



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① N.º de publicación: **ES 2 092 965**

② Número de solicitud: 9500953

⑤ Int. Cl.⁶: A23L 1/39

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **18.05.95**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.12.96**

Fecha de concesión: **21.05.97**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **01.07.97**

⑮ Fecha de publicación del folleto de patente:
01.07.97

⑰ Titular/es: **Alimentos del Valle, S.A.**
Polg. Ind. Camposol,
C/ Puente Tocinos, N° 57
30006 Murcia, ES

⑱ Inventor/es: **Casanova Valero, José María y**
Ruiz Valero, Carlos Manuel

⑳ Agente: **Ungría López, Javier**

㉔ Título: **Nuevo gazpacho envasado.**

㉖ Resumen:

Nuevo gazpacho envasado.

Comprende (porcentaje en peso): 50-55 por ciento de tomate, 10-12 por ciento de pepino, 10-12 por ciento de pimiento, 9-11 por ciento de cebolla, 2,5-3 por ciento de aceite de oliva; incluyendo además aproximadamente 2,0 por ciento de vinagre, 0,2 por ciento de ajo, y 0,8 por ciento de sal marina, junto con agua en cantidad suficiente para alcanzar la viscosidad deseada y zumo de limón en cantidad suficiente para mantener el pH entre 3,8 y 4.

Aplicación en la industria alimentaria.

ES 2 092 965 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el artº 37.3.8 LP.

Venta de fascículos: Oficina Española de Patentes y Marcas. C/Panamá, 1 - 28036 Madrid

DESCRIPCION

Título de la Invención

Nuevo gazpacho envasado.

Campo técnico de la invención

La presente invención se encuadra dentro del campo del sector alimentario y en especial de los productos frescos elaborados industrialmente y envasados.

En particular, la presente invención se refiere a un gazpacho fresco envasado, que llega al consumidor con las mismas características organolépticas del gazpacho recién hecho.

Estado de la técnica anterior a la invención

Las características organolépticas, aspecto y demás cualidades del "Gazpacho" son sobradamente conocidas como un plato típico de la cocina estival española. Se han realizado diversos intentos de llevar este producto de forma industrializable hasta los hogares españoles, principalmente por el sector conservero (Vital- Valencia, La Molinera-Murcia, Gallina Blanca-Barcelona, etc) no alcanzando el éxito deseado ninguno de ellos, debido principalmente a la pérdida de características de "producto fresco" que implica el proceso conservero, aparte de las más o menos afortunadas formulaciones que dentro de la diversidad de gusto, admite este producto, ya de por sí diferente en cada región de España y casi en cada hogar.

Todos los diversos gazpachos comercializados atienden a una técnica conservera más o menos convencional envasando el producto en botellas de cristal (Vital, S.A., La Molinera), o cartón tipo Combibloc o Tetrapak (Gallina Blanca), con esterilizado clásico (30 segundos a 90°C, datos aproximados) tanto en el proceso como en el envase, lo que permite distribuirlos a temperatura ambiente y con un período de vida o caducidad superior a los tres meses e inferior a un año. El producto final adolece de todo tipo de características asimilables a un "producto fresco", muy lejos del "gazpacho casero", lo que contribuye de forma definitiva al fracaso de las diversas iniciativas.

Las principales causas de la falta de aceptación por parte del consumidor de estos gazpachos industriales son:

1.- Las diversas formulaciones basadas en su mayor parte en materias primas industriales, tales como concentrados de tomate, aparte de la adición de harinas, pan, pimentón y otras especias.

2.- El proceso y envasado conservero convencional, con etapas de esterilización y/o pasteurización del producto en su propios envases (cristal, cartón, plástico, etc), para permitir su conservación a temperatura ambiente durante períodos largos de tiempo (3-12 meses) para facilitar su distribución y comercialización.

Existe por tanto la necesidad de un nuevo gazpacho industrial envasado y comercializado que conserve la características organolépticas del gazpacho recién hecho, cuando llegue al consumidor.

Este es precisamente el objeto alcanzado exitosamente por el solicitante y que se describe con detalle en los siguientes apartados.

