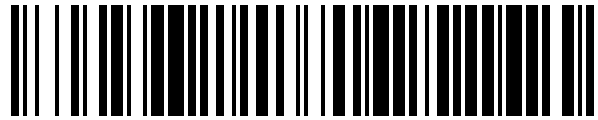


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 240 174**

21 Número de solicitud: 201931577

51 Int. Cl.:

**A23L 19/00** (2006.01)  
**A23B 7/10** (2006.01)  
**A23B 7/155** (2006.01)  
**A23B 7/02** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**22.05.2017**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**28.01.2020**

71 Solicitantes:

**CYNARA E.U., S.L.U. (100.0%)**  
**C/ TIVOLI 8-10, BAJOS**  
**43202 REUS-BAIX CAMP (Tarragona) ES**

72 Inventor/es:

**PUERTA ESCAMEZ, Fernando y**  
**ORTUÑO CASANOVA, Jordi**

74 Agente/Representante:

**DIAZ PACHECO, Maria Desamparados**

54 Título: **APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA**

**ES 1 240 174 U**

## DESCRIPCIÓN

### APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA

#### CAMPO DE LA INVENCION

- 5 El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria alimentaria, centrándose particularmente en el ámbito de los aperitivos o “snacks” y productos sólidos envasados para picar similares.

#### OBJETO DE LA INVENCION

- 10 La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un aperitivo crujiente de alcachofa.

Más concretamente, el objeto de la invención se centra en un producto alimentario del tipo que, comúnmente conocido como “snacks” o “chips”, generalmente se utiliza para picar y satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o, sencillamente, consumir por placer, el cual se distingue por estar elaborado a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas, cortadas en láminas de espesores que van desde 0,5mm a 14mm, fritas y/u horneadas al vacío y/o a presión atmosférica en presencia o no de aceite vegetal.

20

#### ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Como es sabido, además de las patatas fritas o “chips”, existen en el mercado muchos otros tipos de aperitivos sólidos o “snacks” para picar que se venden envasados, y que están elaborados a partir de diferentes alimentos a los que se somete a diversos procesos de elaboración, normalmente para que queden crujientes y aguanten el máximo de tiempo posible sin sufrir deterioro.

El documento página de internet <http://jugandoconfogones.es/chips-de-alcachofa/> del 16/05/2014 divulga un producto a base de alcachofas, pero no está envasado herméticamente y no se puede conservar más de varios días, mientras que el tiempo que permite hacerlo el producto de la presente invención es de hasta 12 meses- Este periodo de tiempo permite que el producto pueda ser distribuido y almacenado conservando su calidad.

35

El documento DA SILVA, P. ET AL. LWT-Food and Science Technology, 2008, Vol. 41, Páginas 1758-1767 divulga un “chip” vegetal al vacío y el procedimiento para su obtención, pero no menciona alcachofas, por lo que es distinto del producto a base de alcachofas de la presente invención.

5

El documento WO 2007041679 A2 (ASHOURIAN) 12/04/2007 divulga un procedimiento para obtener “chips” vegetales de bajo contenido graso, pero no menciona alcachofas. Tampoco hace ninguna alusión a envasado hermético. Por lo tanto, es distinto del producto a base de alcachofas de la presente invención

10

El documento WO 2006037833 A1 divulga un procedimiento para la preparación de alcachofa mínimamente procesada. La alcachofa no está cocinada y por tanto no es un “chip”. Se menciona un cierre por termosellado que da como resultado una vida útil del producto de unos 10 días envasado, pero el producto debe estar refrigerado a 4°C. Sin embargo, la presente invención describe un producto muy diferente, cocinado, crujiente, y que se puede conservar y consumir hasta un periodo de 12 meses, lo que supone una ventaja esencial frente al producto descrito en WO 2006037833.

15

Por tanto, la presente invención describe un producto novedoso, al no haber sido divulgado un aperitivo a base de láminas de alcachofa cocinado, crujiente y duradero, siendo además no evidente que la combinación de los documentos mencionados de como resultado el producto de la presente invención.

