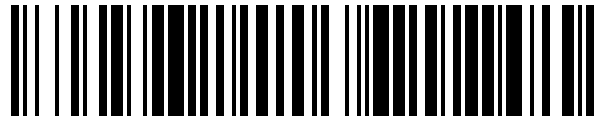


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 218 756**

21 Número de solicitud: 201831246

51 Int. Cl.:

**A23B 4/14** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**06.08.2018**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**09.10.2018**

71 Solicitantes:

**MARINA SEA TUNA S.L. (100.0%)  
C/ Mario Soares 6 Pol. Industrial Roldán  
30709 Torrepacheco (Murcia) ES**

72 Inventor/es:

**GONZÁLEZ ROCA, Salvador**

74 Agente/Representante:

**TOLEDO ALARCÓN, Eva**

54 Título: **Conserva**

**ES 1 218 756 U**

**CONSERVA**

**DESCRIPCIÓN**

5

**OBJETO DE LA INVENCION**

10

La presente invención se refiere a una conserva, más en particular a un producto de mar preparado convenientemente utilizando extracto de aloe vera ecológico y envasado herméticamente para ser conservado comestible durante mucho tiempo.

15

De esta forma, la conserva de la presente invención reemplaza el aceite que frecuentemente se emplea para la conserva por extracto de aloe vera, habiendo verificado que este jugo conservero es adecuado para mantener el estado comestible del producto de mar, siendo una conserva más ligera y con un bajo contenido de grasas.

20

**ANTECEDENTES DE LA INVENCION**

Las conservas de alimentos han sido ampliamente utilizadas a lo largo de la historia con el fin de ralentizar su deterioro, evitando la pérdida de calidad, comestibilidad y persiguiendo el mantenimiento de los valores nutricionales.

25

Entre los métodos históricamente más empleados para envasar productos, como carnes y pescados, se utilizan aceites tradicionales de notable densidad, ya sea de oliva o girasol, que mantienen su calidad, pero también aportan al alimento envasado una elevada grasa, haciendo que el consumidor ingiera cantidades importantes de un producto aceitoso y alterando el sabor del alimento a conservar.

30

La invención propuesta en la presente memoria ofrece una conserva con aloe vera que resuelve la problemática anteriormente descrita, al ofrecer un alimento ligero con beneficios saludables.

## DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

5 La conserva que se preconiza resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, estando integrada por un producto de mar a conservar y el jugo conservero, de forma que este jugo conservero está formado por hasta un 99,8% de extracto de aloe vera ecológico y, al menos, un 0,2 % de ácido cítrico natural.

10 Ventajosamente, el aloe vera es una planta viva a la que se le atribuyen numerosos beneficios saludables, aplicables al ámbito de la alimentación, caracterizado por ser un producto depurativo, energizante y estimulador del sistema inmune.

15 Así, la cobertura de aloe vera ecológico que se adiciona al producto de mar genera una conserva rica en proteínas, vitaminas y omega 3, esenciales para el correcto funcionamiento del organismo y ligera por la ausencia total de los aceites tradicionales.

De esta manera, el extracto de aloe vera ecológico ha sido obtenido del fileteado de la hoja, obteniendo un gel que se filtra con el fin de ofrecer un sabor suave al fruto de mar que se desea conservar.

20 Así, la hoja de aloe vera utilizada en la presente invención se cultiva en ausencia total de pesticidas y residuos químicos, empleando los medios necesarios para su certificación como producto ecológico, mediante constantes cuidados, sin someter a la planta a situaciones de estrés que llevaría a mermar la calidad de la hoja, evitando así la producción de niveles mayores de derivados hidroxiantracénicos (aloína) que resultan perjudiciales para el consumo.

Ventajosamente, el producto de mar a conservar puede ser un túnido, destacando entre otros el atún y la ventresca, o un marisco, como por ejemplo el mejillón o el berberecho.

30 Así, el producto de la presente invención garantiza el nivel óptimo de conservación del producto alimentario en ausencia total de aceite, manteniendo y potenciando su sabor, y ofreciendo por tanto un producto de menor cantidad de grasa, lo que lo hace muy recomendable para consumidores que se preocupan por su bienestar y el cuidado de su salud.

El solicitante del presente modelo de utilidad ha comprobado mediante diferentes ensayos, que se explicarán en el siguiente apartado, los adecuados parámetros sensoriales y la vida útil de la conserva obtenida.

