bien esta opción resulta menos interesante desde el punto de vista de conservación del producto.

20

DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

25 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción, un juego de planos en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

30 La figura 1.- Muestra una vista en alzado frontal de un kit para la preparación de un producto alimenticio realizado de acuerdo con el objeto de la presente invención.

La figura 2.- Muestra una vista similar a la de la figura anterior, pero en el que el consumidor ya ha abierto el envase contenedor de las aceitunas e introducido en su seno la bolsita con los ingredientes que constituyen el aliño o aderezo, debidamente sumergida en la

salmuera en que están conservadas las aceitunas, y que estará sumergida el tiempo que se estime conveniente hasta que las aceitunas adquieran el sabor y aroma deseado, pudiendo retirarse posteriormente para que dichos ingredientes no supongan un estorbo ni afecten negativamente a la presentación del producto a la hora de ser consumido.

5

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

10 A la vista de las figuras reseñadas, puede observarse como el kit de la invención comprende un envase (1), contenedor de aceitunas (2) ya procesadas y sumergidas en salmuera (3), debidamente cerrado mediante una tapa (4) en orden a que el producto presente la mayor vida útil posible.

15 Paralelamente al envase (1) con el kit se suministra al menos una bolsita (5) cerrada, de configuración preferentemente piramidal, ya sea a base de papel, redecilla o cualquier otro material poroso que permita el paso a su través de la salmuera pero que impida la salida al exterior de los ingredientes constitutivos del aliño o aderezo contenidos en dicha bolsita (5), material de uso alimentario, no atacable por la humedad y cumpliendo con la normativa alimentaria establecida al efecto.

20

Pues bien, la bolsita (5) con el aderezo puede introducirse en la salmuera (3) una vez retirada la tapa (4) o bien ser suministrada ya insertada en su seno cuando se prevé un consumo mas o menos inmediato, de manera que en el primer caso, el preferente, tras la adquisición del kit por parte del consumidor, éste llevará a cabo la retirada de la tapa (4) e
25 introducirá la bolsita (5) con el aliño en el interior de la salmuera (3), quedando dicha bolsa sumergida, de manera que tras un breve agitado del envase (1), éste se mantendrá durante un tiempo de al menos 48 horas en reposo y sin refrigeración, en orden a que las aceitunas (2) adquieran los sabores y aromas del aliño contenido en la bolista (5), pudiendo ser dicha bolsa extraída fácilmente para que los elementos de aliño no supongan un estorbo,
30 pudiendo incorporar dicha bolsita (5) opcionalmente un cordón (6) que facilite dicha extracción.

Llegados a este punto, se recomienda el consumo del producto en un máximo de 40 días, manteniendo dicho producto conservado en refrigerador.

De esta forma en función del momento en el que se introduzca la bolsita (5) en el seno del envase (1), la vida útil de las aceitunas contenidas en su seno podrá incrementarse hasta cinco meses, en contra de lo que sucede con las aceitunas aliñadas convencionales.

- 5 A modo meramente ejemplario, el aliño que se introduce en el seno de la bolsita (5) podría ser tomillo, hinojo y ajo, en un porcentaje del 50% , 20% y 30% respectivamente, mientras que el tamaño de la bolsita (5) podrá ser variable, pudiendo suministrarse en formato de 1,5 gramos, 2,5 gramos, 3 gramos o 5 gramos.

REIVINDICACIONES

- 5 1ª.- Kit para la preparación de un producto alimenticio, concretamente aceitunas, caracterizado porque está constituido a partir de un envase en cuyo seno se establecen aceitunas en salmuera, y al menos una bolsita cerrada en cuyo seno se establecen los productos de aliño o aderezo, con la especial particularidad de que dicha bolsita está obtenida en papel, reddecilla o cualquier otro material poroso que permita el paso a su través de la salmuera y que impida la salida al exterior de los ingredientes constitutivos del aliño o aderezo contenidos en dicha bolsita.
- 10
- 2ª.- Kit para la preparación de un producto alimenticio, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la bolsita con el aliño presenta una configuración en forma de pirámide.
- 15
- 3ª.- Kit para la preparación de un producto alimenticio, según reivindicación 1ª, caracterizado porque la bolsita con el aliño se remata en un cordón de inserción/extracción de la misma en el seno del envase contenedor de las aceitunas.
- 20 4ª.- Kit para la preparación de un producto alimenticio, según reivindicación 1ª, caracterizado porque cuando se prevé un consumo cercano de las aceitunas, la bolsita con el aliño se suministra ya inserta en el seno del envase de aceitunas.

