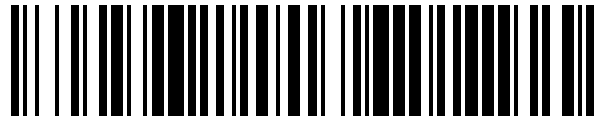


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 217 689**

21 Número de solicitud: 201831149

51 Int. Cl.:

**A23L 23/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**18.07.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**20.09.2018**

71 Solicitantes:

**THE GB FOODS, SA (100.0%)**

**Pl. Europa, 42**

**08902 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**RODRÍGUEZ PEÑA, Núria;**

**MATEOS GÓMEZ, Fernando y**

**MESSEGUE BONET, Eduardo**

74 Agente/Representante:

**TORNER LASALLE, Elisabet**

54 Título: **COMPOSICIÓN ALIMENTARIA DE CALDO**

**ES 1 217 689 U**

**DESCRIPCIÓN**

COMPOSICIÓN ALIMENTARIA DE CALDO

Campo de la técnica

La presente invención hace referencia a una nueva composición alimentaria de un producto comestible, concretamente a una composición alimentaria de caldo en forma de pastilla, deshidratada y comprimida, que se utiliza para elaborar sopas, salsas y otras recetas de forma fácil y rápida.

La pastilla de caldo también se conoce comúnmente como dado de caldo o sopa, cubo de caldo o sopa, o tableta de caldo o sopa.

10

Estado de la técnica

Existe una gran variedad de pastillas de caldo en el mercado, que ofrecen una amplia selección debido a sus distintas composiciones, en función de los ingredientes usados y/o la proporción usada de los ingredientes, aportando un aspecto, textura o sabor que difiere notablemente entre las pastillas de caldo al alcance de un consumidor.

La patente con número de publicación ES 2 284 903, describe una tableta de caldo que comprende un aceite o grasa, un relleno fino o tosco en función de su granulometría, es decir el tamaño de partícula, y opcionalmente condimentos, sabores, vegetales deshidratados, hojas de hierbas y/o extractos de plantas. El relleno, ya sea fino o tosco, se selecciona de entre un grupo que comprende: sal, azúcar, glutamato, maltodextrina, almidón o harina, mientras que el aceite puede ser cualquier aceite de calidad alimenticia (como por ejemplo aceite de palma, de girasol o de oliva) y la grasa empleada puede ser grasa de pollo, grasa de palma o estearina de palma.

En los últimos años, en la elaboración de productos alimenticios naturales se han implementado prácticas destinadas a que las composiciones no incluyan ciertos ingredientes, como por ejemplo el aceite de palma o el glutamato monosódico, este último cuando se añade por si solo como potenciador de sabor. El uso de estos ingredientes se ha reducido de acuerdo a las nuevas tendencias de la industria alimentaria, debido a las demandas y exigencias de los consumidores, así como su correlación con la aparición de ciertos problemas de salud.

En vista de lo anterior, el objeto de la presente invención, es decir la composición alimentaria de caldo en pastilla que se propone, pretende evitar el uso de potenciadores de sabor

añadidos convencionales como glutamato monosódico o 5'-Ribonucleótidos, además de grasas solidas a temperatura ambiente, generalmente grasas saturadas, como por ejemplo la grasa que proviene del aceite de palma.

Además, los ingredientes presentes en la composición, en una proporción concreta, facilitan la fluidez y la compresión del producto durante su elaboración, mejorando su maquinabilidad, y proporcionando una mejora en la disolución de la pastilla cuando es empleada en procesos de cocción.

### Descripción de la invención

10 La presente invención describe una composición de un caldo deshidratado y comprimido, en forma de pastilla. La composición de esta pastilla incluye una mezcla de ingredientes, añadidos en una proporción determinada, en un porcentaje en peso total, de tal manera que la pastilla comprende:

- 15 - de 0.5% a 5% de fibras comestibles, preferiblemente de 0.5% a 4% de fibras comestibles,
- de 10% a 20% de lactosa, preferiblemente al menos 13% de lactosa,
- al menos 30% de sal, preferiblemente de 37% a 55% de sal
- de 4% a 15% de extractos de levadura, preferiblemente de 6.5% a 10.5% de extractos de levadura,
- 20 - de 4% a 15% de almidón, preferiblemente de 6.5% a 10.5% de almidón,
- de 0.5% a 6% de aceite , preferiblemente de 2% a 4% de aceite preferentemente aceite de oliva, y
- de 0.5% a 6% de agua, preferiblemente de 0.5% a 3% de agua.