Descripción detallada de la Invención

La presente invención, tal y como se indica en su enunciado, se refiere a un nuevo gazpacho envasado.

El gazpacho de la presente invención se basa fundamentalmente en el empleo de materias primas frescas, exclusivamente, excluyendo de la formulación aditivos de tipo pan, harinas, pimentón y otras especias.

De acuerdo con lo anterior, el gazpacho de la presente invención se caracteriza porque presenta la siguiente formulación:

% en peso

- Tomates frescos ... 50-55%
- Pepinos frescos 10-12%
- Pimientos frescos .. 10-12%
- Cebolla fresca 9-11%
- Aceite de oliva 2,5-3%
- Vinagre de vino ... 2,0% (aproximadamente)
- Ajo fresco 0,2% (aproximadamente)
- Sal marina 0,8% (aproximadamente)
- Agua según viscosidad hasta el parámetro "viscosidad 25"
- Zumo de limón cantidad suficiente para control del pH entre 3,8 y 4.

La referida nueva formulación de gazpacho presenta un valor de pH entre 3,8 y 4 y una viscosidad de hasta 25 segundos de salida en un viscosímetro con una columna de 200 mm de altura, 45,7 mm de diámetro interior y 3,5 mm de diámetro de salida en el fondo. En estas condiciones, en esos 25 segundos deben salir 328 cm³ de la columna del viscosímetro.

El producto así formulado mantiene las características organolépticas del gazpacho fresco recién hecho durante un período de tiempo de 4-8 semanas si se mantiene a un temperatura inferior a 4°C.

Además, el producto es susceptible de congelación, sin pérdida de sus cualidades, con lo que su vida media podría alcanzar un año.

Modos de realización de la Invención

La presente invención se ilustra adicionalmente mediante el siguiente Ejemplo, el cual no pretende ser limitativo de su alcance.

Ejemplo

En este ejemplo, se proporciona una formulación concreta de un gazpacho de acuerdo con la presente invención:

Lote sólido

- 520 kg de tomates (52% en peso)
- 115 kg de pepinos (11,5% en peso)
- 115 kg de pimientos (11,5% en peso)
- 100 kg de cebolla pelada (10% en peso)
- 2 kg de dientes de ajo fresco (0,2% en peso)

Total 852 kg

Lote líquido

- 30 litros de aceite de oliva
- 20 litros de vinagre
- 8 kg de sal marina

Total 58 Kg

Los 1000 kg de producto se completan con:

- 2 kg de zumo de limón
- 88 kg de agua

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Nuevo gazpacho envasado, **caracterizado** porque tiene la siguiente formulación:

	<i>% en peso</i>	
- Tomates frescos ...	50-55%	5
- Pepinos frescos	10-12%	
- Pimientos frescos ..	10-12%	
- Cebolla fresca	9-11%	10
- Aceite de oliva	2,5-3%	
- Vinagre de vino ...	2,0% (aproximadamente)	
- Ajo fresco	0,2% (aproximadamente)	
- Sal marina	0,8% (aproximadamente)	15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

- Agua según viscosidad hasta el parámetro "viscosidad 25"
- Zumo de limón cantidad suficiente para control del pH entre 3,8 y 4.

2. Nuevo gazpacho, según reivindicación 1, **caracterizado** porque tiene una vida media de 4-8 semanas mantenido a una temperatura inferior a 4°C.

3. Nuevo gazpacho, según reivindicación 1, **caracterizado** porque tiene una vida media de 1 año aproximadamente en estado congelado, manteniéndolo por debajo de -20°C.



INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤ Int. Cl.⁶: A23L 1/39

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES.2.065.263-A (SEGURA ROBLES J.F.) 01.02.95 * Reivindicacion 2 *	1
A	"1080 Recetas de Cocina". Simone Ortega. Alianza Editorial, 16 ^a ed., Madrid, 1985 * Paginas 132-133, receta n° 159: "Gazpacho" *	

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones n°:

Fecha de realización del informe
29.10.96

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/1