

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 244 077**

21 Número de solicitud: 201931978

51 Int. Cl.:

A23L 7/13 (2006.01)

A23G 1/54 (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

03.12.2019

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.03.2020

71 Solicitantes:

HERNÁNDEZ ARANDA, Mario (100.0%)

Isaac Peral, 32

30385 Los Belones - Cartagena (Murcia) ES

72 Inventor/es:

HERNÁNDEZ ARANDA, Mario

74 Agente/Representante:

ÁLVAREZ LÓPEZ, Sonia

54 Título: **PRODUCTO ALIMENTARIO**

ES 1 244 077 U

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO ALIMENTARIO

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un producto alimentario de aperitivo.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

10

En la actualidad se conocen productos alimentarios de aperitivo, también llamados snacks, de los cuales algunos muy conocidos son aperitivos o snacks de maíz, a base de harinas de maíz y sal y otros aditivos, que se fríen dando lugar a un aperitivo crujiente y salado.

15

Estos aperitivos son muy utilizados y socorridos, incluso acompañados con salsas. Sin embargo el sabor es un tanto insulso, inconveniente que se soluciona con el producto alimentario de la invención.

DESCRIPCION DE LA INVENCION

20

El producto alimentario de la invención comprende:

- un cuerpo comestible, materializado en fritura de una mezcla a base de harinas, sal y componentes adicionales, y
- un recubrimiento de chocolate,

25

Para prepararlo, tomamos un cuerpo comestible snack (por ejemplo un cono) de maíz ya preparado y mediante una bañadora de chocolate industrial, bañamos dicho cuerpo comestible en chocolate blanco, obteniendo un producto final constituido por el c cuerpo comestible de maíz inicial con una capa de chocolate blanco. Cada 100g de producto final

30 contiene 40g de cuerpos comestibles de maíz y 60g de chocolate blanco, esto es, el producto comprende un 40% en peso de cuerpo comestible y un 60% en peso de recubrimiento de chocolate.

De esta forma se consigue un aperitivo que consiste en un producto alimentario que destaca

por tener una mezcla de dulce con salado, ideal para su venta como aperitivo para todas las edades.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

5

La figura 1 muestra una vista del producto de la invención

La figura 2 muestra una sección del producto de la invención

10

DESCRIPCIÓN DE UNA REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCION

El producto (1) alimentario de la invención comprende:

-un cuerpo comestible (2) materializado en fritura de una mezcla a base de harinas, sal y componentes adicionales, y

15

-un recubrimiento (3) de chocolate.

Las proporciones preferidas en peso son un 40% en peso de cuerpos comestibles (2) y un 60% en peso de recubrimiento (3) de chocolate.

20

Preferentemente, el cuerpo comestible (2) se encuentra materializado en fritura de una mezcla en cualquier proporción de:

-Harina de maíz,

-aceite de girasol,

-queso en polvo,

25

-aroma de humo, que aporta cierto sabor a bacon,

-lactosa,

-sal,

-suero de leche en polvo, y

-potenciadores del sabor (por ejemplo E621, E635), que igualmente refuerzan el sabor a bacon.

30

Además, el cuerpo comestible (2) puede comprender correctores de acidez (como el E330), colorantes (como el E160c), aromas, azúcar y gasificante (como el E500ii)

El recubrimiento (3) de chocolate comprende idealmente chocolate blanco, el cual comprende preferentemente los siguientes componentes en proporciones en peso:

-azúcar, 46.5%,

5 -manteca de cacao, 29.5%,

-leche entera en polvo, 23.5%,

-emulsionante (lecitina de Soja), 0,25%,

-saborizante natural de vainilla, 0,25%

10 Se prefiere, además, que el cuerpo comestible (2) tenga forma de cono ya que así se genera en su cavidad un receptáculo que recoge mejor el recubrimiento (3) de chocolate. Dicho cono tiene dimensiones aproximadas favoritas de entre 2 y 3 cm de diámetro de su base y, 5 cm de altura.

15 Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como la manera de realizarse en la práctica, debe hacerse constar que las disposiciones anteriormente indicadas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren el principio fundamental.

20

25

30

35

REIVINDICACIONES

1.-Producto (1) alimentario **caracterizado porque** comprende:

- un cuerpo comestible (2) materializado en fritura de una mezcla a base de harinas, sal y componentes adicionales, y
- un recubrimiento (3) de chocolate.

2.-Producto (1) alimentario según reivindicación 1 **que** comprende un 40% en peso de cuerpo comestible (2) y un 60% en peso de recubrimiento (3) de chocolate.