5 **DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS**

10 Para complementar la descripción que seguidamente se va a realizar y con objeto de ayudar a una mejor comprensión de las características del invento, de acuerdo con un ejemplo preferente de realización práctica del mismo, se acompaña como parte integrante de dicha descripción un juego de figuras en donde con carácter ilustrativo y no limitativo, se ha representado lo siguiente:

15 La figura 1.- Muestra la evolución en el tiempo de la conserva en aloe vera respecto su aspecto general, donde A indica el momento 1 del ensayo, B el momento 2, C el momento 3 y D el momento 4.

20 La figura 2.- Muestra la evolución en el tiempo de la conserva en aloe vera respecto su líquido de cobertura, donde A indica el momento 1 del ensayo, B el momento 2, C el momento 3 y D el momento 4.

La figura 3.- Muestra la evolución en el tiempo de la conserva en aloe vera respecto su olor, donde A indica el momento 1 del ensayo, B el momento 2, C el momento 3 y D el momento 4.

25 La figura 4.- Muestra la evolución en el tiempo de la conserva en aloe vera respecto su textura, donde A indica el momento 1 del ensayo, B el momento 2, C el momento 3 y D el momento 4.

30 La figura 5.- Muestra la evolución en el tiempo de la conserva en aloe vera respecto su sabor, donde A indica el momento 1 del ensayo, B el momento 2, C el momento 3 y D el momento 4.

**EXPOSICION DETALLADA DE LOS ENSAYOS RELATIVOS A LA INVENCION.**

Se realizaron ensayos sensoriales basados en las normas UNE-ISO 4121:2006 (Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas), Norma UNE-ISO 6658:2008 (Análisis sensorial de alimentos. Metodología. Guía general) y Norma UNE-EN ISO 5492:2010 (Análisis sensorial. Vocabulario).

Concretamente, se realiza una evaluación de las propiedades sensoriales para una muestra de conserva de atún que contiene una cobertura de jugo conservero con un porcentaje del 99,8% de extracto de aloe y 0,2 % de ácido cítrico natural.

El estudio se realizó para los siguientes atributos del producto conservero: el aspecto a la apertura, su compacidad, el color de la carne, el aspecto líquido de cobertura, olor y textura, siendo cuatro los momentos evaluados después de la fabricación, concretamente:

- Momento 1: a los 7 días de la fabricación,
- Momento 2: a los 36 días de la fabricación,
- Momento 3: a los 43 días de la fabricación, y
- Momento 4: a los 51 días de la fabricación,

En la siguiente tabla se muestra un resumen de los resultados obtenidos para cada atributo evaluado, los cuales fueron puntuados de 0 a 3, correspondiendo 0 al valor de menor intensidad / especificidad / aceptación (o mayor grado de desviación/aceptación) y 3 al de mayor intensidad / especificidad / aceptación (o menor grado de desviación/aceptación).

	Momento 1	Momento 2	Momento 3	Momento 4
Aspecto General	2,3	2,3	2,7	2,8
Compacidad	2,4	2,7	2,8	2,6
Color carne	2,7	2,9	2,9	2,8
Líquido cobertura	2,8	2,9	3,0	2,8
Olor	2,4	2,2	2,4	2,6
Textura	1,5	1,5	2,1	2,2
Sabor	1,6	1,9	2,0	1,9

En base a los resultados obtenidos en este estudio se puede concluir que existe una evolución o tendencia sensorial, marcada principalmente por la estabilización del olor, textura y sabor propios de este tipo de preparación. La estabilización, y por tanto, la maduración promedio del atún en conserva con aloe vera se ha alcanzado en el día 51 desde su fabricación.

5

Entre los atributos analizados, debemos destacar las figuras 1, 2, 3, 4 y 5 que recogen la evolución en el tiempo (momentos 1, 2, 3 y 4 representados por las letras A, B, C y D respectivamente en las citadas figuras) de la conserva en aloe vera analizada, concretamente se observa el aspecto general, el líquido de cobertura, el olor, textura y sabor del producto conservado.

10

Los catadores que realizaron el ensayo sensorial valoraron entre otros atributos los siguientes:

- El aspecto general era agradable y sin defectos de apariencia (representado en la figura 1),
- El líquido de cobertura era limpio y transparente a lo largo del estudio realizado (representado en la figura 2),
- Las muestras evaluadas fueron homogéneas en cuanto a la evaluación de la compacidad, color de la pastilla etc. por lo que algunos cambios percibidos en la textura por parte de los catadores se consideraron fiables y se relacionaron con la mejor penetración del líquido de cobertura con el paso de los días respecto de la conserva recién fabricada (representado en la figura 4).
- El sabor de la conserva recién fabricada se caracterizaba por una presencia de sabor metálico, y notas ácidas y sabor del pescado suave o poco intenso. Sin embargo, alcanzada la maduración de la conserva, el panel de catadores ha definido la muestra como agradable (representado en la figura 5).

