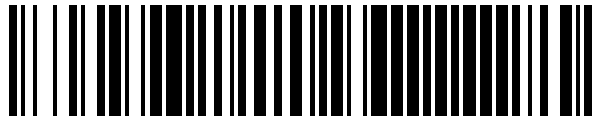


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 218 517**

21 Número de solicitud: 201800237

51 Int. Cl.:

A23B 4/03 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

06.04.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.10.2018

71 Solicitantes:

ALCAZAR LIDUEÑA, Eusebio (100.0%)

C/ Jordan nº 6

04779 Fuente del Rio, Adra (Almería) ES

72 Inventor/es:

ALCAZAR LIDUEÑA, Eusebio

54 Título: **MEJILLÓN DESHIDRATADO**

ES 1 218 517 U

DESCRIPCIÓN

MEJILLÓN DESHIDRATADO

La presente invención está dentro del campo de la alimentación y consiste en un nuevo proceso que permite el deshidratado y la salmuera del mismo dando lugar al mejillón seco.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

En la actualidad el mejillón tiene muchas opciones de preparación para su consumo, como puede ser cocido, asado... todas estas formas han de ser cocinadas ya que el mejillón tiene que poder abrirse para su consumo. Todo este procedimiento requiere una dedicación de tiempo y posteriormente la limpieza de todos los útiles usados en su elaboración.

El mejillón deshidratado – salado genera un producto innovador que permite una amplia variedad de aplicaciones culinarias, diversificando las modalidades de consumo de este producto.

.EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

Para la fabricación del mejillón deshidratado se requieren unas características concretas en el proceso de deshidratado que permita que el mejillón quede totalmente uniforme en el secado y que no se rompa ya que cuenta con una carne muy fina y delicada, y que en su posterior consumo este crujiente como un snack.

1. Mejillón deshidratado se fabrica con la especie (MYTILUS EDULIS), el salado y deshidratado del mejillón se realiza de modo que permita la textura crujiente como un snack en su consumo y se caracteriza por su sabor y su textura.
2. Mejillón deshidratado, caracterizado por la crujiente textura totalmente diferente a la habitual del mejillón.
3. Mejillón deshidratado, su textura tras el deshidratado quedará en un estado crujiente que podrá envasarse en diferentes formatos (cristal, bolsas de vacío, barquetas de plástico, botes de plástico...), siempre en recipientes cerrados y de uso alimentario.
4. Mejillón deshidratado, caracterizado su textura crujiente ofrece una forma

totalmente diferente de comer mejillón, transformando una textura blanda en otra forma totalmente diferente, permitiendo llegar a más consumidores que en la actualidad no lo consumen.

5

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

- Se precocina lo suficiente para poder sacar la carne del mejillón, se limpia correctamente para quitarle las partes no deseables, una vez limpio se procede a su
- 10 salado en salmuera saturada, proceso de deshidratado en lugar cerrado artificial donde se controla tiempo, temperatura y humedad relativa (tiempo 96 horas- a T^a 18°-22°C y humedad relativa de 30-45%); estos datos pueden variar en función del tamaño de las piezas.
- 15 El mejillón ya deshidratado se envasa en recipiente cerrado y hermético, o bien en una bolsita de snak.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Mejillón deshidratado (*Mytilus edulis*) caracterizado porque primeramente se cocina para sacar la carne, a continuación se limpia, después se procede a su salado en salmuera saturada y a un proceso de deshidratado en lugar cerrado artificial con control de tiempo, temperatura y humedad relativa (tiempo 96 horas, temperatura entre 18° - 22° y humedad relativa 30-45%), pudiendo estos datos variar dependiendo del tamaño de las piezas. Una vez deshidratado se
- 10 envasa en recipiente cerrado de uso alimentario para su consumo.