

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 204 311**

21 Número de solicitud: 201830050

51 Int. Cl.:

**A23L 7/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**16.01.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**31.01.2018**

71 Solicitantes:

**UCHE UNAMBA, Hamilton (50.0%)  
C/ Enrique Granados 1, 4-1  
08760 Martorell (Barcelona) ES y  
EBERE UNAMBA, Rita (50.0%)**

72 Inventor/es:

**UCHE UNAMBA, Hamilton y  
EBERE UNAMBA, Rita**

74 Agente/Representante:

**ESPIELL VOLART, Eduardo María**

54 Título: **APERITIVO**

**ES 1 204 311 U**

## DESCRIPCIÓN

APERITIVO

### 5 OBJETO DE LA INVENCION

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un aperitivo, el cual supone una destacable novedad en el estado actual de las bebidas o pequeñas cantidades de alimento que se toman principalmente antes de las comidas.

10 El objeto de la presente invención recae, concretamente, en un producto alimenticio a base de harina de trigo, leche, azúcar, aceite de girasol, huevos, levadura, mantequilla y, opcionalmente, polvos de cacao, y al proceso de elaboración del mismo comprendiendo su mezclado, amasarlo y freído, convirtiéndolo en un aperitivo tipo “*snack*” muy natural susceptible  
15 de comercializarse envasado para su consumo directo que supone una novedad en el mercado.

### CAMPO DE APLICACION DE LA INVENCION

20 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la alimentación, centrándose particularmente en el ámbito de la industria dedicada a la elaboración de aperitivos.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25 Como referencia al estado actual de la técnica, cabe señalar que, si bien se conocen en el mercado innumerables tipos de aperitivos con variadas composiciones y procesos de elaboración, al menos por parte del solicitante, se desconoce la existencia de ningún otro aperitivo ni proceso de elaboración que presente unas características técnicas iguales o  
30 semejantes a las del que aquí se reivindica.

### EXPLICACION DE LA INVENCION

En concreto, el aperitivo que la invención propone, en una primera opción de realización,  
35 comprende, como ingredientes esenciales: harina de trigo, leche, azúcar, aceite de girasol, huevos, levadura y mantequilla. Y en una segunda variante de realización los citados

ingredientes incluyen, además, polvo de cacao, preferentemente polvo de la marca comercial Cola Cao®, que, como es sabido, consiste en una mezcla de azúcar, cacao en polvo soluble, harina de trigo y cola-malteada.

- 5 En concreto, preferentemente, dichos ingredientes se incorporan en las siguientes proporciones:

Para la variante sin cacao:

- 10 Harina trigo 40%,  
Leche 10%,  
Azúcar 10%,  
Aceite girasol 15%,  
Huevos 14%,  
15 Levadura 1%,  
Mantequilla 10%.

Y, para la variante con cacao:

- 20 Harina trigo 40%,  
Leche 10%,  
Azúcar 5%,  
Aceite girasol 10%,  
Huevos 14%,  
25 Levadura 1%,  
Mantequilla 10%  
Polvo de Cacao (Cola-Cao®) 10%

- 30 Por su parte, y en cualquiera de ambos casos, el proceso de elaboración del aperitivo con dichos ingredientes comprende, esencialmente, las siguientes etapas:

- Una primera etapa de mezclado de todos los ingredientes para obtener una masa y reposado de la misma permitiendo que dicha masa se eleve.
- 35 - Una segunda etapa en que se corta o transforma la masa en porciones con la forma deseada del aperitivo, por ejemplo discos, aros, palitos etc.

- Una tercera etapa en que se pasa la masa transformada en las antedichas porciones por en un compartimiento (freidora) que contiene gran volumen de aceite caliente durante un periodo de 20 ó 30 minutos para ser frito y obtener el producto final.

5 - Finalmente, una cuarta etapa en que se retiran las porciones de producto frito del compartimiento de aceite y se colocan en una superficie apta para permitir que se enfríe.

- Adicionalmente, el proceso prevé una etapa de embalaje y etiquetado del producto en envases de distinto tamaño, según se desee.

10

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otros modos de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

15

## REIVINDICACIONES

1.- Aperitivo **caracterizado** por comprender, como ingredientes: harina de trigo, leche, azúcar, aceite de girasol, huevos, levadura y mantequilla.

5

2.- Aperitivo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque, además, incluye como ingrediente polvo de cacao.

3.- Aperitivo, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque el polvo de cacao que incluye como ingrediente es una mezcla de azúcar, cacao en polvo soluble, harina de trigo y colamalteada.

10

4.- Aperitivo, según la reivindicación 3, **caracterizado** porque el polvo de cacao que incluye como ingrediente es Cola-Cao®.

15

5.- Aperitivo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque los ingredientes se incorporan en las siguientes proporciones: harina trigo 40%, leche 10%, azúcar 10%, aceite girasol 15%, huevos 14%, levadura 1%, mantequilla 10%.

6.- Aperitivo, según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, **caracterizado** porque los ingredientes se incorporan en las siguientes proporciones: harina trigo 40%, leche 10%, azúcar 5%, aceite girasol 10%, huevos 14%, levadura 1%, mantequilla 10%, polvo de cacao 10%.

20