15

20

25

Respecto el olor, cuya evolución en el tiempo está representada en la figura 3, debemos resaltar que al inicio del estudio el olor de las muestras se definió por los catadores como ligeramente característico, destacando la presencia de olor metálico de mayor o menor intensidad dependiendo de la muestra evaluada, presencia de notas ácidas y presencia puntual de notas dulces (que podrían ser propios de conserva poco equilibrada o inmadura).

30

El olor del pescado fue descrito por parte de algún catador como neutro, y enmascarado por el olor del líquido de cobertura.

5 Transcurridos 36 días desde la fabricación de la conserva, los catadores describieron la presencia de olor metálico y pérdida de intensidad en las notas de olor ácidas percibidas. El olor del pescado fue descrito como neutro por parte de algunos catadores y como suave o poco intenso por parte de otros.

10 Transcurridos 43 días desde la fabricación de la conserva, los catadores que realizaron el ensayo definieron el olor de las muestras evaluadas como característico. Los catadores no describieron en ese momento, presencia de notas ácidas y sólo en algunas de las muestras evaluadas, se ha descrito la presencia puntual de ligero olor metálico.

15 Se observó la estabilización de este atributo en el último día de estudio, a partir del cual los catadores definieron el olor como característico y agradable, del mismo modo que en el momento 3, punto a partir del cual se consideró que el producto estaba maduro.

20 Finalmente, destacamos que el solicitante de la presente invención ha verificado la vida útil del atún conservado en Aloe vera mediante un ensayo por sistema forzado. De esta forma, se verifica su vida útil en 630 días y se estima por extrapolación en un mínimo de 1825 días de post-elaboración. Adicionalmente, se verifica que el producto en conserva de aloe vera mantiene las condiciones establecidas como admisibles de estabilidad en 2190 días post-elaboración, es decir en 6 años de vida útil.

**REIVINDICACIONES**

1.- Conserva caracterizada porque comprende:

- 5
- un producto de mar a conservar, y
  - jugo conservero,

Donde el jugo conservero comprende hasta un 99,8% de extracto de aloe vera ecológico y al menos un 0,2 % de ácido cítrico natural.

10

2.- Conserva, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el extracto de aloe vera ecológico está filtrado.

15

3.- Conserva, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el producto de mar es un túnido.

4.- Conserva, según reivindicación 1ª, caracterizada porque el producto de mar es un marisco tal como el mejillón o el berberecho.

