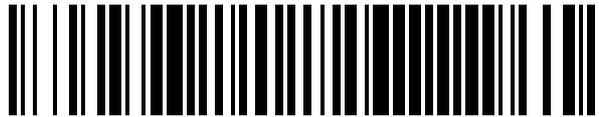


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 200 137**

21 Número de solicitud: 201731350

51 Int. Cl.:

A21D 13/047 (2007.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

07.11.2017

43 Fecha de publicación de la solicitud:

28.11.2017

71 Solicitantes:

**NICOLAU FERNÁNDEZ, Antonio (33.3%)
C/ Las Torcas 93a chalet 8**

39618 PONTEJOS (Cantabria) ES;

**ARECHAGA GARCÍA, María Barquera (33.3%) y
ARECHAGA GARCÍA, Eduardo (33.3%)**

72 Inventor/es:

**NICOLAU FERNÁNDEZ, Antonio;
ARECHAGA GARCÍA, María Barquera y
ARECHAGA GARCÍA, Eduardo**

74 Agente/Representante:

FERNÁNDEZ-VEGA FEIJOO, María Covadonga

54 Título: **PAN ARTESANO**

ES 1 200 137 U

DESCRIPCIÓN

Pan Artesano.

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un pan artesano mejorado, en el cual se evita la incorporación de cereales con gluten o cereales desnaturalizados donde se ha extraído dicha proteína, y donde se consigue un producto apto para un estilo de alimentación sana sin renuncia al sabor y textura del pan natural y tradicional.

10

El campo de aplicación de la presente invención es el sector de la panadería y bollería, más concretamente se refiere a la composición de un pan artesano, y en especial a un pan sin gluten.

15 ANTECEDENTES

Es conocido por el público en general que dentro del sector de la panadería y bollería hay una gran multitud de diferentes tipologías de pan. Como todo producto sometido a una elaboración industrial, ha habido una evolución tanto en los componentes como en las mezclas, y a modo de ejemplo, en la actualidad nos podemos encontrar con una gran variedad de elaboraciones a partir de diferentes tipos de harinas de diferentes cereales, trigo centeno, espelta u otros; panes, tal como se divulga en el documento ES1183659U, con una configuración especial para incorporar en su interior diferentes productos alimenticios como carne; panes, como por ejemplo en lo divulgado en el documento ES1174060U, con frutas incorporadas en su composición; o panes con cereales y semillas que pueden ir incorporadas a la masa o en alguna de las caras exteriores. Todos ellos son ejemplos de panes diferentes de los puramente tradicionales.

20

25

En este sentido, la presente invención surge ante la detección de una creciente demanda de gente que quiere llevar un estilo de alimentación sana pero que no

30

quiere renunciar al consumo de pan, lo cual deriva en la necesidad de crear una tipología de pan, que a diferencia de las existentes y conocidas hasta la fecha, elimine los componentes menos sanos y se encuentren sustitutivos naturales que mantengan la sensación de satisfacción del pan, además de incluir características
5 beneficiosas.

Teniendo en cuenta este aspecto, la presente invención divulga un pan artesano elaborado con alimentos y productos no transgénicos, los cuales tienen a largo plazo consecuencias negativas para nuestra salud. También se busca un producto que
10 pueda ser consumido por todo tipo de persona, por tanto, se requiere de la eliminación del gluten, dado que las personas afectadas por la ingesta de este producto es una realidad, habiendo estudios que cifran en más de un 10% la población española que se ve afectada por este producto. Otro problema existente en los panes actuales es la existencia de añadidos xenobióticos derivados de la
15 industrialización de este tipo de productos alimenticios, donde estos productos carecen de muchos nutrientes y principios activos saludables, además de incluir sustancias químicas muy cuestionables en el campo de la salud.

El producto que a continuación se detalla, es un pan de sabor y textura similar a los
20 panes artesanos tradicionales, el cual está elaborado exclusivamente con harinas exentas de gluten, incluyéndose elementos fitoquímicos cardiosaludables, antioxidantes e inmunorreguladores, cuya combinación sinérgica potencian y complementan mutuamente sus acciones biológicas, y entre otras ventajas ayuda al control del apetito creando entre horas una sensación de saciedad que evita el
25 consumo ansioso, comúnmente denominado como picoteo, y pudiendo ser consumido por cualquier persona sensible o intolerante a la ingesta de productos con cereales modernos y/o gluten.

Frente a los panes conocidos, el pan objeto de la presente invención está
30 especialmente indicado para personas que experimentan síntomas relacionados con el gluten y con cereales transgénicos, u otras patologías como molestias y problemas estomacales, digestivos e intestinales; desregulación metabólica; enfermedad intestinal; salud bucodental u otros.

Por tanto, habida cuenta de los antecedentes existentes en el estado de la técnica, la presente invención divulga una solución diferente a las existentes en la actualidad con la que se consigue un producto de panadería natural con evidentes ventajas para al consumidor.

DESCRIPCIÓN DEL INVENTO

La invención consiste en un pan artesano que comprende en su elaboración de harina de arroz y de Teff, Reishi, Ortiga, Jengibre, Semillas de chía, amapola, sésamo, girasol, calabaza, lino, aceite de oliva virgen extra, agua osmotizada, levadura, sorbato potásico, goma xantana, lecitina de soja, sal del Himalaya y vinagre.

