



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①① Número de publicación: **2 132 039**

②① Número de solicitud: 009800094

⑤① Int. Cl.⁶: A23L 1/32

①②

PATENTE DE INVENCION

B1

②② Fecha de presentación: **20.01.1998**

④③ Fecha de publicación de la solicitud: **01.08.1999**

Fecha de concesión: **18.01.2000**

④⑤ Fecha de anuncio de la concesión: **01.04.2000**

④⑤ Fecha de publicación del folleto de patente:
01.04.2000

⑦③ Titular/es: **José Luis Lanza García de Longoria
Gómez Zamalloa, N° 9 - 3°
15005 La Coruña, ES**

⑦② Inventor/es:
Lanza García de Longoria, José Luis

⑦④ Agente: **Ungría López, Javier**

⑤④ Título: **Producto alimenticio tipo tortilla de patata, o revuelto de patata u otros ingredientes, parcialmente precocinado y procedimiento para su preparación.**

⑤⑦ Resumen:

Producto alimenticio tipo tortilla de patata, o revuelto de patata u otros ingredientes, parcialmente precocinado y procedimiento para su preparación.

El producto está constituido por una mezcla de patata frita en aceite vegetal y huevo entero, crudo, batido y pasteurizado, que se envasa a vacío, y que a 0-4°C presenta un tiempo de caducidad de dos meses.

El producto puede incorporar otros ingredientes opcionales (verduras, embutidos, pescados o mariscos), los cuales incluso pueden sustituir a la patata.

El procedimiento consiste básicamente en precocinar la patata o los otros ingredientes y mezclarlos con un huevo pasteurizado batido a una temperatura de 0-4°C, envasar la mezcla a vacío y conservarla a dicha temperatura.

Aplicación en la Industria Alimenticia.

ES 2 132 039 B1

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

DESCRIPCION

Producto alimenticio tipo tortilla de patata, o revuelto de patata u otros ingredientes, parcialmente precocinado y procedimiento para su preparación.

Campo técnico de la invención

La presente invención se encuadra dentro del campo técnico de la industria alimenticia y más concretamente de los productos alimenticios precocinados.

Específicamente, la presente invención proporciona una tortilla de patata (o revuelto de patata u otros ingredientes) parcialmente precocinada o pre-tortilla y un procedimiento para su producción.

Estado de la técnica anterior a la invención

Como es bien sabido, la tortilla o el revuelto es un alimento a base de huevo batido y cuajado de gran aceptación entre la población.

Una de las tortillas más típicas y populares es la tortilla de patata, que lleva como ingredientes básicos, el huevo batido y la patata frita, pudiendo incorporar opcionalmente cebolla, alguna verdura, fiambre, pescado, etc.

Igualmente el revuelto tiene como base el huevo batido al que se le puede incorporar tanto patata frita como también verduras, fiambres, pescado etc.

El principal problema que plantea la tortilla de patata para el ama de casa es que es bastante tediosa y engorrosa de preparar.

También un revuelto requiere disponer de los ingredientes necesarios en cantidad suficiente así como cocinarlos previamente.

Sería muy deseable, con el ritmo de vida actual, en que cada vez se tiene menos tiempo para cocinar, pero sin embargo el consumidor sigue reclamando platos tradicionales, poder disponer de una tortilla o un revuelto precocinados que pudieran quedar listos para su consumo en escasos minutos y fundamentalmente, al gusto de ese consumidor.

Esta tortilla y revuelto precocinados constituye precisamente el objeto de la presente invención.

Descripción detallada de la invención

La presente invención, tal y como indica en su enunciado se refiere a un producto alimenticio tipo tortilla o revuelto de patata u otros ingredientes, parcialmente precocinado y al procedimiento para la elaboración del mismo.

La tortilla precocinada está constituida por una mezcla de patata frita en un aceite vegetal que puede incorporar opcionalmente cebolla frita conjuntamente con la patata y huevo completo pasteurizado crudo batido.

