

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 193 358**

21 Número de solicitud: 201731122

51 Int. Cl.:

**A23L 33/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**27.09.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**13.10.2017**

71 Solicitantes:

**MARIA DIET, S.L. (100.0%)  
C/ Andalucía s/n P.I. La Esperanza, P 49-50  
12400 SEGORBE (Castellón), ES**

72 Inventor/es:

**DUESO VILLAR, Rafael**

74 Agente/Representante:

**CAPITAN GARCÍA, Nuria**

54 Título: **PLATO PREPARADO SUSTITUTIVO DE COMIDA**

**ES 1 193 358 U**

**PLATO PREPARADO SUSTITUTIVO DE COMIDA**

**DESCRIPCIÓN**

5 **CAMPO TÉCNICO DE LA INVENCION**

La presente invención está relacionada con la elaboración de productos alimenticios preparados, tal como, pizzas, sándwiches, hamburguesas, perritos, panecillos, crepes, etc., categorizados oficialmente como alimentos sustitutivos de comida, los cuales, 10 constituyen una alternativa a los productos de comida habitual.

Específicamente, el plato preparado de la presente invención comprende al menos un sucedáneo de alimento seleccionado del grupo consistente en sucedáneo cárnico, sucedáneo de pescado, sucedáneo de queso, sucedáneo lácteo bajo en grasas y 15 sucedáneo de vegetal, que permiten conseguir o convertir al plato preparado ciertos valores nutricionales que cumplen con los requisitos exigido para la categoría de alimento sustitutivo de comida.

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

20

Es conocido que los productos alimenticios preparados que se comercializan bajo la categoría de alimentos sustitutivos de comida requieren del cumplimiento de unos requisitos normalizados, con vistas a ser empleados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

25

Entre los requisitos está que la energía proporcionada por los alimentos sustitutivos de una o varias comidas de la dieta diaria no sea inferior a 840 kJ (200 kcal) ni superior a 1680 kJ (400 kcal) por comida.

30 Así mismo, se requiere que el contenido proteico de dichos alimentos sustitutivos proporcione como mínimo el 25%, y como máximo, el 50% del valor energético del producto.

Igualmente, se requiere que la energía obtenida de las grasas no sea superior al 30% 35 del total del valor energético disponible del producto. Los alimentos sustitutivos de una

o varias comidas de la dieta diaria contendrán como mínimo 1 gramo de ácido linoleico, en forma de glicéridos.

Además, los alimentos sustitutivos de una o varias comidas de la dieta diaria deben  
5 aportar a la misma como mínimo el 100% de las cantidades de vitaminas y minerales especificadas en la norma vigente.

Los sustitutivos ya existentes tienen la desventaja de ser comercializados en una configuración distinta a los platos de comida convencional, por ejemplo, en forma de  
10 barritas, batidos, natillas, etc., lo cual, puede provocar que el consumidor quede insatisfecho con la impresión de no haber comido lo suficiente, es decir, con la sensación de haberse quedado con hambre, aun cuando dicho alimento sustitutivo ingerido comprende los nutrientes necesarios a adquirir en cada comida.

15 Por tal razón, se requiere diseñar un plato preparado, el cual, muestre una apariencia similar al plato preparado de comida convencional, y a su vez, cumpla con los requerimientos para considerarse un alimento sustitutivo.

### **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

20

La presente invención queda establecida y caracterizada en las reivindicaciones independientes, mientras que las reivindicaciones dependientes describen otras características de la misma.

25 La presente invención tiene por objeto un plato preparado sustitutivo de comida, el cual, es elaborado a partir de al menos un sucedáneo de alimento seleccionado del grupo consistente en sucedáneo cárnico, sucedáneo de pescado, sucedáneo de queso, sucedáneo lácteo bajo en grasas y sucedáneo de vegetal, en una proporción de entre 10% y 60% por peso de plato preparado.

