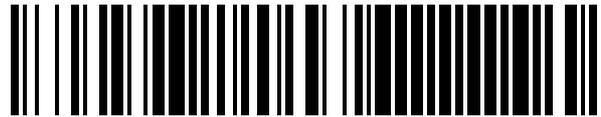


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 243 687**

21 Número de solicitud: 201931745

51 Int. Cl.:

A23L 23/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

24.10.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.03.2020

71 Solicitantes:

**LOMA LARGA HOTELES, S.L. (100.0%)
AUTOVIA, A-92 SAL 203 S/N
18360 HUETOR TAJAR (Granada) ES**

72 Inventor/es:

**LUQUE MORENO, David y
LUQUE MORENO, Anastasio**

74 Agente/Representante:

LÓPEZ MORENO, Pilar

54 Título: **SALMOREJO**

ES 1 243 687 U

DESCRIPCIÓN

SALMOREJO

5 El objetivo del presente modelo de utilidad es conseguir un salmorejo mediante una mezcla homogénea que cuenta con un pH igual o inferior a 4.6 y donde, la aplicación industrial de esta invención se encuentra dentro de la elaboración de productos alimenticios, y más concretamente, de salmorejo.

10 **ESTADO DE LA TÉCNICA ANTERIOR**

El solicitante conoce diversas soluciones descritas en el estado de la técnica, enfocadas principalmente a la obtención del salmorejo mediante un procedimiento determinado.

15 Así, la patente española ES 2 471 979 A1 se refiere a un procedimiento de obtención de concentrados alimenticios, que en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

- Se efectúa una primera fase de batida, en la que se mezclan los vegetales de que se trate con sal, aceite, pan, conservantes y espesantes-emulgentes, con la particularidad 20 de que dichos espesantes emulgentes se materializan en gomas vegetales tales como Goma garrofin, Goma Guar, Goma Xantana, Goma Tara o mezcla de las mismas.
- Una vez realizada la primera batida, se adiciona vinagre de vino y zumo de limón, o ácido cítrico, y se efectúa una segunda batida.
- El producto obtenido se tamiza para obtener un producto final en forma de crema muy 25 viscosa.
- Se procede al envasado del producto en atmósfera inerte, cerrándolo herméticamente y dejando el envase protegido frente a la luz del sol. El procedimiento de la citada invención, aunque tiene fases parecidas a las de la invención principal, se trata de una elaboración distinta al producto final que se obtiene.

30 El documento ES 2 259 934B1 describe una fórmula preparada a partir de la adición de extractos de Killay a un producto alimenticio orientado a la cocina mediterránea aditiva basada en el uso de saponinas con pulpa de hojas frescas de romero, tomillo y salvia. Los empleados extraen Killay y aceites esenciales de las tres plantas. Esta fórmula se 35 basa en la preparación industrial de alimentos propios de la dieta mediterránea, cuyas

recetas se proponen como ejemplos, con valor para la mejora de las dietas y el mantenimiento de la salud. La citada invención no guarda relación con el proceso de elaboración de salmorejo natural objeto de la invención principal.

5 Por último, encontramos el documento ES 1 216 385 que se refiere a un salmorejo natural de preparación instantánea, con los siguientes tantos por ciento en masa de ingredientes: 65-50% de pan rallado, 25-15% de tomate en polvo, 10-5% de aceite, 8-5% de ajo en polvo, 5-3% de vinagre, y 42% de sal, caracterizado por obtenerse a partir de las siguientes etapas o procedimiento:

10 - Una primera etapa en la que se prepara la mezcla envasada y que consta de las siguientes subetapas:

i.- se elabora la mezcla añadiendo el vinagre al pan rallado de forma progresiva mientras se agita la mezcla para homogeneizarla;

15 ii.- se filtra la mezcla, haciéndola pasar por un tamiz para liberarla de posibles grumos, con el objeto es que incorpore totalmente el vinagre;

iii.- se añaden sucesivamente en seco, mientras se continúa con la agitación, el ajo y la sal, posteriormente se incorpora el aceite, y por último el tomate, continuando removiendo la mezcla hasta su total homogeneización para que se envase en un envase alimentario impermeable y hermético, listo para su distribución.

20 - Una segunda etapa en la que se prepara el salmorejo listo para tomar vertiendo 250 gramos de producto envasado por litro de agua hirviendo, y removido y triturado, hasta que quede totalmente uniforme y homogéneo.

EXPLICACIÓN DE LA INVENCION

25

El objetivo del presente modelo de utilidad es conseguir un salmorejo mediante una mezcla homogénea y fresca. Para ello, el salmorejo objeto del presente modelo de utilidad, comprende los siguientes ingredientes: espárrago, tomate maduro, pimiento verde italiano, ajo blanco, aceite de oliva virgen extra, pan de molde, sal, colorante verde
30 laca, agua, y ácido láctico o vinagre; y cuyo pH es igual o inferior a 4.6.