3.-Producto (1) alimentario según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** el cuerpo comestible (2) se encuentra materializado en fritura de una mezcla en cualquier proporción de:

- Harina de maíz,
- aceite de girasol,
- queso en polvo,
- aroma de humo,
- lactosa,
- sal,
- suero de leche en polvo, y
- potenciadores del sabor.

4.-Producto (1) alimentario según reivindicación 3 **donde** el cuerpo comestible (2) además comprende correctores de acidez, colorantes, aromas, azúcar y gasificante.

5.-Producto (1) alimentario según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** el recubrimiento (3) de chocolate comprende chocolate blanco

6.-Producto (1) alimentario según reivindicación 5 **donde** el recubrimiento de chocolate blanco comprende, en peso:

- azúcar, 46.5%,
- manteca de cacao, 29.5%,
- leche entera en polvo, 23.5%,
- emulsionante (lecitina de Soja), 0,25%,

-saborizante natural de vainilla, 0,25%

7.-Producto (1) alimentario según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **donde** el cuerpo comestible (2) tiene forma de cono.

5

8.-Producto (1) alimentario según reivindicación 7 **donde** el cono tiene dimensiones comprendidas entre 2 y 3 cm de diámetro de su base y, 5 cm de altura.

10

15

20

25

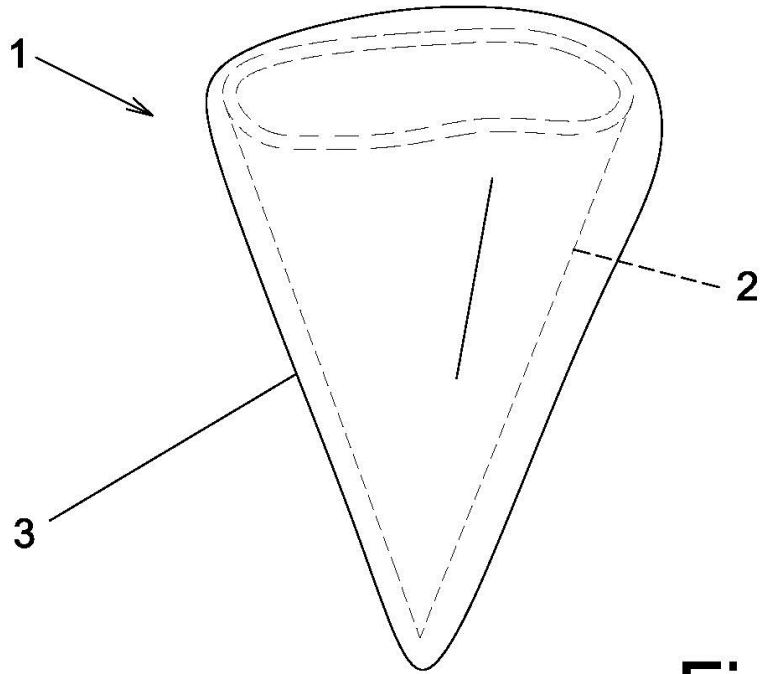


Fig 1

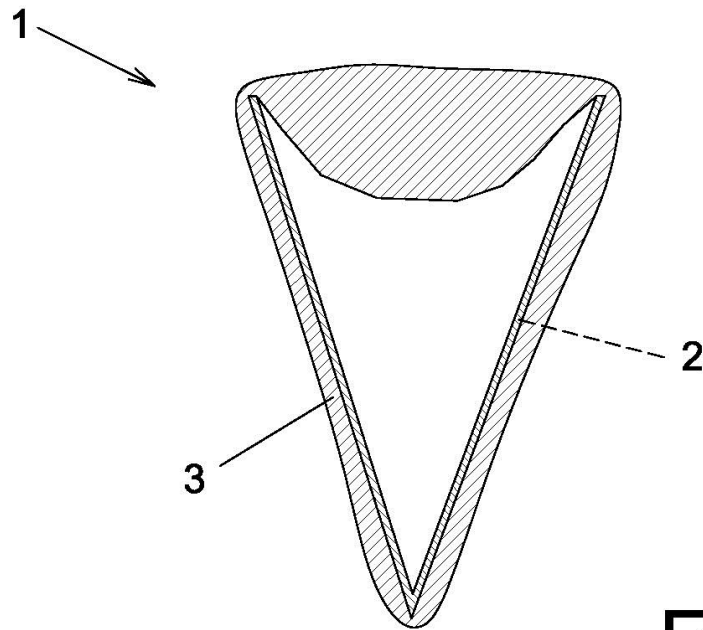


Fig 2