30

Estos sucedáneos de alimento constituyen alternativas a alimentos que habitualmente tienen un alto contenido calórico, o bien, alimentos frescos con una caducidad muy corta, lo cual, hace que estos últimos no sean adecuados para formar parte de un plato preparado con contenido de calorías reducida y/o con una caducidad mayor de

35 15 días.

El plato preparado tendría los siguientes valores nutricionales:

- De 12% a 30% de proteínas del valor nutricional total,
- De 2% a 15% de grasa del valor nutricional total,
- 5 - De 5% a 30% de hidratos de carbono del valor nutricional total.

Como puede verse, su contenido de grasas es menor del 15%. El aporte de estas grasas es mayoritariamente ácidos grasos insaturados, más del 50%, mientras que su contenido en grasas saturadas es menor del 5%.

10

Así, puede elaborarse un plato preparado con una apariencia similar a la de un plato de comida convencional, y a su vez, cumplir con los requerimientos para considerarse un alimento sustitutivo.

## 15 **EXPOSICIÓN DETALLADA DE LA INVENCION**

La presente invención es un plato preparado sustitutivo de comida.

20 El plato preparado comprende como ingrediente al menos un sucedáneo de alimento seleccionado del grupo consistente en sucedáneo cárnico, sucedáneo de pescado, sucedáneo de queso, sucedáneo lácteo bajo en grasas y sucedáneo de vegetal, en una proporción de entre 10% y 60% por peso de plato preparado.

25 Es decir, el plato preparado podría comprender uno de los sucedáneos de alimento anteriormente mencionado, cualquier combinación de estos o todos, en función del tipo de producto preparado que se quiera elaborar.

30 El sucedáneo alternativo a alimentos cárnicos, es decir, el sucedáneo cárnico, por ejemplo, podría ser de fiambre de pavo, pollo, jamón york, bacón, mortadela, hamburguesa, Frankfurt, embutido, etc. Preferiblemente, dicho sucedáneo cárnico no tiene una base cárnica, y está elaborado con una base láctea con aromas, especias, etc., reproduciendo el sabor y la textura del tipo de carne que se desea imitar.

35 Por su parte, el sucedáneo de pescado, por ejemplo, podría ser un fiambre o paté de salmón, anchoa, etc. Preferiblemente, el sucedáneo de pescado no tiene únicamente

una base de pescado, pudiendo estar elaborado con una base láctea con aromas, especias, etc., reproduciendo el sabor y la textura del tipo de pescado que se desea imitar; incluso, podría llevar el propio pescado como ingrediente.

5 En cuanto al sucedáneo de queso, podría estar elaborado a partir de frutos secos desgrasados, tal como, almendras, anacardos, cacahuetes, avellanas, nueces, etc., reproduciendo el sabor y la textura del tipo de queso que se desea imitar, por ejemplo, queso manchego, fresco de Burgos, cabrales, etc.

10 En caso del sucedáneo o preparado lácteo bajo en grasas, podría estar elaborado a partir de derivados lácteos con una proporción de materia grasa de entre 0,1% y 10%, siendo dichos derivados lácteos, por ejemplo, leche desnatada, sueros lácteos y proteínas lácteas, ya sean, de vaca, cabra, oveja, búfalo, camello u otro mamífero rumiante, en polvo o concentrado.

15

El sucedáneo de vegetal podría estar elaborado a partir de un material vegetal seleccionado del grupo consistente en verdura, fruta y hongo, pudiendo comprender más de uno de dichos vegetales. Por ejemplo, el sucedáneo de vegetal podría ser de cebolla, tomate, setas, zanahoria, etc.

20

Opcionalmente, a estos sucedáneos de alimento se le añaden vitaminas y minerales.

Así mismo, el plato preparado puede incluir como ingrediente una salsa con valor energético reducido, en una proporción de entre 0,1% y 30% por peso de plato  
25 preparado.

Puede entenderse por salsa con valor energético reducido, una salsa que comprende un 30% menos de calorías que la salsa convencional.