En una realización preferente, de acuerdo con el presente modelo de utilidad hay varios ejemplos de formulaciones típicas:

35

INGREDIENTE	FORMULACIÓN 1	FORMULACIÓN 2
Espárrago verde/morado	45,00%	45,00%
Tomate maduro	9,19%	9,19%
Pimiento verde italiano	3,45%	3,45%
Ajo blanco	0,09%	0,09%
Aceite de oliva virgen extra	1,38%	1,38%
Pan de molde	12,00%	12,00%
Sal	0,92%	0,92%
Colorante verde laca	0,03%	0,03%
Agua	26,14%	27,80%
Ácido láctico		0,17%
Vinagre	1,80%	
TOTAL	100,0%	100,0%

EXPLICACIÓN DE UN MODO DETALLADO DE REALIZACIÓN DE LA INVENCION

- 5 La presente explicación de un modo detallado de realización, está referida a un salmorejo que comprende los siguientes ingredientes: espárrago, tomate maduro, pimiento verde italiano, ajo blanco, aceite de oliva virgen extra, pan de molde, sal, colorante verde laca, agua, y ácido láctico o vinagre; y cuyo pH es igual o inferior a 4.6.
- 10 En una realización particular, el espárrago puede ser del tipo espárrago verde o del tipo espárrago morado.

En una realización preferida, el salmorejo objeto del presente modelo de utilidad será elaborado mediante el siguiente proceso de elaboración:

15

En primer lugar, lavar los vegetales.

20

En segundo lugar, cocer los espárragos con la raíz cortada (3 centímetros aproximadamente) y una vez el agua esté hirviendo, sumergir los espárragos previamente cortados, durante 10 minutos. No adicionar sal.

En tercer lugar, enfriar los espárragos con agua fría durante 8 minutos por inmersión.

En cuarto lugar, verter en un robot de cocina (del tipo Thermomix®) el agua, el tomate (sin pelar, solamente se le quita el pedículo), el ajo (cortado en rodajas), el pimiento (cortado en trozos, sin tallo, ni semillas) y el aceite. Agitar a máxima velocidad, durante
5 1 minuto.

En quinto lugar, pasar el producto resultante por un chino (fino), desechando el subproducto obtenido.

10 En sexto lugar, verter el producto resultante de nuevo al robot de cocina, añadir sal y colorante, agitar a velocidad media-alta.

En séptimo lugar, en agitación, subiendo hasta velocidad máxima, añadir poco a poco el pan de molde, hasta textura homogénea; tiempo aproximado 2 minutos.

15 En octavo lugar, con agitación media, aumentar la temperatura del producto hasta 80°C en el mínimo tiempo posible. Se recomienda programar a 100°C hasta alcanzar los 80°C requeridos, aproximadamente 3 minutos, dependiendo de la cantidad de producto.

20 En noveno lugar, una vez alcanzados los 80°C, añadir los espárragos y el ácido láctico o vinagre y triturar vigorosamente hasta completa homogeneización. Volver a llevar el producto a 80°C en el mínimo tiempo posible.

En décimo y último lugar, envasar en botes de vidrio y enfriar lo más rápido posible,
25 manteniendo boca abajo los botes para realizar el vacío si fuera necesario.

REIVINDICACIONES

1.- Salmorejo que está **caracterizado porque** comprende los siguientes
5 ingredientes: espárrago, tomate maduro, pimiento verde italiano, ajo blanco, aceite de
oliva virgen extra, pan de molde, sal, colorante verde laca, agua y cuyo pH es igual o
inferior a 4.6.

2.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el espárrago es del tipo
10 espárrago verde y se encuentra en un porcentaje del 45%.

3.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el espárrago es del tipo
espárrago morado se encuentra en un porcentaje del 45%.

4.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el tomate maduro se encuentra
15 en un porcentaje del 9,19%.

5.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el pimiento verde italiano se
encuentra en un porcentaje del 3,45%.

6.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el ajo blanco se encuentra en
un porcentaje del 0,09%.

7.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el aceite de oliva virgen extra
25 se encuentra en un porcentaje del 1,38%.

8.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el pan de molde se encuentra
en un porcentaje del 12%.

9.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde la sal se encuentra en un
30 porcentaje del 0,92%.

10.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el colorante verde laca se
encuentra en un porcentaje del 0,03%.

35

11.- Salmorejo según la reivindicación 1 en donde el agua se encuentra en un porcentaje del 26,14%.

12.- Salmorejo según cualquiera de las reivindicaciones 1 – 11 en donde
5 incorpora vinagre en un porcentaje del 1,80%.

13.- Salmorejo según cualquiera de las reivindicaciones 1 – 12 en donde
incorpora ácido láctico en un porcentaje del 0,17%.