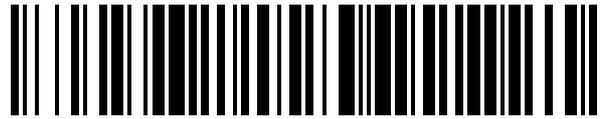


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 216 790**

21 Número de solicitud: 201800288

51 Int. Cl.:

**A23L 23/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**14.05.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**24.08.2018**

71 Solicitantes:

**RODRÍGUEZ-PINA HIGUERAS, Rafaél (100.0%)  
Pescadores nº 17  
06400 Don Benito (Badajoz) ES**

72 Inventor/es:

**RODRÍGUEZ-PINA HIGUERAS, Rafaél**

74 Agente/Representante:

**HERRERA DÁVILA, Álvaro**

54 Título: **Gazpacho natural de preparación instantánea**

ES 1 216 790 U

**DESCRIPCIÓN**

Gazpacho natural de preparación instantánea

**OBJETO DE LA INVENCION**

La presente invención se refiere a un proceso de obtención de gazpacho natural instantáneo.

5 El proceso global se dividiría en dos grandes fases bien diferenciadas, una primera industrial y otra doméstica para consumo final, donde el ahorro de tiempo y espacio son sus más importantes aportaciones al estado de la técnica.

Las recetas y elaboraciones tradicionales parten de la idea de preparar todos los ingredientes y realizar todas las etapas paso a paso hasta obtener el producto final, mientras que el método que describe la presente invención  
10 ahorra gran parte de los pasos y termina obteniendo un producto final en prácticamente un paso, siendo sus ventajas las siguientes:

- Es el único gazpacho natural de deshidratado con todos los componentes excepto el agua, evitando la cadena de frío que  
15 precisan los actuales.
- Existe un importante ahorro de espacio, con una relación 1 a 6-7.
- Se prepara muy rápido pues prácticamente hay que realizar un solo paso final.
- Ya lleva incorporado el aceite y vinagre.
- 20 - Permite preparar una cantidad exacta que se precise en el momento, evitando desperdicios.

La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la elaboración de gazpachos, y más concretamente gazpacho natural de preparación instantánea.

25 **ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Aunque no se ha encontrado ninguna invención idéntica a la descrita, exponemos a continuación los documentos encontrados que reflejan el estado de la técnica relacionado con la misma.

Así el documento ES2471979A1 se refiere a un procedimiento de obtención de concentrados alimenticios, que en el mismo se establecen las siguientes fases operativas: - Se efectúa una primera fase de batida, en la que se mezclan los vegetales de que se trate con sal, aceite, pan, conservantes y espesantes-emulgentes, con la particularidad de que dichos espesantes-emulgentes se materializan en gomas vegetales tales como Goma garrofin, Goma Guar, Goma Xantana, Goma Tara o mezcla de las mismas.- Una vez realizada la primera batida, se adiciona vinagre de vino y zumo de limón, o ácido cítrico, y se efectúa una segunda batida.- El producto obtenido se tamiza para obtener un producto final en forma de crema muy viscosa.- Se procede al envasado del producto en atmósfera inerte, cerrándolo herméticamente y dejando el envase protegido frente a la luz del sol. El procedimiento de la citada invención, aunque tiene fases parecidas a las de la invención principal, se trata de una elaboración distinta al producto final que se obtiene.

ES2092964A1 propone un proceso que comprende: (A) preparar un lote sólido de vegetales (tomates, pepinos, pimientos, cebollas y ajo); (B) trituración y tamizado del lote anterior hasta que la pulpa pase a través de un tamiz de 2 milímetros; (C) eliminar el aire de la pulpa; (D) preparar un lote líquido (aceite, vinagre, agua, jugo de limón y sal); (E) mezclar la pulpa de (C) con el lote de (D); (F) sometiendo la mezcla a un proceso de minipasteurización; y (G) empaquetar el producto en frío. El proceso citado no se aplica al producto final que se obtiene con el procedimiento de la invención principal, y además no comprende las mismas etapas.

El documento ES9500953A describe un gazpacho y nuevo embalaje que comprende (porcentaje por peso): 50-55 porcentaje de tomate, pepino de cuco 10-12, 10-12 por ciento 9-11 por ciento de cebolla, 2.5-3 por ciento de aceite de oliva; además, contiene aproximadamente 2.0% de vinagre, ajo 0.2% y 0.8% de salina marina, con suficiente agua para lograr el zumo deseado para el zumo de limón y viscosidad para mantener la cantidad suficiente el ph entre 3.8 y 4. Aplicación en la industria alimentaria. El producto descrito en la citada invención no se corresponde exactamente con el planteado en la invención principal, aparte, no comprende el procedimiento para preparación instantánea.