El arroz y el teff son cereales naturales exentos naturalmente de gluten, donde el arroz no tolera en su estructura las modificaciones genéticas y tiende a recuperar su estado primitivo, y donde el teff es un cereal primitivo que ha conservado su estructura original hasta nuestros días, por tanto, en ambos casos el organismo los tolera perfectamente. Adicionalmente, el arroz es un hidrato de carbono limpio que contribuye poderosamente a mejorar el estado de forma y potenciar el rendimiento físico. En ambos casos, son cereales naturales con más vitaminas, minerales, proteínas y fibras que los trigos actuales o la quinoa, además de estar exentos de gluten. Estos cereales se mezclan mediante el batido de ambos, y son también especialmente beneficiosos en combinación con el resto de elementos del pan, mejorando, potenciando y completando mutuamente sus acciones biológicas, y asistiendo a procesos de retroalimentación que favorecen las funciones orgánicas, como el mantenimiento o recuperación del equilibrio fisiológico.

Adicionalmente, el pan incorpora reishi, jengibre y ortigas, que son componentes que no se conoce que estén en los panes actuales, y que son ingredientes naturales altamente biodisponibles para el organismo, con lo que para favorecer la asimilación es necesario masticar detenidamente para que el producto alimenticio esté correctamente ensalivado. Estos componentes están sujetos dentro de la composición a una cantidad según el criterio profesional (S.C.P).

A partir de los componentes anteriores, se obtiene una composición final en % en peso (entre todos sumando un 100%) para el producto que es la siguiente:

- Harina de Arroz y Teff entre el 47 y el 50%
- 5 • Agua osmotizada entre el 44 y el 47 %
- Aceite de oliva virgen extra entre el 3 y el 4,5%
- Sal del Himalaya..... entre el 1 y el 1,5%
- Levaduraentre el 0,4 y el 0,5 %
- Goma xantana entre el 0,2 y el 0,4%
- 10 • Vinagre entre el 0,2 y el 0,4%
- Lecitina de soja entre el 0,1 y el 0,2%
- Sorbato potásico entre 0,07 y 0,15%
- Ortiga, jengibre y reishi entre 0,01 y 25%
- Semillas de calabaza, lino, chia,
- 15 Amapola, girasol y sésamo entre 0,01 y 24%

Preferentemente se indica que la cantidad de harina de teff está comprendida entre el 2,1% y el 42,7% del total de la mezcla harina de arroz y teff, previamente indicada.

20

En este sentido, se recomienda que el pan una vez abierto, se consuma dentro de un periodo aproximado de 10 días si no se congela para que no se degrade ambientalmente, dentro de un plazo de unos 21 si se congela, y si está cerrado está estudiado que puede mantenerse aproximadamente durante un mes. Se recomienda a su vez que los panes estén en el entorno de los 550-650 gramos y en un único bloque, recomendándose que se consuma por las mañanas 2-3 rebanadas, y esperando unos 10 minutos desde su apertura para su consumo.

25

Se ha de decir que la palabra “comprende”, al igual que el resto de términos, se divulgan con carácter ilustrativo y no limitativo.

30

Realización preferente de la invención

A modo meramente de ejemplo, y para conseguir el pan artesano objeto de la invención, se tiene una pieza de pan de 600 gr con la siguiente composición en % en peso:

- 5
 - Harina de Arroz y Teff – 285,00 gr
 - Agua osmotizada - 270,00 gr
 - Aceite de oliva virgen extra – 22,10 gr
 - Sal del Himalaya- 6,90 gr
 - Levadura -2,94 gr
- 10
 - Goma xantana – 1,74 gr
 - Vinagre – 1,26 gr
 - Lecitina de soja – 0,96 gr
 - Sorbato potásico – 0,54 gr
 - Ortiga, jengibre y reishi – 6,49 gr
- 15
 - Semillas de calabaza, lino, chia, amapola, girasol y sésamo – 2,07 gr

Se hace notar que en la mezcla harina de arroz y teff, la cantidad de harina de arroz es de 180 gr. y la cantidad de teff es de 105 gr; respecto del posible total de teff que oscila entre 5,98 gr. y 121.69 gr. respecto del total de la mezcla de las dos harinas.

20

25

REIVINDICACIONES

1.-Pan artesano caracterizado por que comprende en su elaboración de harina de arroz y de teff, reishi, Ortiga, jengibre, agua osmotizada, levadura, sorbato potásico, 5 goma xantana, lecitina de soja, aceite de oliva, sal del Himalaya, vinagre y semillas de chía, amapola, sésamo, girasol, calabaza y lino.

2.- Pan artesano, según reivindicación 1, caracterizada por que el pan presenta la siguiente composición en % en peso:

- 10 • Harina de Arroz y Teff entre el 47 y el 50%
- Agua osmotizada entre el 44 y el 47 %
- Aceite de oliva virgen extra entre el 3 y el 4,5%
- Sal del Himalaya..... entre el 1 y el 1,5%
- Levaduraentre el 0,4 y el 0,5 %
- 15 • Goma xantana entre el 0,2 y el 0,4%
- Vinagre entre el 0,2 y el 0,4%
- Lecitina de soja entre el 0,1 y el 0,2%
- Sorbato potásico entre 0,07 y 0,15%
- Ortiga, jengibre y reishi entre 0,01 y 25%
- 20 • Semillas de calabaza, lino, chia,
 Amapola, girasol y sésamo entre 0,01 y 24%

3.- Pan artesano, según la reivindicación 2, que se caracteriza por que del total de la mezcla harina de arroz y teff, la cantidad de harina de teff está comprendida entre el 25 2,1% y el 42,7%.

4.- Pan artesano, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que se caracteriza por que cada pan está conformado en un único bloque envasado con un peso que está comprendido entre los 550-650 gramos.

30