

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 234 642**

21 Número de solicitud: 201931254

51 Int. Cl.:

A23J 1/10 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

22.07.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

13.09.2019

71 Solicitantes:

**ALVAREZ CAMACHO, S.L. (100.0%)
ENRIQUE CAMACHO CARRASCO, 48
41620 MARCHENA (Sevilla) ES**

72 Inventor/es:

ALVAREZ SANCHEZ, Antonio Luis

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Nuria

54 Título: **MEZCLA LIQUIDA A BASE DE HUEVO CON BAJO CONTENIDO EN COLESTEROL**

ES 1 234 642 U

DESCRIPCIÓN

MEZCLA LIQUIDA A BASE DE HUEVO CON BAJO CONTENIDO EN COLESTEROL

Campo de la invención

La presente invención se encuadra en el campo general de los productos alimenticios y, en particular, se refiere a una mezcla líquida a base de huevo, que comprende un bajo contenido en colesterol.

Estado de la técnica

En los últimos años, la sociedad ha experimentado un cambio en sus hábitos, de tal forma que se tiende hacia un ritmo de vida más rápido, donde el tiempo es un elemento esencial, y hacia una vida más saludable, donde el cuidado tanto, del cuerpo como de la alimentación se han convertido en aspectos muy importantes para la gran mayoría de las personas.

En este sentido, en el campo de la alimentación, surgen diferentes productos preparados, que suponen una alternativa esencial para la ayuda de la preparación de las comidas, tanto a nivel particular como a nivel de hostelería.

Uno de los alimentos más utilizados en la cocina, son los huevos, ya sea como alimento en sí, o mezclado con otros alimentos. Sin embargo, el huevo, a pesar de ser un alimento natural, económico y con un gran contenido en nutrientes, presenta una serie de inconvenientes que hace que este producto sea menos consumido de lo que debiera, ya que el huevo contiene un alto contenido en colesterol y, por otro lado, es un producto muy perecedero y es uno de los principales propagadores de enfermedades tales como la salmonelosis.

Uno de los productos más utilizados en hostelería para evitar los problemas de intoxicación, es el huevo pasteurizado, sin embargo, a pesar de evitar los problemas asociados con las intoxicaciones, presenta un alto contenido en colesterol.

Otro producto ampliamente utilizado, sobre todo a nivel particular, son las claras de huevo pasteurizadas, este producto es un preparado a base de claras, rico en proteínas, que no tienen colesterol, sin embargo, al tratarse únicamente de claras, no presenta las propiedades nutricionales del huevo.

Existe pues la necesidad de proporcionar un producto a base de huevo, que puede ser fácilmente utilizado, que presente todas las propiedades que presenta un huevo natural, pero con un contenido menor en colesterol y con un menor contenido en el aporte calórico.

Breve descripción de la invención

La presente invención soluciona los problemas descritos en el estado de la técnica puesto que proporciona un producto a base de huevo con yema y clara, con un aporte calórico menor y con un contenido en colesterol menor que en un huevo natural.

5 Así pues, en un primer aspecto, la presente invención se refiere a una mezcla líquida a base de huevo (de aquí en adelante mezcla de la invención) que comprende clara de huevo y yema de huevo, donde el contenido en colesterol total está reducido en al menos un 50% con respecto al contenido en colesterol total de un huevo natural y el aporte calórico está reducido en al menos un 40% con respecto al contenido calórico de un huevo natural.

10 En la presente invención por mezcla líquida a base de huevo se refiere a una mezcla que comprende yemas de huevo y claras de huevo.

En un aspecto particular, la mezcla de la presente invención comprende una relación yema de huevo: clara de huevo comprendida entre 8:92-20:80, preferentemente la relación yema de huevo: clara de huevo está comprendida entre 10:90-16:84

15 En un aspecto particular, el colesterol total de la mezcla de la presente invención está reducido en al menos un 70% con respecto al contenido en colesterol total de un huevo natural.

En un aspecto particular, el contenido calórico de la mezcla de la presente invención está reducido en al menos un 45% con respecto al contenido calórico de un huevo natural.

En otro aspecto particular, la mezcla de la presente invención, comprende aditivos.

20 Más en particular, la mezcla de la presente invención comprende aditivos de origen natural.

Más en particular, los aditivos de la mezcla de la presente invención son aditivos seleccionados de entre colorantes, conservantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes, acidulantes, edulcorantes, vitaminas, minerales y mezclas de los mismos.

Más en particular, los aditivos de la mezcla de la presente invención son extractos vegetales.

25 Más en particular, el extracto vegetal es seleccionado de entre, naranja, calabaza, zanahoria, achicoria, cúrcuma, remolacha, pimienta y mezclas de los mismos.

Más en particular, la mezcla de la presente invención, está pasteurizada.

Descripción detallada

Ejemplo 1: Preparación de la mezcla de clara de huevo y yema de huevo con una reducción en el contenido de colesterol del 50% con respecto al huevo natural.

5 Para preparar la mezcla de la presente invención, en primer lugar, se procedió a seleccionar los huevos, se tomó una muestra para conocer su composición físico-química y determinar la relación número de yemas /número de claras que debía contener la muestra de tal forma que para que la mezcla de la presente invención tuviera un 50% menos de contenido en colesterol que el huevo normal, se mezclaron las yemas de huevo y las claras de huevo en una proporción 8:92-20:80.

10 Para la preparación de 200 kg de mezcla, se llevaron los huevos a las máquinas rompedoras de huevos y separadoras, que permitió la separación de las yemas y claras. A continuación, se procedió con el mezclado de las yemas con las claras en una relación 16:84 y se añadió entre 0.15-0.4% en peso de extracto natural de zanahoria y calabaza.

