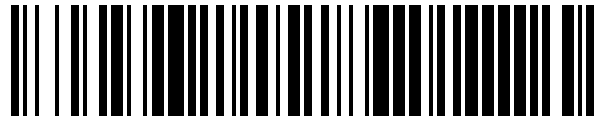


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 216 099**

21 Número de solicitud: 201831012

51 Int. Cl.:

A23C 19/09 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

29.06.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.08.2018

71 Solicitantes:

**QUESERIAS CHILLON PLAZA, S.L. (100.0%)
Carretera Tordesillas, 1 Pol. Ind. Norte
49800 TORO (Zamora) ES**

72 Inventor/es:

CHILLON PLAZA, Teodolindo

74 Agente/Representante:

URÍZAR VILLATE, Ignacio

54 Título: **QUESO CREMOSO.**

ES 1 216 099 U

DESCRIPCIÓN

Queso cremoso.

5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un queso que presenta un aspecto cremoso, con una viscosidad diferente a la convencional apropiada para poder untarse en una rebanada de pan, sobre una galleta u otro producto alimenticio. Se trata de un alimento que tiene un
10 sabor propio del queso y a pimentón, perfectamente distinguible de la mantequilla y del queso convencional, tanto curado como fresco.

Antecedentes de la invención

15 Es bien sabido que el queso y el pimentón forman un buen maridaje y de hecho se elaboran quesos untados en pimentón en varias regiones de España, algunas incluso acogidas a una denominación de origen como es el caso del queso Afuega'l Pitu. Todas las referencias conocidas incorporan el pimentón en el exterior, ya sea añadido durante el proceso de fabricación o posteriormente cuando ya esta semicurado o curado.

20 En el documento ES-2142285 se describe un procedimiento para obtener un queso curado para untar, con el cual se obtiene un queso para untar con todo el sabor del queso curado y la posibilidad no sólo de untarlo para su consumo sino de incorporarlo a la cocina en mezcla con otros alimentos. Para ello el queso curado, lavado, secado y troceado se dispone en
25 una batidora a la que se añade aceite y se bate hasta conseguir la densidad deseada. A continuación se envasa y se somete a la acción de vacío.

En el documento ES-2229930 se describe una crema de queso curado madurado, la cual se compone de cualquier tipo de queso curado o madurado, en unión de aceite de oliva, vino
30 blanco y conservante E-231.

El documento DE102007010984 describe una mezcla de queso en salmuera, que se puede encerrar en forma de hogaza en una tripa de oveja, que comprende una mezcla de queso granulado, a la que aproximadamente se le añade un 10% en volumen de aceite vegetal
35 para formar una mezcla pastosa. El procedimiento para la fabricación de esta mezcla de queso (queso de oveja, queso de cabra o similar) comprende: preparar una base de queso

suficientemente seca; granularlo; mezclarlo con aceite vegetal (preferentemente de girasol) mediante un proceso lento de amasado/mezclado para formar una mezcla pastosa; finalmente se forman panes con la mezcla, se introducen en tripas de oveja, que se ahúman en humo frío.

5

El documento ES2033197 describe una pasta culinaria que se obtiene a partir de queso curado, ajos, pimienta roja y aceite. El procedimiento prevé por un lado rallar el queso curado, queso cuyo tiempo de elaboración debe ser superior a los tres meses; por otro se procede a la trituración de la pimienta, el ajo y en su caso la margarina y finalmente el aceite se mezcla con los productos rayados y molturados y se bate hasta conseguir una masa compacta.

10

En el documento WO2004091302 se detalla un producto alimenticio de queso y pimienta destinado al consumo humano que consiste en: 35-40% del peso de la mezcla de queso de uno, dos o más tipos de queso de vaca, oveja o leche de cabra; 35-40% de la proporción en peso de pimientos horneados en trozos; 20-25% de la proporción de peso de la mezcla de empanado y; 2-4% de la participación en peso de los aditivos: aceite vegetal, sal y condimentos.

15

No se conoce en el mercado ningún producto que sea un queso de untar con pimentón incorporado.

20

Descripción de la invención

El queso para untar objeto de esta invención está compuesto por los siguientes productos, en las siguientes proporciones, en relación al peso final del producto:

25

a) Queso curado o madurado, en una proporción comprendida entre 50% y 70%; preferentemente $58 \pm 3\%$.

30

b) Pimentón, en una proporción comprendida entre el 18% y 24%; siendo la proporción más idónea: $22 \pm 2\%$.

35

c) Aceite de oliva, en una proporción comprendida entre 15% y 25%; siendo la proporción más óptima $20 \pm 2\%$.

Según otra característica de la invención el queso empleado en la elaboración de este producto es queso de oveja, con al menos un año de curación.

- 5 Opcionalmente también se puede añadir brandy en una proporción que no supere el 1% del producto final.

En cuanto al procedimiento de preparación, indicar que en primer lugar se ralla o tritura el queso, a continuación se mezcla con el pimentón y el aceite mediante una batidora o
10 mezcladora hasta conseguir una emulsión que se envasa en recipientes adecuados.

El queso así obtenido es fácilmente comestible, de sabor grato ya que le proporciona un sabor especial al queso. Este queso, que de por sí es un producto con un alto valor nutritivo, podrá ser consumido de esta forma por personas con aversión a su gusto,
15 haciéndolo fácilmente comestible; además, el aceite de oliva, además de sus excelentes cualidades alimenticias, aporta al producto final la viscosidad necesaria para que pueda untarse al tiempo que lo hace más fácilmente comestible.

Realización preferente de la invención

20

Se trata de preparar un queso para untar a base de queso, pimentón y aceite de oliva; para ello se toma queso en la cantidad deseada, teniendo en cuenta que el peso final del producto va a ser un 175% aproximadamente de la cantidad de queso empleada.

- 25 El queso que se emplea preferentemente es de oveja y ha de estar debidamente curado entre 12 y 15 meses. En otras soluciones alternativas se puede emplear queso de vaca, cabra, o mezcla cualquiera de ellos.

Una vez triturado o rallado el queso, se le añade el equivalente a un 38% del peso del queso, de pimentón y un 35% de aceite de oliva y se somete la mezcla a un proceso de
30 mezcla o batido hasta obtener una emulsión final, que se envasa en los recipientes adecuados.

Si por ejemplo se parte de un queso de 2 Kg se han de emplear aproximadamente 0,75 Kg
35 de pimentón y 0,70 Kg de aceite de oliva, para obtener al final 3,45 Kg de queso de pimentón, con las proporciones óptimas indicadas, las cuales se han hallado como idóneas

después de varias pruebas y captas; no obstante pueden modificarse dentro de unos márgenes en función del tipo de queso empleado, de su curación, o de los gustos de los consumidores, sin que ello suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

5

10

REIVINDICACIONES

1. Queso cremoso, **caracterizado** por que es una emulsión compuesta por los siguientes productos, en las siguientes proporciones en relación al peso final del producto:
 - 5 a) queso curado o madurado en una proporción comprendida entre 50% y 70%;
 - b) pimentón en una proporción comprendida entre el 18% y 24%; y
 - c) aceite de oliva en una proporción comprendida entre 15% y 25%.

2. Queso cremoso, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado**
10 por que las proporciones óptimas entre los productos que lo integran son las siguientes:
 - a) queso curado o madurado $58 \pm 3\%$;
 - b) pimentón $22 \pm 2\%$; y
 - c) aceite de oliva $20 \pm 2\%$.

- 15 3. Queso cremoso, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que el queso que entra a formar parte de este producto es queso de oveja, al menos con un año de curación.