



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 359 108**

② Número de solicitud: 200902035

⑤ Int. Cl.:
A21D 13/08 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

② Fecha de presentación: **16.10.2009**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **18.05.2011**

④ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
18.05.2011

⑦ Solicitante/s: **Elvira Osorio Jorge
Varela Silvari, 4-6-8
15001 A Coruña, ES**

⑦ Inventor/es: **Osorio Jorge, Elvira**

⑦ Agente: **Álvarez Flores, Alberto**

⑤ Título: **Producto alimenticio del tipo "roscón".**

⑤ Resumen:

Producto alimenticio del tipo "roscón".

Producto de pastelería y proceso de elaboración de un roscón constituido a base de harina, azúcar, zumo de frutas, leche, aceite de oliva, levadura en polvo, huevos y ralladura de frutas, mezclados correctamente y con una relación cualitativa y cuantitativa original, y sometido a un proceso de cocción durante 30 minutos en un horno precalentado a 200°C, cuya temperatura se hace descender a razón de 10 grados cada 10 minutos, consiguiendo que el producto "suba" más y la cocción interior y exterior consiguiendo una textura esponjosa. La incorporación del zumo de frutas y la ralladura de frutas le confiere una textura más esponjosa y jugosa que el tradicional roscón seco.

ES 2 359 108 A1

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio del tipo “roscón”.

5 Objeto de la invención

La presente invención consiste, como su propio título indica, en la elaboración de un postre alimenticio denominado roscón, compuesto a base de harina, azúcar, zumo de frutas, leche, aceite de oliva, levadura en polvo, huevos y ralladura de frutas. El resultante de mezclar estos ingredientes en la proporción adecuada se expone a una fuente de calor, un
10 horno precalentado a 200°C durante 30 minutos reduciendo la temperatura 10°C cada 10 minutos, consiguiendo un producto alimenticio de extraordinario sabor y textura y gran valor nutricional, debido a que la composición del mismo está formada por ingredientes de alto valor nutricional, que cubren todas las necesidades nutricionales de una comida.

Antecedentes de la invención

15 La presente invención, como su propio título indica, se refiere a un producto alimenticio denominado “roscón”. Este tipo de productos se presenta en un bloque de pasta homogéneo, que se cuece en un molde con la forma y tamaño deseado, debiendo respetarse siempre el orden de mezcla de los productos, y los tiempos y temperaturas de cocción.

20 Son numerosos los antecedentes de roscones que por sus ingredientes y forma de cocción mantienen una textura seca. Este es el mayor logro de la combinación de productos propuestos y su modo de cocción, ya que gracias a la combinación de estos parámetros (ingredientes, orden de mezcla y forma de cocción) se consigue que el roscón gane una textura menos seca y por tanto menos empalagosa, lo que lo hace más atractivo y apetecible al paladar.

25 Descripción de la invención

El producto alimenticio tipo “roscón” objeto de invención se concreta en un bloque compacto de pasta, formada por huevo, zumo de frutas, aceite de oliva, leche, harina, huevos, ralladura de fruta, sal y levadura.

30 Destaca entre los ingredientes la inclusión de zumos de frutas, lo que añade frescura al producto final, añadiéndole una textura más jugosa. Igualmente, la inclusión de zumos de fruta hace que el roscón sea más saludable.

35 El producto descrito puede ser elaborado con productos de distinta calidad, pero las cualidades del roscón mejoran sustancialmente cuando los productos utilizados son productos naturales y de primera calidad, lo que también supone una mejora de las cualidades nutricionales del producto.

El producto tipo roscón está compuesto por los siguientes ingredientes, incorporando a un recipiente primero los productos líquidos y después los sólidos en las siguientes proporciones de peso:

- 40 ○ Harina 21,92%
- Azúcar 19,23%
- Zumo de frutas 12,3%
- 45 ○ Leche 5,76%
- Aceite de oliva 5,76%
- 50 ○ Levadura en polvo 1,15%
- Huevos 32%
- Ralladura de frutas 1,53%

55 Los productos anteriores, en los porcentajes respecto al peso se mezclarán de la siguiente forma:

Las claras se separarán de las yemas, batiendo las primeras hasta alcanzar el punto de nieve, posteriormente se añaden los productos líquidos, zumo de frutas, leche, aceite de oliva, las yemas, para posteriormente añadir los productos
60 sólidos, harina, azúcar, levadura en polvo y la ralladura de frutas.

