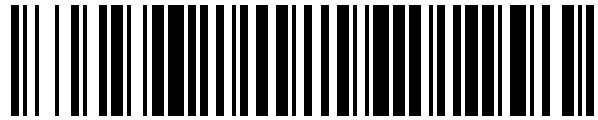


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 224 229**

21 Número de solicitud: 201831573

51 Int. Cl.:

A23L 19/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

17.10.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

01.02.2019

71 Solicitantes:

**SALVAJE NATURAL INTEGRAL, S.L. (100.0%)
C/ PESCADORES 17 , 1º IZQ
06400 DON BENITO (Badajoz) ES**

72 Inventor/es:

RODRIGUEZ-PINA HIGUERAS, Rafael

74 Agente/Representante:

HERRERA DÁVILA, Álvaro

54 Título: **TOMATE EN POLVO AHUMADO**

ES 1 224 229 U

TOMATE EN POLVO AHUMADO

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un proceso de obtención de tomate en polvo ahumado.

5 Se trata de un producto novedoso nunca antes presentado en este formato, desarrollado a partir de un método que describe la presente invención el cual ahorraría gran parte de los pasos y termina obteniendo un producto final en prácticamente un paso, siendo, por tanto, sus ventajas las siguientes:

- 10 - Se prepara muy rápido pues prácticamente hay que realizar un solo paso final.
- Permite preparar una cantidad exacta que se precise en el momento, evitando desperdicios.
- Se trata de un producto novedoso que aporta mayor diversidad al presentar una forma distinta de tomate.

15 La aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la elaboración de tomates, y más concretamente tomate en polvo ahumado.

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.

20 Así el documento ES2661506T3 hace referencia a un proceso para preparar una composición saborizante que tiene un gusto umami y un contenido de glutamato monosódico (MSG) inferior al 1% en peso (% en peso respecto a materia seca total), el cual consta de las siguientes etapas:a)

25 calentar materia vegetal seleccionada del grupo formado por tirabeques (*Pisum sativum* var.), maíz (*Zea mays* var.), remolacha roja, remolacha blanca, remolacha dorada (*Beta vulgaris* var.), boniatos (*Ipomoea batatas* var.), zanahorias (*Daucus carota* ssp.), cebollas (*Allium* ssp.), cohombro de melón kelek (*Cucumis melo*) y cualquier combinación de ellos en agua, a cualquier

30 temperatura dada, para obtener un agua de cocción que contenga los agentes

saborizantes extraídos de la materia vegetal;b) separar la materia vegetal del agua de cocción; yc) concentrar el agua de cocción para obtener la composición saborizante, lo cual incluye una operación de ultrafiltración seguida de una filtración por ósmosis inversa. Tanto la composición como el proceso de obtención no guarda relación alguna con el tomate en polvo ahumado objeto de la invención principal.

ES0324470A1 describe un método para preparar una mezcla seca de alimentos que puede transformarse en agua en una sustancia de textura similar a una crema, combinando almidón no gelatinizado con sólidos alimenticios, caracterizado por que durante la combinación de los ingredientes, se reviste almidón no gelatinizado, que tiene un intervalo de gelatinización de 57,2 a 74°C, con una sustancia hidrofóbica grasa, para formar partículas de un tamaño menor que el correspondiente a un tamiz de 0,074 mm de abertura de malla, siendo el tamaño de las partículas de los demás sólidos alimenticios de entre tamiz de 0,42 mm de abertura de malla y tamiz de 0,149 mm de abertura de malla. De nuevo se trata de una mezcla alimenticia distinta al tomate en polvo ahumado que describe la invención principal.

ES2655489T3 se refiere a un procedimiento para preparar un alimento que comprende: Tratar humo para eliminar selectivamente uno o más HAP de estos, y Poner en contacto el humo tratado con un alimento, en el que el humo tratado se genera de una composición que comprende (i) zeolita (ii) material de combustión del cual se puede generar humo para ahumar alimento. El empleo del humo es distinto al que propone la invención principal en su proceso de obtención de tomate en polvo ahumado.

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 INVENCIÓN

El tomate en polvo ahumado objeto de la presente invención se constituye a partir de las siguientes etapas:

Partiendo de los siguientes porcentajes en masa:

	50 - 98,5%	Tomate en polvo
	0 - 1%	Antiapelmazante
	0,1 - 5,0%	Aroma de humo en polvo
5	0 - 49,5%	Harinas y/o almidones
	0 - 1%	Sal

i.- Elaboración de la mezcla. Se añade el tomate en polvo, el antiapelmazante, el aroma de humo en polvo y la mezcla de diferentes harinas.

ii.- Agitar la mezcla para homogeneizarla.

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

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PREFERENTE

15 Una realización preferente del procedimiento de obtención de 100 gramos de producto de tomate en polvo ahumado objeto de la presente invención, puede basarse en las siguientes etapas y medidas:

i.- Elaboración de la mezcla. Se añaden 90 gramos de tomate en polvo, 1 g de antiapelmazante, 1 g de aroma de humo en polvo, 7 g de harina y 1 g de sal.

20 ii.- Agitar la mezcla para homogeneizarla.

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

REIVINDICACIONES

1.- Tomate en polvo ahumado, caracterizado por obtenerse a partir de la mezcla homogénea de los siguientes componentes en tanto por ciento en masa:

5	50 - 98,5%	Tomate en polvo
	0 - 1%	Antiapelmazante
	0,1 - 5,0%	Aroma de humo en polvo
	0 - 49,5%	Harinas y/o almidones
	0 - 1%	Sal

10