Las fibras comestibles incluidas en la composición de la pastilla de caldo son fibras de origen vegetal.

Las fibras de origen vegetal presentes en la composición, son fibras seleccionadas preferiblemente de un grupo de plantas o vegetales que comprende: patatas, maíz, guisantes, bambú, avena, cebada o mezclas de las mismas. Señalar que estas fibras de origen vegetal pueden ser cualquier otra fibra vegetal o mezcla de fibras vegetales, y no se limita a las fibras citadas anteriormente.

La presencia de estas fibras comestibles en la composición, favorece la fluidez de la mezcla de ingredientes indicada durante la elaboración de la composición en forma de pastilla, mientras que los demás ingredientes presentes en la composición, favorecen su compresibilidad y la disolución de la pastilla cuando es empleada en procesos de cocción.

- 5 La fibra de origen vegetal usada en una realización preferible de la composición de la pastilla de caldo es la fibra de bambú, ya que presenta unas características sobre el resto de fibras vegetales que aportan a la composición una mejora notable en la disolución y la disgregación de la pastilla de caldo obtenida.

En algunas realizaciones alternativas de la pastilla de caldo, su composición puede  
10 incorporar opcionalmente uno o más de los siguientes ingredientes:

- carne, en una proporción de 0% a 3%, en donde dicha carne procede, generalmente, de bovino, ovino, porcino, aves de corral, pescado o marisco, y en algunos casos de una combinación de dos o más tipos de carne;
- verduras, en una proporción de 0% a 10%, en donde las verduras usadas  
15 normalmente son el tomate, la col, la chirivía, la zanahoria, la cebolla y el apio, aunque también puede incluir otras verduras como puerros, nabos o pimientos, entre otros;
- hierbas y especias, en una proporción de 0% a 3%, en donde las hierbas y especias pueden seleccionarse de un grupo que comprende: perejil, tomillo, laurel, albahaca,  
20 romero, orégano, cilantro, entre otros;
- colorantes, en una proporción de 0% a 3%, preferiblemente caramelo natural; o
- aromatizantes, en una proporción de 0% a 5%, en donde los aromatizantes se seleccionan de entre un grupo que comprende aromas de verduras, carne, pollo, pescado y en algunas realizaciones mezclas de dos o más aromatizantes.

25 Cabe señalar que la composición no incluye glutamato monosódico o 5' Ribonucleótidos cuando éstos son añadidos por si solos, realizando una función de potenciador de sabor, además de otros potenciadores de sabor con características similares. Tampoco incluye aquellas grasas que son sólidas a temperatura ambiente, generalmente grasa saturadas, especialmente grasa de palma derivada de aceite de palma.

30 Sin embargo, estos ingredientes pueden estar presentes en la composición, de forma natural, si forman parte de la composición particular de alguno de los ingredientes usados.

El proceso de elaboración de la pastilla de caldo de la invención comprende mezclar y comprimir los distintos ingredientes de la composición en una proporción determinada, en donde la sal, la lactosa, los extractos de levadura, el aceite de oliva y el agua presentes en la composición facilitan su compresión, mientras que las fibras comestibles, siendo preferiblemente fibras de bambú, proporcionan fluidez durante la mezcla de los ingredientes.

Una vez se han comprimido los ingredientes y se ha obtenido una mezcla homogénea de los distintos ingredientes, se procede a dar forma a la composición antes de empaquetarla para que pueda ser distribuida. La pastilla puede tener una geometría seleccionada entre una geometría prismática aplanada, una geometría prismática cúbica, una geometría prismática rectangular, una geometría esférica, y una geometría cilíndrica aplanada.