JP2011072306A se refiere a un producto de tomate procesado que contiene al menos uno de dimetil disulfuro y dimetil trisulfuro, un componente volátil de microextracción en fase sólida - espectrometría de masas de cromatografía de gases medida por, componente (a) ~ (C) es, el resultado de la medición en la relación de área integrada de la salida al gráfico al componente (a) 100, el componente (B) 3 a 50, 20 al componente (C) productos de tomate procesados, que una proporción de 200. El tomate procesado al que se hace referencia no guarda relación con el objeto principal de la invención principal de obtener un gazpacho natural instantáneo.

10 Conclusiones: Como se desprende de la investigación realizada, ninguno de los documentos encontrados soluciona los problemas planteados como lo hace la invención propuesta.

#### DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

15 El procedimiento de obtención de gazpacho natural de preparación instantánea objeto de la presente invención se constituye a partir de las siguientes etapas:

##### Fase industrial. Preparación de mezcla deshidratada envasada

Partiendo de los siguientes porcentajes en masa:

	60-40%	Tomate en polvo
20	30-20%	pan rallado
	10-5%	Aceite
	8-5%	Pepino deshidratado
	8-5%	Pimiento en polvo
	8-5%	Ajo en polvo
25	5-3%	Vinagre
	4-2%	Sal

i.- Elaboración de la mezcla. Se añade el vinagre al pan rallado de forma progresiva mientras se agita la mezcla para homogeneizarla;

ii.- Se filtra la mezcla, haciéndola pasar por un tamiz para liberarla de posibles grumos.

5           iii.- Se añade en seco el pepino, el pimiento, el ajo, la sal, el aceite y por último el tomate; siempre de forma progresiva, dosificando y agitando a la vez para que se produzca una buena homogeneización de la mezcla.

iv.- Envasado. La mezcla se envasa en un envase alimentario impermeable y hermético listo para su distribución.

10           Fase de consumo. Preparación de gazpacho listo para tomar

v.- Puesta a punto. Se vierten 250 gramos de producto envasado por litro de agua hirviendo, y se tritura bien con túrmix (brazo trituración), hasta que quede totalmente homogéneo y uniforme. Corregir con agua fría al gusto, hasta quedar la consistencia deseada, y servir a continuación.

15           DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

Una realización preferente del procedimiento de obtención de 250 gramos de producto deshidratado más 1 litro de agua para gazpacho natural de preparación instantánea objeto de la presente invención, puede basarse en las siguientes etapas:

20           i.- Elaboración de la mezcla. Se añaden 10 gramos de vinagre a 62 gramos de pan rallado de forma progresiva mientras se agita la mezcla para homogeneizarla;

ii.- Filtrado de la mezcla. Se hace pasar la mezcla por un tamiz para liberarla de posibles grumos.

25           iii.- Se añaden progresivamente mientras se agita y remueve bien la mezcla, 11 g de ajo en polvo, 11 g de pepino deshidratado, 11 g de pimiento, 7 g de sal, 18 g de aceite y finalmente 120 g de tomate. Agitar bien hasta homogeneizar bien todos los ingredientes.

iii.- Envasado. La mezcla se envasa en un envase alimentario impermeable y hermético listo para su distribución.

iv.- Puesta a punto. Se vierten 250 gramos de producto envasado por litro de agua hirviendo, y se bate con túrmix (brazo triturador) hasta que quede  
5 totalmente homogéneo y uniforme. Corregir con agua fría al gusto, hasta quedar la consistencia deseada, y servir a continuación.

REIVINDICACIONES

1.- Gazpacho natural de preparación instantánea, con los siguientes tantos por ciento en masa de ingredientes: 60-40% de tomate en polvo, 30-20% de pan rallado, 10-5% de aceite, 8-5% de pepino deshidratado, 8-5% de pimiento en polvo, 8-5% de ajo en polvo, 5-3% de vinagre, y 4-2% de sal, caracterizado por obtenerse a partir de las siguientes etapas o procedimiento:

- Una primera etapa en la que se prepara la mezcla deshidratada envasada y que consta de las siguientes subetapas:

i.- se elabora la mezcla añadiendo el vinagre al pan rallado de forma progresiva mientras se agita la mezcla para homogeneizarla;

ii.- se filtra la mezcla, haciéndola pasar por un tamiz para liberarla de posibles grumos;

iii.- se añade en seco el pepino, el pimiento, el ajo, la sal, el aceite y por último el tomate; siempre de forma progresiva, dosificando y agitando a la vez para que se produzca una buena homogeneización de la mezcla que se envasa en una envase alimentario impermeable y hermético, listo para su distribución.

- Una segunda etapa en la que se prepara el gazpacho listo para tomar vertiendo 250 gramos de producto envasado por litro de agua hirviendo, y triturado hasta que quede totalmente homogéneo y uniforme, añadiendo posteriormente agua fría hasta quedar la consistencia apropiada.