20



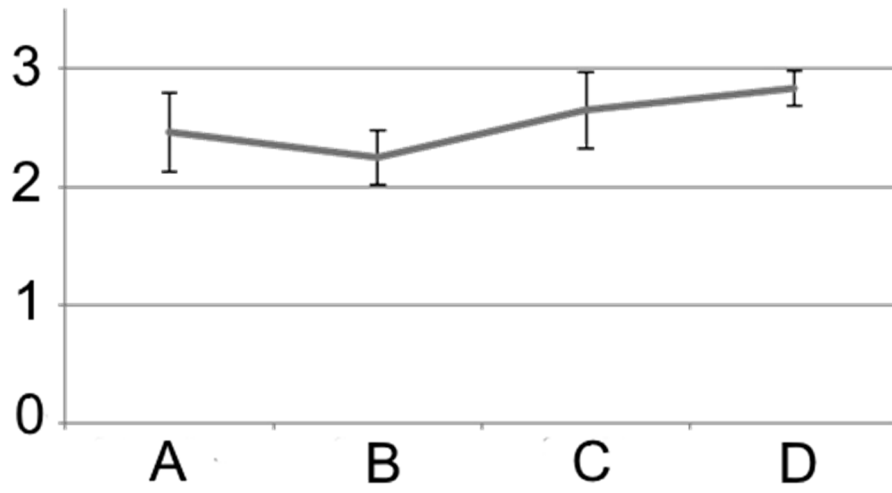


FIG. 1

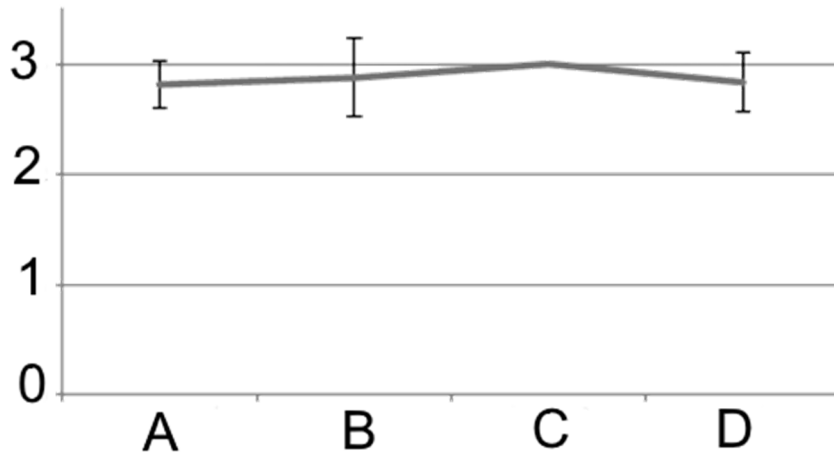


FIG. 2

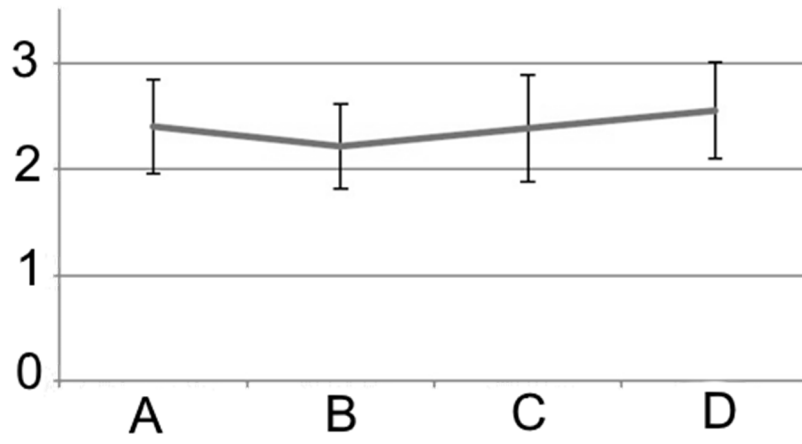


FIG. 3

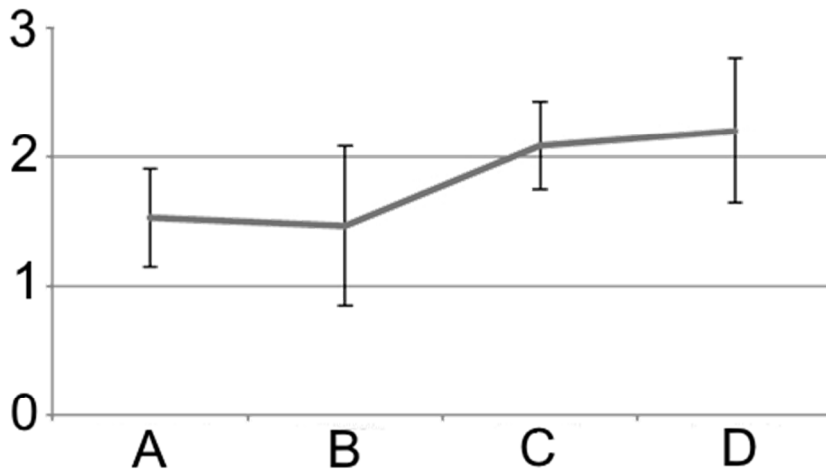
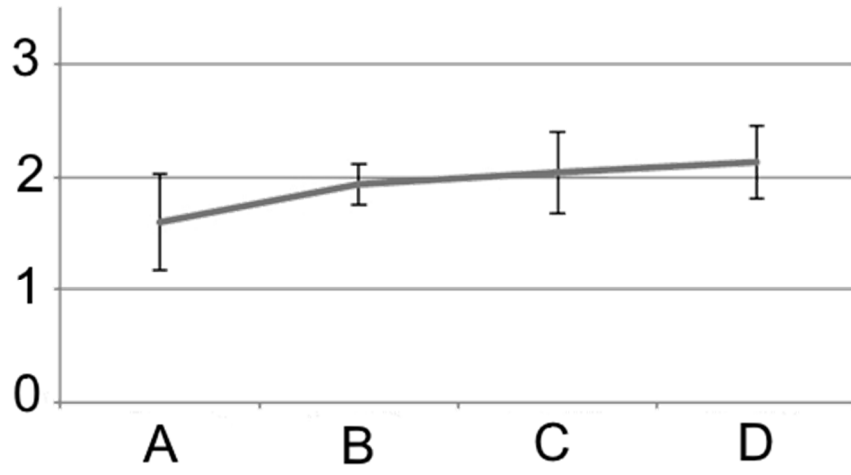


FIG. 4



**FIG. 5**