(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **1 240 535**

(21) Número de solicitud: 201900430

(51) Int. Cl.:

A23L 23/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD U

(22) Fecha de presentación:

24.09.2019

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

04.02.2020

(71) Solicitantes:

ACEDO CARBAJAL, Javier (100.0%)
Avda. de la Paz, 21, Local 2
28907 Getafe (Madrid) ES

(72) Inventor/es:

ACEDO CARBAJAL, Javier

(74) Agente/Representante:

PRIETO ROBLES, Hugo

(54) Título: **Salsa trufada**

ES 1 240 535 U

DESCRIPCIÓN

Salsa trufada.

Campo de la invención

La presente invención se refiere a un producto alimenticio consistente en una salsa trufada, concretamente consiste en una nueva tipología de pesto que comprende en su composición de una serie de productos frescos entre los que destaca la trufa.

El campo de aplicación de la presente invención es el sector alimenticio, y los productos alimenticios y los procedimientos relacionados con la obtención de dichos productos alimenticios y productos frescos elaborados y envasados industrialmente. En concreto, la presente invención está encuadrada dentro de las diferentes salsas y condimentos utilizados para la preparación de productos alimenticios.

Antecedentes de la invención

Es conocido, tanto en el sector industrial relacionado con los productos alimenticios como por el público en general, la existencia de las salsas comúnmente conocidas como pesto. Este tipo de salsa está muy extendida por el mundo y en cada lugar tiene unas particularidades y composiciones especiales.

En principio, esta salsa es originaria de Italia, y su composición original se basa en una combinación de albahaca con piñones y ajo molidos, todo ello aderezado con quesos y aceite. Los pestos industriales que se venden en botes sustituyen la mayor parte del aceite por requesón y proteínas de leche, con lo que lo que finalmente llega al consumidor suele ser una salsa tipo bechamel líquida, ligeramente verde o de color salmón, que poco tiene que ver en sabor y textura con los pestos caseros originales.

Un primer objetivo de la presente invención es solucionar el problema técnico de obtener un producto final que llegue al consumidor con las mismas características organolépticas de un pesto o salsa casera recién hecha.

Por otro lado, es conocida la utilización de trufas en productos alimenticios, por ejemplo, el documento ES2660004 divulga un tipo de pacharán trufado o el documento ES2186557 divulga un procedimiento de fabricación de un producto de confitería tipo turrón y el producto obtenido que entre otros comprende trufa. En este sentido, también es conocida la utilización de trufas en salsas.

Las características organolépticas y cualidades de las salsas trufadas anteriores a esta invención destacan por la utilización de la mezcla de distintos tipos de setas o champiñones mezclados con pastas de aceitunas negras, un pequeño porcentaje de trufa, aceite y aromas químicos de trufa utilizados para suplir el escaso porcentaje de trufa utilizado en la elaboración, además de utilizar conservantes y colorantes artificiales para conseguir aumentar la durabilidad del producto a temperatura ambiente.

En otras palabras, las salsas trufadas, tartufatos u otras denominaciones conocidas no son más que una mezcla de productos que intentan simular el sabor de la trufa fresca en cualquiera de sus variedades (*Tuber melanosporum*, *Tuber magnatum*, *Tuber aestivum*, *Tuber borchi*, ...) sin llegar a añadirlas en cantidad o calidad suficientes, y estas son envasadas y conservadas con las antiguas técnicas de esterilización en autoclave, elevando su temperatura por encima de los 100 grados y así poder comercializar el producto final a temperatura ambiente durante mucho tiempo.

Un segundo objetivo de la presente invención es solucionar el problema técnico de conseguir un producto final a partir del empleo de materias primas frescas exclusivamente, excluyendo de la formulación aditivos de tipo setas, champiñones u otros hongos, pastas de aceitunas negras, colorantes, conservantes y aromas químicos.

Teniendo en cuenta la problemática anterior y los antecedentes conocidos, la presente invención introduce una nueva tipología de salsa trufada con una composición a partir de productos frescos y naturales, y que permite obtener un producto final con las mismas características de un pesto o salsa casera recién hecha.