30 Igualmente, el plato preparado puede incluir otros ingredientes, en una proporción de entre 10% y 60% por peso de plato preparado. Por ejemplo, estos ingredientes adicionales podrían ser pan de molde o de hamburguesa, base de crepe, pasta, aceite de girasol o de oliva, pescado o carne deshidratada, cereales como arroz y quínoa, legumbres, especias, etc., los cuales, son aportados al producto con vistas a

reproducir la apariencia visual, sabor y textura del plato preparado que se quiere sustituir.

Así mismo, el plato preparado puede ser pasteurizado o esterilizado, con vistas a que  
5 pueda ser conservado sin frío y aumentar su vida útil.

A continuación se dan unos ejemplos de plato preparado sustitutivo de comida según la presente invención:

10 Ejemplo 1:

Se preparó un plato preparado sustitutivo de comida correspondiente a un sándwich, el cual, incluye los siguientes ingredientes:

- 20,69% de sucedáneo de queso (imitando a un queso tierno convencional),
- 15 - 23,45% de sucedáneo cárnico (imitando a jamón york),
- 22,76% de salsa tipo mantequilla, y
- 33,10% de pan de molde.

Ejemplo 2:

20

Se preparó un plato preparado sustitutivo de comida correspondiente a una pizza tipo carbonara, el cual, incluye los siguientes ingredientes:

- 24,83% de sucedáneo de queso rallado,
- 13,79% de sucedáneo cárnico (imitando a bacón),
- 25 - 16,55% de sucedáneo de vegetal (imitando a cebolla),
- 18,34% de salsa tipo nata,
- 0,28% de nuez moscada, y
- 26,21% de pan.

30 Ejemplo 3:

Se preparó un plato preparado sustitutivo de comida correspondiente a una hamburguesa, el cual, incluye los siguientes ingredientes:

- 32,35% de sucedáneo cárnico (imitando a carne de pollo),
- 35 - 8,82% de sucedáneo de queso,

- 5,29% de un primer sucedáneo de vegetal (imitando a cebolla),
- 4,12% de un segundo sucedáneo de vegetal (imitando a tomate en rodajas),
- 2,94% de un tercer sucedáneo de vegetal (imitando a rúcula),
- 7,65% de salsa tipo kebab,
- 5 - 4,71% de mostaza,
- 4,71% de ketchup, y
- 29,41% de pan.

Ejemplo 4:

10

Se preparó un plato preparado sustitutivo de comida correspondiente a un sándwich de paté de salmón, el cual, incluye los siguientes ingredientes:

- 46,21% de sucedáneo de pescado (imitando a un paté de salmón),
- 20,69% de sucedáneo de queso (imitando a un queso tierno convencional), y
- 15 - 33,10% de pan.

**REIVINDICACIONES**

- 1.- Plato preparado sustitutivo de comida que comprende como ingrediente al menos un sucedáneo de alimento seleccionado del grupo consistente en sucedáneo  
5 cárnico, sucedáneo de pescado, sucedáneo de queso, sucedáneo lácteo bajo en grasas y sucedáneo de vegetal, en una proporción de entre 10% y 60% por peso de plato preparado.
- 2.- Plato preparado según la reivindicación 1, que incluye como ingrediente una salsa  
10 con valor energético reducido, en una proporción de entre 0,1% y 30% por peso de plato preparado.
- 3.- Plato preparado según la reivindicación 1, que el sucedáneo de alimento incluye  
15 como ingrediente vitaminas y minerales.
- 4.- Plato preparado según la reivindicación 1, en el que, el sucedáneo de queso está  
elaborado a partir de frutos secos desgrasados.
- 5.- Plato preparado según la reivindicación 1, en el que el sucedáneo lácteo bajo en  
20 grasas está elaborado a partir de derivados lácteos con una proporción de materia grasa de entre 0,1% y 10%.
- 6.- Plato preparado según la reivindicación 1, en el que el sucedáneo de vegetal está  
25 elaborado a partir de un material vegetal seleccionado del grupo consistente en verdura, fruta y hongo.