

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 243 669**

21 Número de solicitud: 201900477

51 Int. Cl.:

A21D 13/30 (2007.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

18.10.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.03.2020

71 Solicitantes:

VAZQUEZ FORNO, Jesús (100.0%)
Alfonso Molina 3 Dcha
15006 La Coruña ES

72 Inventor/es:

VAZQUEZ FORNO, Jesús

74 Agente/Representante:

PRIETO ROBLES, Hugo

54 Título: **Producto alimenticio dulce**

ES 1 243 669 U

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio dulce.

5 **Objeto de la invención**

La invención consiste en un producto alimenticio dulce, que puede ser ingerido por cualquier tipo de consumidor y que está preferentemente destinado a ser consumido como postre, y donde este producto está basado en una combinación de migas de pan, un preparado cárnico de origen porcino y azúcar.

La invención se encuadra dentro de los diferentes métodos de elaboración de productos alimenticios y/o recetas para la elaboración de productos alimenticios, y más en particular, el objeto de la invención se centra en una composición de ingredientes para la elaboración de un producto alimenticio dulce.

El campo de aplicación de la presente invención se enmarca dentro del sector de la industria dedicada a la elaboración de productos alimentarios, centrándose particularmente en el ámbito de la producción de alimentos dulces y postres.

20 **Antecedentes de la invención**

Es conocida la existencia de múltiples recetas para la elaboración de productos dulces que pueden ser ingeridos por el público en general, los cuales generalmente son consumidos como postres.

En este sentido, estos productos dulces habitualmente se basan en composiciones donde los productos lácteos son los predominantes, por ejemplo, el divulgado en el documento ES2342993 donde se describe un postre digestivo a partir de la combinación de leche, huevo y queso; o el documento W02013087730 donde se describe un postre lácteo compuesto principalmente de huevo.

También son conocidos otros tipos de postres, como por ejemplo el divulgado en el documento EP2326186 donde se describe un postre que comprende en su composición frutas y verduras.

Finalmente, también son conocidos otros tipos de productos dulces, como el divulgado en el documento EP2997834 basados en componentes grasos, que en ese caso concreto incluye cítricos, y geles o gelatinas.

En cuanto a recetas tradicionales, que son igualmente conocidas, se conoce el uso de las migas de pan para hacer postres, aunque siempre en combinación con productos lácteos, huevos y/u otros condimentos como frutas o chocolates.

Teniendo en cuenta los productos conocidos en este sector industrial, se desconoce la existencia de ningún producto alimenticio dulce que comprenda migas de pan a las que se les añada un preparado cárnico de origen porcino y azúcar. Con esto se consigue un producto alimenticio con una textura y sabor diferente y totalmente diferenciada a cualquier otro conocido dentro del estado de la técnica, y además, se consigue un producto alimenticio que es saludable y que puede ser consumido por cualquier tipo de persona.

50 **Descripción de la invención**

El producto alimenticio de la presente invención es un producto dulce destinado al consumo por cualquier tipo de persona, que es sencillo de producir, y que además es saludable, y está

preferentemente destinado a ser consumido como un postre, aunque no se limita a esa parte concreta de la comida.

5 A lo largo de esta 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.

- 10
- 60 - 75 % de migas de pan, donde estas migas de pan son de maíz sin corteza,
 - 20 - 35 % de azúcar; y
 - 1 - 10 % de preparado cárnico de origen porcino, preferentemente chicharrón.
- 15

Estos tres componentes se mezclan entre sí, de acuerdo con esos porcentajes de mezcla hasta llegar a un 100%, preferentemente en una cazuela o caldera de hierro, donde al mezclarse todos juntos son cocidos a fuego lento durante aproximadamente 1 hora, dejando posteriormente enfriarse a temperatura ambiente, para finalmente poder ser consumidos o poder ser envasados al vacío y/o conservados en nevera durante unos 15 días.

20

Tal como se ha adelantado con antelación, este nuevo producto alimenticio tiene una textura y sabor diferentes y diferenciados a cualquier otro tipo de producto dulce conocido, además de ser un complemento ideal en cualquier dieta y poder ser consumido por cualquier tipo de consumidor y en cualquier momento del día, aunque preferentemente esté destinado a ser consumido como postre.

25

Descripción de una realización práctica de la invención

30 En una realización práctica y preferente de la presente invención, que es donde se han encontrado los resultados más satisfactorios, la composición de producto alimenticio de acuerdo con los componentes y efectos descritos previamente comprende los siguientes porcentajes en peso:

- 35
- 66,66% de migas de pan de maíz sin corteza;
 - 27,78 % de azúcar; y
 - 5,55 % de chicharrones.
- 40

En este sentido y de acuerdo a esta realización preferida de la invención, por cada 6 kg de migas de pan de maíz sin corteza, se necesitan 2 kg de azúcar y 500 g de chicharrones.

REIVINDICACIONES

1.- Producto alimenticio dulce, que se caracteriza por que comprende los siguientes componentes expresados en porcentaje en peso:

- 5
- 60 - 75 % de migas de pan,
 - 20 - 35 % de azúcar; y
- 10
- 1 - 10% de preparado cárnico de origen porcino.
- 2.- Producto alimenticio dulce, según la reivindicación 1, donde las migas son de pan de maíz sin corteza.
- 15
- 3.- Producto alimenticio dulce, según la reivindicación 1, donde el preparado cárnico de origen porcino es chicharrón.

20