A continuación se incluyen dos tablas (Tabla 1 y Tabla 2) con posibles ejemplos de realización de una composición para una pastilla de caldo, según los rangos definidos previamente de los ingredientes.

Ingrediente	%
Sal	51.00
Lactosa	15.10
Extr. de levadura	9.00
Almidón	9.00
Ac. de oliva	3.00
Agua	1.70
Fibra vegetal	1.60
Otros	9.60

**Tabla 1**

Ingrediente	%
Sal	38.70
Lactosa	16.70
Extr. De levadura	14.80
Almidón	14.80
Ac. De oliva	2.00
Agua	1.90
Fibra vegetal	1.00
Otros	10.10

**Tabla 2**

15

La composición de esta pastilla de caldo, tal y como se ha indicado previamente en la descripción de su composición y en las tablas 1 y 2, usa preferiblemente aceite de oliva. Sin embargo, el aceite empleado podría tener un origen distinto al de la oliva, como por ejemplo: aceite de gira-sol, aceite de canola, u otros aceites de cocina usados habitualmente en la industria alimenticia.

Se entenderá que las diferentes partes que constituyen la invención descritas en una realización pueden ser libremente combinadas con las partes descritas en otras

realizaciones distintas aunque no se haya descrito dicha combinación de forma explícita, siempre que no exista un perjuicio en la combinación.

Se entenderá también que cualquier rango de valores ofrecido puede no resultar óptimo en sus valores extremos y puede requerir de adaptaciones de la invención para que dichos  
5 valores extremos sean aplicables, estando dichas adaptaciones al alcance de un experto en la materia.

## REIVINDICACIONES

1. Composición alimentaria de caldo, deshidratado y comprimido, en forma de pastilla que comprende una mezcla de ingredientes según la siguiente proporción:

- 5       – de 0.5% a 5% de fibras comestibles,
- de 10% a 20% de lactosa,
- al menos 30% de sal,
- de 4% a 15% de extractos de levadura,
- de 4% a 15% de almidón,
- 10       – de 0.5% a 6% de aceite, preferentemente aceite de oliva, y
- de 0.5% a 6% de agua,

en donde las fibras comestibles son fibras de origen vegetal, seleccionadas para favorecer la fluidez de la composición durante su elaboración y los demás ingredientes favorecen su compresibilidad, y

15 en donde dicha composición no incluye:

- glutamato monosódico o 5' Ribonucleótidos añadidos, realizando una función de potenciador de sabor, y
- grasa de palma u otras grasas sólidas a temperatura ambiente.

2. Composición según la reivindicación 1, en donde dichas proporciones de la mezcla  
20 de ingredientes se selecciona preferiblemente:

- de 0.5% a 4% de fibras comestibles,
- al menos 13% de lactosa,
- de 37% a 55% de sal,
- de 6.5% a 10.5% de extractos de levadura,
- 25       – de 6.5% a 10.5% de almidón,
- de 2% a 4% de aceite, preferentemente aceite de oliva, y
- de 0.5% a 3% de agua.

3. Composición según la reivindicación 1 o 2, en donde las fibras de origen vegetal son fibras seleccionadas de un grupo que comprende: bambú, patata, maíz, guisantes, avena,  
30 cebada o mezclas de las mismas.

4. Composición según la reivindicación 1 o 2, en donde la composición comprende además uno o más de los siguientes ingredientes:
- carne, en una proporción de 0% a 3%,
  - verduras, en una proporción de 0% a 10%,
- 5
- hierbas y especias, en una proporción de 0% a 3%,
  - colorantes, en una proporción de 0% a 3%, o
  - aromatizantes, en una proporción de 0% a 5%.
5. Composición según la reivindicación 4, en donde dicho colorante es caramelo natural.
- 10 6. Composición según la reivindicación 4, en donde dichos aromatizantes se seleccionan de un grupo que comprende aromas de: verduras, carne, pollo, pescado o mezclas de los mismos.
7. Composición según la reivindicación 1, en donde la pastilla tiene una geometría seleccionada entre: una geometría prismática aplanada, una geometría prismática cúbica,
- 15 una geometría prismática rectangular, una geometría esférica, y una geometría cilíndrica aplanada.