Descripción de la invención

La salsa trufada objeto de la presente invención consiste en un producto alimenticio que se basa fundamentalmente en el empleo de materias primas frescas exclusivamente, excluyendo de la formulación aditivos de tipo setas, champiñones u otros hongos, pastas de aceitunas negras, colorantes, conservantes y aromas químicos, y con la que se obtiene un producto final con las mismas características organolépticas de un pesto o salsa casera recién hecha.

A lo largo de la descripción y de las reivindicaciones, la palabra «comprende» y sus variantes no pretenden excluir otras características técnicas o componentes.

De acuerdo con la invención, la composición del producto es la siguiente, y comprende los siguientes componentes en porcentajes en peso:

- 25 - 75 % de trufa, siendo esta trufa seleccionada de entre el tipo *Tuber aestivum*, *Tuber uncinatum*, *Tuber melanosporum*, *Tuber magnatum*, *Tuber borchi*, *Tuber macrosporum*, o una mezcla entre ellas;

- 10 - 20 % de agua;

- 10 - 20 % de aceite, siendo este aceite seleccionado de entre aceite de oliva, o girasol, o aceite de oliva virgen extra, o aceite aromatizado con trufa natural o una mezcla entre ellas;

- 5 - 20 % de frutos secos seleccionados de entre nuez macadamia, nuez pecana, avellanas, pistachos, o una mezcla entre ellos;

- 5 - 20 % de frutos secos seleccionados de entre anacardo, cacahuetes, almendras, piñones o una mezcla entre ellos;

- 0,20 - 2 % de sal.

Este producto alimenticio es capaz de mantener las características organolépticas de un pesto con trufa recién hecho por un periodo de tiempo de 6 a 12 meses si se mantiene a una temperatura inferior a 4 grados; además, el producto es susceptible de congelación, sin pérdida de sus calidades con lo que su vida útil podría superar el año. Para su elaboración y envasado, la salsa se somete a una pasteurización a 78°C en el interior del producto durante 20 minutos, siendo igualmente válido para su tratamiento la tecnología de conservación HPP (High Pressure Processing).

Descripción de una realización práctica de la invención

En una realización práctica y preferente de la presente invención, que es donde se han encontrado los resultados más satisfactorios, la composición salsa trufada de acuerdo con los

componentes y efectos descritos previamente comprende los siguientes porcentajes exactos en peso:

- 54 % de una mezcla de trufas de los tipos *Tuber aestivum*, Tuber *uncinatum*, Tuber *melanosporum*, Tuber *magnatum*, Tuber *borchi* y Tuber *macrosporum*,

- 17 % de agua;

- 16 % de aceite de oliva;

- 8 % de una mezcla de nuez macadamia, nuez pecana, avellanas y pistachos;

- 8 % de una mezcla de nuez macadamia, nuez pecana, avellanas y pistachos;

- 1 % de sal.

REIVINDICACIONES

1.- Salsa trufada, que es un producto alimenticio que se caracteriza porque comprende los siguientes componentes expresados en porcentaje en peso:

- 25 - 75 % de trufa;
- 10 - 20 % de agua;
- 10 - 20 % de aceite;
- 5 - 20 % de frutos secos seleccionados de entre nuez macadamia, nuez pecana, avellanas, pistachos o una mezcla entre ellos;
- 5 - 20 % de frutos secos seleccionados de entre anacardo, cacahuetes, almendras, piñones o una mezcla entre ellos; y
- 0,20 - 2 % de sal.

2.- Salsa trufada, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque la trufa está seleccionada de entre el tipo *Tuber aestivum*, *Tuber uncinatum*, *Tuber melanosporum*, *Tuber magnatum*, *Tuber borchi*, *Tuber macrosporum* o una mezcla entre ellas.

3.- Salsa trufada, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque el aceite está seleccionado de entre aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, aceite aromatizado con trufa natural o una mezcla entre ellas.