Los productos anteriores mezclados se introducirán en un molde suficientemente grande para que el bizcocho no desborde cuando suba.

65 El molde con el producto se introducirá en el horno precalentado a 200 grados y se dejará cocer disminuyendo la temperatura a razón de 10°C cada 10 minutos. Con esta especial forma de cocción se consigue que el producto suba más y que la cocción interior y exterior sea uniforme, consiguiendo la textura esponjosa y jugosa deseada, impidiendo que el roscón se seque.

ES 2 359 108 A1

Aplicando las pautas de cocción anteriores a una masa de 1.300 gramos conseguimos un producto alimenticio del tipo "Roscón", en forma de cono invertido, de un tamaño aproximado de 14 ó 15 centímetros de altura, con una base inferior de 20 centímetros y un diámetro superior de 27 centímetros, este volumen se consigue gracias a los porcentajes de cada ingrediente y a la especial forma de cocción del producto.

5

Con la inclusión del zumo de frutas se consigue que el producto sea jugoso, pudiendo incorporar zumo de cualquier tipo de fruta, siendo mejor para el resultado final del producto que se incorpore zumo natural y recién exprimido.

10

Debe destacarse igualmente la posibilidad de preparar este roscón en su versión "LIGHT" utilizando leche baja en grasa en cualquiera de sus versiones, desnatada o semidesnatada.

Otra posibilidad es sustituir el azúcar por otros edulcorantes aptos para diabéticos. Al roscón resultante de la utilización de edulcorantes aptos para diabéticos se le identificará con el indicativo "zero".

15 **Realización preferente de la invención**

Destaca por su especial sabor el roscón realizado utilizando zumo de naranja natural recién exprimido, que se añade al resto de productos en las proporciones indicadas y se introduce en el horno precalentado a 200°C para darle una cocción durante 30 minutos a temperatura descendente a razón de 10°C cada 10 minutos.

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

ES 2 359 108 A1

REIVINDICACIONES

1. Producto alimenticio del tipo “roscón” **caracterizado** porque se le añade zumo de fruta.

2. Producto alimenticio según reivindicación primera **caracterizado** porque se le añade ralladura de fruta.

3. Producto alimenticio del tipo roscón **caracterizado** por la siguiente forma de elaboración:

- Separar las claras de las yemas de huevo
- Batir las claras hasta conseguir el punto de nieve.
- Incorporar en un recipiente los ingredientes, primero los líquidos y después los sólidos, en las siguientes proporciones:
 - Harina 21,92%
 - Azúcar 19,23%
 - Zumo de frutas 12,3%
 - Leche 5,76%
 - Aceite de oliva 5,76%
 - Levadura en polvo 1,15%
 - Yemas de huevos 32%
 - Ralladura de frutas 1,53%

4. Producto alimenticio según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** porque el recipiente con los ingredientes se introducen en un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos, reduciendo la temperatura a razón de 10°C cada 10 minutos.

5. Producto alimenticio según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque la leche es baja en grasa, siendo indiferente que sea desnatada o semidesnatada.

6. Producto alimenticio según las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque se sustituye el azúcar por un edulcorante apto para diabéticos.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 200902035

②② Fecha de presentación de la solicitud: **16.10.2009**

③② Fecha de prioridad: **00-00-0000**
00-00-0000
00-00-0000

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D 13/08** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	JOSÉ SARRAU "Nuestra Cocina" Ediciones Sarrau, 3ª ed., Madrid, 1950. Receta N° 971: "Tarta de bizcocho de naranja".	1-2
Y		3
A		4
X	ANA "Bizcocho casero de limón", 20.11.2008, recuperado de Internet, <URL: http://www.recetasdemama.es/2008/11/bizcocho-casero-de-limon/ de Google.	1-2
A		3-4
X	"Bizcocho de naranja", 11.04.2008, recuperado de Internet, <URL: http://secocina.com/recetas/bizcochonaranja de Google.	1-2
A		3-4
X	"Bizcocho de naranja. Receta de los lectores", 30.04.2009, recuperado de Internet, <URL: http://www.pepekitchen.com/articulo/bizcocho-de-naranja-receta-de-los-lectores/ de Google.	1-2
Y		3
A		4
X	SIMONE ORTEGA "1080 Recetas de cocina", Alianza Editorial, El libro de bolsillo, N° 428, 16ª ed., Madrid, 1985. Receta N° 999: "Tarta de limón".	1-2
A		3-4
X	US 6235334 B1 (DONOVAN, M.E.) 22.05.2001, reivindicaciones 1-2,4,6-7,8.	1
A		3

