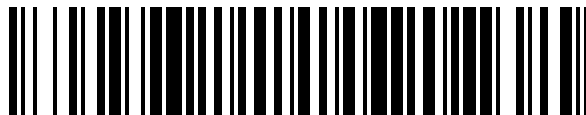


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 219 192**

21 Número de solicitud: 201831314

51 Int. Cl.:

A23P 20/10 (2006.01)

A23L 7/20 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

28.08.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.10.2018

71 Solicitantes:

**FERNÁNDEZ TOLEDO, Purificación (100.0%)
DOCTOR NICOLÁS ALONSO, 2
46111 ROCAFORT (Valencia) ES**

72 Inventor/es:

FERNÁNDEZ TOLEDO, Purificación

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

54 Título: **COMPOSICIÓN A BASE DE HARINA DE GARBANZOS**

ES 1 219 192 U

DESCRIPCIÓN

COMPOSICIÓN A BASE DE HARINA DE GARBANZOS

5 SECTOR DE LA TÉCNICA

La presente invención se encuadra dentro de la industria alimentaria. Más particularmente, se refiere a una composición alimenticia a base de harina de garbanzos, así como su uso para rebozar alimentos.

10 ANTECEDENTES DE LA INVENCION

El estado de la técnica más próximo a la presente invención es la solicitud de patente con número de publicación ES 2275375. Esta solicitud se refiere a una composición alimenticia a base de harina de cereales que comprende 1 kg de harina de cereales, de 15 a 50 g de leche en polvo, de 7.5 a 60 g de huevo, de 10 a 150 g de sal y de 0 a 15 120 g de especias.

Como se describe en dicha solicitud de patente, existe una gran demanda en el mercado de productos preparados o semipreparados, y en particular de alimentos rebozados listos para ser cocinados por los consumidores tanto a nivel particular como 20 industrial. Si bien la composición descrita en la solicitud ES2275375 presentaba una serie de ventajas frente a las composiciones disponibles en el estado de la técnica, la presente invención se refiere a una nueva composición alimenticia para rebozar alimentos caracterizada por ser una revolución en cuanto a las composiciones disponibles en el mercado para el rebozado de productos alimenticios. Si bien existen 25 alternativas disponibles en el estado de la técnica, hasta la fecha no se conoce ninguna composición con la textura y propiedades nutricionales de la composición objeto de la invención. En particular, se ha conseguido una formulación con propiedades óptimas para el rebozado de productos alimenticios, con la ventaja de que permite evitar el empleo de los aditivos industriales que habitualmente se utilizan 30 para lograr los efectos deseados en cuanto al grado de compactación del rebozado, su uniformidad o su textura crujiente.

Adicionalmente, la nueva composición presenta la ventaja de aportar un alto valor nutricional al rebozado del producto alimenticio, lo cual no suele ser habitual en los 35 rebozados habitualmente disponibles en el mercado.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a una nueva composición alimenticia para rebozar alimentos que comprende, en porcentaje en peso respecto al total de la composición:

- 5 • de un 72 a un 93% y preferentemente de un 76 a un 87% de harina de cereales, preferentemente seleccionada de un grupo que consiste en harina de trigo, harina de maíz y harina de centeno, así como cualquiera de sus combinaciones;
- de un 1.3 a un 3.8% y preferentemente de un 1.4 a un 3.6% de leche en polvo;
- 10 • de un 0.6 a un 4.6% y preferentemente de un 0.7 a un 4.3% de huevo, preferentemente en forma liofilizada (deshidratada) o pasteurizada; y
- de un 0.9 a un 11.4% y preferentemente de un 1 a un 10% de sal;

caracterizada por que adicionalmente comprende de un 5 a un 10% en peso respecto al total de la composición de harina de garbanzos.

15

En una realización particular de la invención, la composición podrá comprender adicionalmente especias, preferentemente en una cantidad inferior o igual a un 11% en peso del total de la composición. El tipo de especia empleada en la composición no será limitante, pudiéndose emplear cualquier especia de uso culinario como por

20 ejemplo orégano, pimienta, hierbabuena, pimentón, cilantro, romero, tomillo, cayena, clavo, ajo, laurel, cebolla, perejil, etc., así como cualquiera de sus combinaciones.