20

## **DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION**

25

El aperitivo crujiente de alcachofa de la invención es una destacable novedad dentro de su campo de aplicación, estando los detalles caracterizadores que lo distinguen convenientemente recogidos en las reivindicaciones finales que acompañan a la presente descripción.

30

De manera concreta, la invención se refiere a un producto alimentario consistente en un aperitivo sólido tipo “snack” a base de alcachofas laminadas y cocinadas para ser crujientes, habiendo sido obtenido a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas, y envasadas herméticamente.

35

Según realizaciones particulares las láminas de alcachofas tienen un espesor comprendido entre 0,5mm y 14mm.

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están fritas.

5

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están horneadas.

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están horneadas.

10

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están fritas y horneadas.

15

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están blanqueadas.

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están envasadas al vacío o a presión atmosférica.

20

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están envasadas en atmósfera protectora.

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están envasadas en presencia o no de aceites vegetales.

25

Según realizaciones particulares adicionales, las láminas de alcachofas están sazonadas con sal y/u otros compuestos con propiedades saborizantes.

30

El proceso de elaboración del producto de la invención comprende, esencialmente, el corte de las alcachofas – frescas o congeladas - en láminas de espesores que van desde 0,5mm a 14mm, y su sometimiento a un tratamiento térmico de fritura y/u horneado, al vacío y/o a presión atmosférica, y en presencia o no de aceite vegetal.

35

Más específicamente, los pasos del procedimiento de elaboración del aperitivo de la

presente invención, preferentemente, comprenden lo siguiente:

- Se parte de alcachofas frescas y/o congeladas.
- Se calibran para separarlas por tamaños.
- 5 - Se pelan hasta obtener los corazones y/o fondos de alcachofa, entendiendo como fondo la base del tallo.
- Se laminan con los espesores determinados, entre 0,5mm y 14mm.
- Opcionalmente, se someten a un baño de deshidratación osmótica tras ser laminadas..
- 10 - Opcionalmente, se someten a un baño de enzimas y/o coadyuvantes tecnológicos.
- Opcionalmente, tras ser laminadas, se someten a un baño de ácidos o álcalis para blanquearlas.
- Se someten a un tratamiento térmico adecuado de fritura y/u horneado, al vacío y/o a presión atmosférica, y en presencia o no de aceites vegetales.
- 15 - Se enfrían.
- Se someten a un sazonado y/o saborizado añadiendo sal y/u otros compuestos con propiedades saborizantes.
- Se envasan en envases herméticos a temperatura ambiente y/o de
- 20 refrigeración y en atmósfera protectora o no.

Descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como la manera de ponerla en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de ella se derivan, haciéndose constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle de la indicada a título de ejemplo, y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

## REIVINDICACIONES

- 1.- APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA caracterizado por consistir en un aperitivo sólido tipo "snack" a base de alcachofas laminadas y cocinadas para ser crujientes, obtenido a partir de diferentes partes de alcachofas, frescas o congeladas..
- 5
2. APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA según la reivindicación 1, caracterizado porque su obtención parte de alcachofas frescas o congeladas que se separan por tamaños y se pelan hasta obtener los corazones y/o fondos de alcachofa para posteriormente laminarlas y someterlas a un tratamiento térmico de fritura y/u horneado, tras el cual se someten a sazonado y/o saborizado añadiendo sal y/u otros compuestos con propiedades saborizantes para finalmente envasarse en envases herméticos a temperatura ambiente y/o de refrigeración y en atmósfera protectora o no.
- 10
3. APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA según reivindicación 2, caracterizado porque el corte de las partes de alcachofa en láminas se realiza con espesores que van desde 0,5mm a 14mm antes de someter a las láminas cortadas a tratamiento térmico de fritura y/u horneado.
- 15
4. APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA según la reivindicación 2 ó 3, caracterizado porque el tratamiento térmico de fritura y/u horneado se efectúa al vacío.
- 20
5. APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, caracterizado porque el tratamiento térmico de fritura y/u horneado se efectúa en presencia de aceites vegetales.
- 25
6. APERITIVO CRUJIENTE DE ALCACHOFA según cualquiera de las reivindicaciones 2 a 5, caracterizado porque las alcachofas, tras ser laminadas, se someten a un baño de deshidratación osmótica.

30