Esta mezcla se presenta envasada a vacío en un recipiente de plástico termosellado de la forma que se desee.

El recipiente tendrá tamaño variable según el número de raciones que contenga.

Esta mezcla así presentada tiene un período de duración de aproximadamente 2 meses, conservándola a una temperatura de 0 a 4° C.

Para la elaboración del producto se utilizarán patatas de la mejor calidad según la época del

año que corresponda. En el caso de que la mezcla incorpore cebolla, se utilizará cebolla fresca recién picada.

El aceite vegetal será preferentemente aceite de oliva, pero puede utilizarse cualquier otro aceite vegetal, como soja, girasol, etc. e incluso mezclas de los mismos.

Se utilizarán los huevos que más convengan según la época y las ofertas de los proveedores en el momento: normales de "corral", de bajo contenido en colesterol, enriquecidos en vitaminas etc. Pero en cualquier caso, el requisito fundamental es que el huevo debe estar pasteurizado, para evitar posibles intoxicaciones o salmonelosis, etc.

Normalmente, la mezcla de patata frita y huevo incorporará algo de sal, en cantidades variables. No obstante, también puede comercializarse la mezcla sin sal, dada la demanda cada vez mayor de productos alimenticios sin sal debido a los problemas de hipertensión de una gran parte de la población.

El procedimiento de preparación de esta tortilla precocinada, o pre-tortilla, se caracteriza por las siguientes operaciones:

- freír la patata previamente, pelada, lavada y cortada en rodajas de grosor variable, opcionalmente junto con la cebolla previamente picada, en aceite precalentado a una temperatura de 120°-150°C, hasta que la patata quede frita y blanda;
- mezclar la patata ya frita bien escurrida de aceite y dejada enfriar a temperatura ambiente, con el huevo batido mantenido a una temperatura entre 0° y 4° C, efectuándose la mezcla a esta última temperatura;
- introducir la mezcla así obtenida y enfriada a la temperatura señalada en un recipiente adecuado y cerrarlo por termosellado a vacío almacenando el conjunto a una temperatura constante entre los mencionados de 0-4° C hasta su consumo.

Para el consumo de esta pre-tortilla basta verter el contenido del recipiente en una sartén caliente y "cuajar" la tortilla al gusto del consumidor (más o menos jugosa).

Por parte de este consumidor, y en el momento de cuajar la tortilla, puede incorporar a la mezcla cualquier aditivo opcional que se desee como verduras, (por ejemplo guisantes), fiambre (por ejemplo chorizo), pescados (por ejemplo atún), etc.

Todo lo anteriormente referenciado para la pre-tortilla de patata sirve igualmente para el revuelto, con la única diferencia de los ingredientes a añadir al huevo y su previa dosificación y preparación (cocción, fritura, etc.).

Las ventajas que presenta la tortilla y el revuelto precocinados de la invención, en cuanto a facilidad y tiempo de elaboración son claramente evidentes.

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

Del silo-depósito de materia prima con capacidad para 3.000 Kg. y mediante cinta transportadora, pasa la patata al proceso automático de pelado y lavado simultáneo, terminado el cuál, se procede también automáticamente al cortado y envío a freidora industrial tipo mixto de 500 l., donde se recibe a temperatura aproximada de 120-150°C y permanece por tiempo de 10 minutos hasta completa fritura. Actúa el temporizador y mediante una rejilla elevadora se procede al vaciado y escurrido de la patata sobre bandeja móvil con terminal en depósito mezclador donde, a temperatura constante de 0-4°C espera el huevo crudo en movimiento continuo. Una vez efectuada la mezcla el paso siguiente es proceder a activar el dosificador de esta mezcla sobre la bandeja receptora.

En la variante que incluye la cebolla, ésta se procesa de forma similar a la patata añadiéndose simultáneamente al depósito mezclador. Igualmente la posible aportación de sal se realiza en el mismo depósito mezclador mediante un pequeño dosificador.