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 nº:

Fecha de realización del informe
21.09.2010

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A21D

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 21.09.2010

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 4-6	SÍ
	Reivindicaciones 1-2	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 4-6	SÍ
	Reivindicaciones 1-3	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de **aplicación industrial**. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como ha sido publicada.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	US 6235334 B1	22.05.2001
D02	"Tarta de bizcocho de naranja"	1950
D03	"Bizcocho casero de limón"	20.11.2008
D04	"Bizcocho de naranja"	11.04.2008
D05	"Bizcocho de naranja. Receta de los lectores"	30.04.2009
D06	"Tarta de limón"	1985

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud que nos ocupa hace referencia a un producto de pastelería caracterizado porque se le añade zumo de fruta (Reivindicación 1) y ralladura de fruta (reiv. 2) y por la siguiente forma de elaboración: incorporar en un recipiente primero los ingredientes líquidos y luego los sólidos, siendo los ingredientes los siguientes : claras a punto de nieve, harina, azúcar, zumo de frutas, leche, aceite de oliva, levadura en polvo, yemas y ralladura de frutas (reiv. 3). Se introduce la mezcla en un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos, reduciendo la temperatura a razón de 10°C cada 10 min (reiv. 4). Puede también utilizarse leche baja en grasa (reiv. 5) y/o sustituirse el azúcar por un edulcorante apto para diabéticos (reiv. 6).

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica tiene por objeto un método de fabricación de un pastel sin grasa en el que se mezclan levadura química, harina, claras de huevo y azúcar, pudiendo incluir también zumo de frutas.

El D2 cubre una tarta de bizcocho de naranja cuyos ingredientes son los mismos que los de la solicitud a estudio excepto la leche, que en este caso es en polvo, y que en esta receta no se utiliza aceite. Se cuece a horno moderado durante 30 minutos.

El D3 hace referencia a un bizcocho casero de limón cuyos ingredientes son los mismos que los de la solicitud a estudio excepto la leche, de la que este documento carece y el aceite, que en este caso se sustituye por mantequilla.

Como parte del procedimiento de preparación se baten las claras a punto de nieve. La cocción es a 160°C durante media hora.

El D4 se refiere a un bizcocho de naranja cuyos ingredientes, al igual que en el documento anterior, son los mismos que los de la solicitud a estudio, excepto la leche, de la que este documento carece y el aceite, que en este caso se sustituye por mantequilla. Se hornea a 180°C durante 40 min. o hasta que esté hecho.

El D5 divulga un bizcocho de naranja cuyos ingredientes, al igual que en el documento anterior, son los mismos que los de la solicitud a estudio excepto la leche, de la que este documento carece y el aceite de oliva, que en este caso se sustituye por aceite de girasol. Se hornea a 180°C durante casi 50 min.

Parece obvio para un experto en la materia que combinando D2 y D5 se obtendría un producto con todos los ingredientes de los que consta el producto de la solicitud a estudio, ya que sustituir el aceite de oliva por aceite de girasol y la leche líquida por leche en polvo no se considera relevante. Es por ello por lo que se considera que la reivindicación 3 carece de actividad inventiva, según el artículo 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes.

El D6 describe una tarta de limón cuyos ingredientes, al igual que en el documento anterior, son los mismos que los de la solicitud a estudio, excepto la levadura, de la que este documento carece. En este caso también se baten las claras a punto de nieve. El proceso de horneado es más complejo, cocidiéndose algunos de los ingredientes por separado.

Como puede fácilmente apreciarse, los documentos citados destruyen la novedad de las reivindicaciones 1 y 2, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley de Patentes, ya que todos hacen referencia a artículos de pastelería que contienen zumo de frutas y/o ralladura de frutas. Las reivindicaciones 3-6, sin embargo, sí cumplen con este requisito. Las reivindicaciones 1-2, al carecer de novedad carecen también de actividad inventiva, sí cumpliendo tal requisito las reivindicaciones 4-6.