Se ha demostrado que el rebozado a base de harina de garbanzo proporciona un acabado óptimo al alimento, adquiriendo una textura crujiente y un atractivo color

25 tostado tras su cocinado. Además, se ha demostrado su buena adherencia a los alimentos, lo que favorece el cocinado sin que se produzcan pérdidas del rebozado, evitando así un sabor no deseado a quemado. Ello reduce a su vez la necesidad de cambiar el aceite empleado en el cocinado, con la consecuente reducción de los costes asociados al propio aceite utilizado en el proceso.

30

La composición objeto de la invención presenta por tanto una serie de ventajas frente a otras composiciones del estado de la técnica ya que permite obtener un rebozado con una óptima textura, más regular y crujiente una vez cocinado. Asimismo, evita la necesidad de emplear los aditivos habitualmente utilizados en los rebozados

35 industriales para lograr los mismos efectos.

Adicionalmente, a diferencia de otras composiciones alternativas del estado de la técnica, presenta la ventaja de aportar óptimas cualidades nutricionales al producto final. En particular, además de dotar de un sabor óptimo al producto alimenticio, lleva asociado un aporte extra de vitaminas y nutrientes.

Asimismo, es objeto de la invención el uso de dicha composición alimenticia para rebozar todo tipo de productos alimenticios como carnes, pescados, hortalizas, verduras y, en general, cualquier producto preparado o semi-preparado que se presente rebozado. Es de destacar que el rebozado del producto alimenticio podrá llevarse a cabo de manera convencional, empleando cualquier tipo de aceite adecuado para tal fin como por ejemplo aceite de oliva, de girasol, de semillas, etc.

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCIÓN

En una realización preferente objeto de la invención se empleó una harina de garbanzos con las siguientes cualidades nutricionales, donde los porcentajes son respecto a la cantidad diaria recomendada para adultos:

Carbohidratos	62.95 g
Azúcares	10.70 g
Fibra alimentaria	12.20 g
Grasas	6.04 g
Proteínas	20.47 g
Agua	7.68 g
Tiamina (vitamina B ₁)	0.477 mg (37%)
Riboflavina (vitamina B ₂)	0.212 mg (14%)
Niacina (vitamina B ₃)	1.541 mg (10%)
Vitamina B ₆	0.535 mg (41%)
Vitamina C	4.0 mg (7%)
Vitamina E	0.82 mg (5%)
Vitamina K	9.0 µg (9%)
Calcio	57 mg (6%)
Hierro	4.31 mg (34%)
Magnesio	79 mg (21%)
Fósforo	252 mg (36%)

Potasio	718 mg (15%)
Sodio	24 mg (2%)
Zinc	2.76 mg (28%)

55.5 g de la harina de garbanzos anteriormente descrita se mezclaron con:

- 1 kg de harina de trigo;
- 22.2 g de leche en polvo;
- 5 • 22.2 g de huevo pasteurizado; y
- 11.1 g de sal.

Una vez mezclados los distintos componentes se procedió a preparar un rebozado de un producto alimenticio, en particular, de pollo troceado en piezas. Tras el rebozado de
10 las piezas, se procedió a freírlas en aceite de oliva, comprobándose cómo el rebozado adquiriría una atractiva tonalidad dorada, así como una textura crujiente y un acabado firme y uniforme.

15

REIVINDICACIONES

1. Composición alimenticia para rebozar alimentos que comprende, en porcentaje en peso respecto al total de la composición:

- 5
- de un 72 a un 93% de harina de cereales;
 - de un 1.3 a un 3.8% de leche en polvo;
 - de un 0.6 a un 4.6% de huevo; y
 - de un 0.9 a un 11.4% de sal;

10 caracterizada por que adicionalmente comprende de un 5 a un 10% en peso respecto al total de la composición de harina de garbanzos.

2. Composición de acuerdo a la reivindicación 1, donde la harina de cereales es seleccionada de un grupo que consiste en harina de trigo, harina de maíz y harina de centeno, así como cualquiera de sus combinaciones.

15

3. Composición de acuerdo a la reivindicación 1 o 2, donde el huevo es huevo liofilizado o pasteurizado.

20 4. Composición de acuerdo a una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizada por que comprende adicionalmente especias en un porcentaje inferior a un 11% en peso respecto al total de la composición.

25 5. Composición de acuerdo a la reivindicación 4, donde las especias son seleccionadas de un grupo que consiste en orégano, pimienta, hierbabuena, pimentón, cilantro, romero, tomillo, cayena, clavo, ajo, laurel, cebolla y perejil, así como cualquiera de sus combinaciones.

6. Uso de una composición de acuerdo a una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5 para rebozar un producto alimenticio.

30