

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 345 756**

21 Número de solicitud: 200803330

51 Int. Cl.:
A23L 1/30 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación: **21.11.2008**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **30.09.2010**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
30.09.2010

71 Solicitante/s: **Javier Santos Fernández**
Camino de Vilecha, s/n
26000 La Rioja, ES

72 Inventor/es: **Santos Fernández, Javier**

74 Agente: **No consta**

54 Título: **Procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3.**

57 Resumen:

Procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3 particularmente DHA (ácido docosahexaenoico), que comprende los siguientes pasos:

- Preparado de una disolución de DHA, en la que se disuelve DHA en una salmuera, en una proporción de una parte de DHA y nueve partes de agua, debiendo estar ambos elementos a una temperatura de entre 20 y 25°C., siendo dicha disolución removida durante unos 10 minutos a, como mínimo, 3.000 r.p.m.

- E incorporación de la disolución al producto alimenticio precocinado, siendo la dosis de disolución de DHA añadido la adecuada para que la dosis final de DHA contenida en el producto, una vez cocinado, sea la mínima recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

ES 2 345 756 A2

DESCRIPCIÓN

Procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3.

5 Objeto de la invención

La invención, tal como expresa el enunciado de la presente memoria descriptiva, se refiere a un procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3.

10 En particular, el objeto de la invención se centra en un procedimiento mediante el cual, durante la preparación de productos alimenticios precocinados, es decir, del tipo de los que se comercializan ya cocinados y/o que únicamente han de ser calentados para su consumo, se incorpora a los mismos ácido omega 3, particularmente DHA (ácido docosahexaenoico), dando a dichos productos el valor añadido de beneficios nutricionales que dicho ácido aporta al alimento.

15 Campo de aplicación

El campo de aplicación de la presente invención se encuentra dentro del sector técnico de la industria alimenticia, concretamente el relativo a los alimentos precocinados.

20 Antecedentes de la invención

Como es sabido, el DHA (ácido docosahexaenoico) es un ácido poliinsaturado de cadena larga, un ácido esencialmente graso perteneciente a la familia de los omega 3, el cual está presente de forma natural en determinados alimentos y cuyos beneficios al ser incorporado a la dieta están extensamente divulgados y demostrados.

Es, pues, objetivo de la presente invención describir un procedimiento que permite su incorporación a productos alimenticios precocinados, los cuales, generalmente, no incluyen ingredientes que contengan dicho tipo de ácido omega 3, favoreciendo con ello su incorporación a la dieta de los consumidores de dichos productos precocinados.

30 Cabe señalar, por otra parte, que por parte del solicitante se desconoce la existencia de ninguna otra invención en la que se describa un procedimiento de características semejantes a las que presenta el que aquí se preconiza.

35 Explicación de la invención

Así, el procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3 que la presente invención propone comprende los siguientes pasos:

40 En primer lugar, se prepara una disolución de DHA que posteriormente será incorporada al producto durante su proceso de elaboración o cocinado. Para ello, se disuelve el DHA en una salmuera, en una proporción de una parte de DHA y nueve partes de agua, debiendo estar ambos elementos a una temperatura de entre 20 y 25°C. Dicha disolución será removida durante unos 10 minutos a, como mínimo, 3.000 r.p.m.

45 Para la incorporación de la descrita disolución al producto alimenticio precocinado, ésta se realizará de dos formas distintas, en función de si dicho producto necesita un proceso previo de especiado y/o maceración, o se cocina directamente.

50 Así, para el caso de que el producto necesite, especiarse y/o dejarse macerar, como por ejemplo el cordero asado, la disolución de DHA se puede añadir en esta fase de maceración o bien añadirse durante el tratamiento térmico oportuno posterior.

• Desarrollo del proceso con el ejemplo del cordero: en primer lugar, se trocea el cordero; se introduce en una amasadora o bombo para añadirle las especias (sal, ajo, perejil, etc.), conservantes y antioxidantes, aceites y la disolución de DHA. Se deja un tiempo suficiente en dicha máquina, hasta que el proceso de homogeneización sea completado, y se vierte en una bandeja o recipiente para que macere durante 12-24 horas. Una vez transcurrido dicho periodo, se cocina normalmente (al horno, a la cazuela, etc.)

Si el cordero se cocina a la cazuela, se puede añadir la disolución de DHA durante el proceso de cocción.

60 Por otra parte, para los productos que se cocinan directamente, es decir, sin necesidad de un tiempo de maceración previo, por ejemplo las lentejas guisadas, la disolución de DHA se añade de tal forma que queda incorporada durante el tratamiento térmico de cocción del producto.

• Desarrollo del proceso con el ejemplo de las lentejas guisadas: Una vez que se introducen en la olla o marmita las lentejas, junto al resto de ingredientes (sal, cebolla, tomate, chorizo, morcilla, espesantes, conservantes, etc.), se añade la cantidad oportuna de disolución de DHA, como para que al final del tratamiento térmico quede una dosis de la misma según la recomendada por la Organización Mundial de la Salud, (dependiendo de las mermas según el proceso de cocción) dado que ésta será la dosis mínima que se incorporará en todos los productos precocinados.

ES 2 345 756 A2

En resumen, pues, el procedimiento preconizado consiste en:

5 - Preparado de una disolución de DHA, en la que se disuelve DHA en una salmuera, en una proporción de una parte de DHA y nueve partes de agua, debiendo estar ambos elementos a una temperatura de entre 20 y 25°C., siendo dicha disolución removida durante unos 10 minutos a, como mínimo, 3.000 r.p.m.

10 - E incorporación de la disolución al producto alimenticio precocinado, siendo la dosis de disolución de DHA añadida la adecuada para que la dosis final de DHA contenida en el producto, una vez cocinado, sea la mínima recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

15 Descrita suficientemente la naturaleza del proceso de la invención, así como la manera de ponerlo en práctica, no se considera necesario hacer más extensa su explicación para que cualquier experto en la materia comprenda su alcance y las ventajas que de él se derivan, haciendo constar que, dentro de su esencialidad, podrá ser llevada a la práctica en otras formas de realización que difieran en detalle y a las cuales alcanzará igualmente la protección que se recaba siempre que no se altere, cambie o modifique su principio fundamental.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

ES 2 345 756 A2

REIVINDICACIONES

5 1. Procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3 particularmente DHA (ácido docosahexaenoico), **caracterizado** por el hecho de comprender los siguientes pasos:

- Preparado de una disolución de DHA, en la que se disuelve DHA en una salmuera, en una proporción de una parte de DHA y nueve partes de agua, debiendo estar ambos elementos a una temperatura de entre 20 y 25°C., siendo dicha disolución removida durante unos 10 minutos a, como mínimo, 3.000 r.p.m.

10 - Incorporación de la disolución al producto alimenticio precocinado, siendo la dosis de disolución de DHA añadida la adecuada para que la dosis final de DHA contenida en el producto una vez cocinado sea la mínima recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

15 2. Procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3 particularmente DHA (ácido docosahexaenoico), según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que, si el producto precocinado necesita especiarse y/o dejarse macerar, la disolución de DHA se puede añadir en dicha fase de maceración o bien añadirse durante el tratamiento térmico oportuno posterior.

20 3. Procedimiento para la preparación de productos alimenticios precocinados con omega 3 particularmente DHA (ácido docosahexaenoico), según la reivindicación 1, **caracterizado** por el hecho de que si el producto se cocina directamente, la disolución de DHA se añade durante el tratamiento térmico de cocción del producto.

25

30

35

40

45

50

55

60

65