Esta bandeja receptora tiene tres tamaños diferentes según se trate del número de raciones a comercializar, dos raciones, cuatro raciones y seis raciones, donde la dosificación aproximada de la bandeja de dos raciones son 150 g. de patata por 200 ml. de huevo. Este proceso es selectivo en función del stock en almacén y la demanda puntual.

La máquina termoselladora con inclusión de vacío, completa el proceso de fabricación hasta el almacenamiento en cámara de conservación mantenida a temperatura constante, incluidas pérdidas de carga por apertura, de 0-4°C.

Cuando se sustituye la patata por otros ingredientes como jamón, guisantes, gambas, ajos tiernos, setas, etc., o la aportación de varios de ellos a la vez, se procede de la misma forma que la ya descrita con la lógica variación de utilizar los medios de cocción oportunos. Ello da lugar al "revuelto".

El transporte hasta el punto de distribución se realiza en camiones frigoríficos o en contenedores autónomos frionizados, de tal manera que el producto llega al consumidor final en óptimas condiciones.

REIVINDICACIONES

1. Nuevo producto alimenticio tipo pre-tortilla precocinada o pre-revuelto precocinado, **caracterizado** porque está constituido básicamente por una mezcla de patata frita en aceite vegetal y huevo entero, crudo, batido y pasteurizado, envasada al vacío en un envase plástico termosellado, con un tiempo de caducidad de dos meses, manteniéndola a 0-4°C.

2. Nuevo producto alimenticio, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la mezcla incorpora otros ingredientes seleccionados entre verduras, embutidos y pescado o marisco crudos, cocidos o fritos.

3. Nuevo producto alimenticio según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dichos ingredientes vegetales se seleccionan entre guisantes, alcachofas, habas, espinacas, ajos tiernos, berenjena, setas y calabacín.

4. Nuevo producto alimenticio, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dichos ingredientes tipo embutido se seleccionan entre jamón cocido, jamón serrano, chorizo y salchichas.

5. Nuevo producto alimenticio, según la reivindicación 2, **caracterizado** porque dichos ingredientes de pescado o marisco se seleccionan entre atún, caballa, anchoa, gambas, langostinos y cigalas.

6. Nuevo producto alimenticio, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque

el aceite se selecciona entre aceite de oliva, girasol, soja o mezclas de los mismos.

7. Nuevo producto alimenticio, según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la mezcla incorpora sal común.

8. Procedimiento para la preparación de un producto alimenticio tipo tortilla o revuelto precocinado, definido en las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque comprende las siguientes operaciones:

- freír la patata previamente pelada, lavada y cortada, opcionalmente junto con la cebolla previamente picada, en aceite precalentado a una temperatura de 120-150°C hasta que la patata quede frita y blanda;
- mezclar la patata ya frita y bien escurrida, con huevo batido pasteurizado, efectuándose esta mezcla a una temperatura comprendida entre 0-4°C e introducirla en un envase cerrado por termosellado al vacío, almacenando la mezcla envasada a una temperatura de 0-4° C;
- mezclar cualquiera de los demás ingredientes precocinados con huevo batido pasteurizado a una temperatura de 0-4°C envasando esta mezcla en un recipiente plástico cerrado por termosellado y hecho el vacío interior, almacenándolo a una temperatura de 0-4°C.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS
ESPAÑA

- ① ES 2 132 039
② N.º solicitud: 9800094
③ Fecha de presentación de la solicitud: 20.01.98
④ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤ Int. Cl.⁶: A23L 1/32

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2036434 A1 (SEGURA CASTAÑO, J.) 25.04.1991	
A	ES 2048111 A1 (JIMENO ARGÜELLES, J.M.) 01.03.1994	
A	US 5674546 A (BARNES et al.) 07.10.1991	

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.º:

Fecha de realización del informe

11.06.99

Examinador

J. López Nieto

Página

1/1