15 Finalmente, la mezcla se homogeneizó en tanque de homogenización, y posteriormente se pasteurizó a una temperatura comprendida entre 60°C-65°C durante 4.5-6.5 minutos.

Ejemplo 2: Preparación de la mezcla de clara de huevo y yema de huevo con una reducción en el contenido de colesterol del 70% con respecto al huevo natural.

La mezcla de la presente invención se preparó de la misma manera que en el ejemplo anterior, pero la proporción yemas de huevo: clara de huevo fue de 10:90.

20 *Ejemplo 3: Comparación de nutrientes y contenido en colesterol de la mezcla de la presente invención, huevo natural, producto de huevo solo con clara y producto de huevo solo con yema.*

25 Para la comparativa entre los nutrientes y contenido en colesterol de la mezcla de la presente invención, obtenida como se indica en el ejemplo 2, con huevo natural, producto de huevo a base de yema y producto de huevo a base de clara se procedió a coger una muestra de cada una de los productos y se llevó a cabo la medición de cada uno de los nutrientes (Proteína - Método Kjeldahl, Humedad – Estufa desecación, Grasa – Volumétrica por butirómetro, Ceniza – Mufla, Carbohidratos – Prueba de reacción de Fehling, Glucosa – Cromatografía, Calorías – Calorímetro, Colesterol – Espectofotometría Lieberman Burchard). La tabla 1 muestra la comparativa de nutrientes, la tabla 2 muestra la comparativa de vitaminas y la tabla 3 muestra la comparativa de minerales.

30

		HUEVO	YEMA	CLARA	MEZCLA DEL EJEMPLO 2
NUTRIENTES	x100	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA
Proteína	g	12,560	15,860	10,900	11,398
Humedad	g	76,150	52,310	87,570	84,144
Grasa	g	9,750	26,540	0,170	3,044
Ceniza	g	1,060	1,710	0,630	0,759
Carbohidratos	g	0,720	3,590	0,730	0,727
Glucosa	g	0,100	0,200	0,300	0,240
Calorías	Kcal	143,000	322,000	52,000	79,300
Colesterol	mg	372,000	1085,000	0,000	111,600

Tabla 1: comparativa de nutrientes

Los resultados mostraron que la mezcla de la presente invención presentaba una reducción en el contenido de colesterol del 70% comparado con el huevo natural.

		HUEVO	YEMA	CLARA	PREPARADO
VITAMINAS		REFERENCIA A	REFERENCIA A	REFERENCIA A	REFERENCIA
Niacina	mg	0,075	0,024	0,105	0,096
Riboflavina	mg	0,457	0,528	0,439	0,444
B12	mcg	0,890	1,950	0,090	0,330
Ácido Pantoténico	mg	1,533	2,990	0,190	0,593
Vitamina A	UI	540,000	1442,000	0,000	162,000
Tiamina	mg	0,040	0,176	0,004	0,015
Piridoxina	mg	0,170	0,350	0,005	0,055
El folato	mcg	47,000	146,000	4,000	16,900
Vitamina E	mg	1050,00	2580,00	0,00	315,00
Vitamina D	IU	82,00	218,00	0,00	24,60
Luteína +zeaxantina	mcg	503,000	1094,000	0,000	150,900

Tabla 2: comparativa de vitaminas

		HUEVO	YEMA	CLARA	PREPARADO
MINERALES		REFERENCIA A	REFERENCIA A	REFERENCIA A	REFERENCIA
Calcio	mg	56,000	129,000	7,000	21,700
Hierro	mg	1,750	2,730	0,080	0,581
Magnesio	mg	12,000	5,000	11,000	11,300
Fósforo	mg	198,000	390,000	15,000	69,900
Potasio	mg	138,000	109,000	163,000	155,500
Sodio	mg	142,000	48,000	166,000	158,800
Zinc	mg	129,000	2,300	0,030	38,721
Cobre	mg	0,072	0,077	0,023	0,038
Manganeso	mg	0,03	0,06	0,01	0,02
Selenio	mg	30,70	56,00	20,00	23,21

Tabla 3: comparativa de minerales

REIVINDICACIONES

1. Mezcla líquida a base de huevo que comprende clara y yema, caracterizado por que el contenido en colesterol total está reducido en al menos un 50% con respecto al contenido en colesterol total de un huevo natural y el contenido calórico está reducido en al menos un 40%
5 con respecto al contenido calórico de un huevo natural.
2. Mezcla según la reivindicación 1, donde el colesterol total está reducido en al menos un 70% con respecto al contenido en colesterol total de un huevo natural.
3. Mezcla según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la relación yema de huevo: clara de huevo está comprendida entre 8:92-20:80.
- 10 4. Mezcla según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende aditivos.
5. Mezcla según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende aditivos de origen natural.
6. Mezcla según cualquiera de las reivindicaciones 4-5, son seleccionados de entre colorantes, conservantes, estabilizantes, espesantes, antioxidantes, acidulantes,
15 edulcorantes, vitaminas, minerales y mezclas de los mismos.
7. Mezcla según cualquiera de las reivindicaciones 4-6, donde el aditivo es un extracto vegetal.
8. Mezcla según la reivindicación 7, donde el extracto vegetal es seleccionado de entre, naranja, calabaza, zanahoria, achicoria, cúrcuma, remolacha, pimiento y mezclas de los mismos.
- 20 9. Mezcla según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde la mezcla está pasteurizada.