

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 362 778**

21 Número de solicitud: 200931305

51 Int. Cl.:
A23L 1/212 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **30.12.2009**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **13.07.2011**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
13.07.2011

71 Solicitante/s: **José Ignacio Gómez Fernández
Valle de Enmedio, 57
28035 Madrid, ES**

72 Inventor/es: **Gómez Fernández, José Ignacio**

74 Agente: **Fernández Prieto, Ángel**

54 Título: **Receta para la elaboración de salsa de guacamole.**

57 Resumen:

Receta para la elaboración de salsa de guacamole.
Receta para la elaboración de una salsa ligera de guacamole, especialmente adecuada para combinar con snacks o platos de aperitivo, con un tono picante nada agresivo para el paladar, con los ingredientes: aguacate maduro y limpio, tomate rojo pelado, vinagre balsámico del tipo *aceito* de Módena, chile picante preparado entero de la variedad Chipotle, cebolla, pimiento verde limpio de semillas y hebras, aceite de oliva extra virgen y sal.

Para la elaboración de esta salsa de guacamole se requiere la elaboración de una primera salsa homogénea sin grumos en un recipiente de una batidora eléctrica a partir de los ingredientes chile y vinagre. Finalmente, esta primera salsa, una vez obtenida, se mezcla como un ingrediente más en una batidora eléctrica con el resto de ingredientes de la receta. Para la comercialización a escala industrial de esta salsa de guacamole se añaden conservantes a la misma.

ES 2 362 778 A1

DESCRIPCIÓN

Receta para la elaboración de salsa de guacamole.

5 Objeto de la invención

La presente invención consiste en una receta de salsa de guacamole y un método para su obtención.

Antecedentes de la invención

10

El guacamole es una salsa originaria de Mesoamérica, preparada a base de aguacate.

15 El aguacate es un producto muy apreciado y de alto consumo, con un elevado contenido en vitaminas A y B, una composición de 70% de agua, 2% de proteínas, 21% de grasas, 6% de carbohidratos y alrededor del 1% de minerales, y otros elementos como cistina, tirosina y triptano. Presenta además, una elevada digestibilidad.

20 El guacamole es un tipo de salsa acuosa y medianamente espesa que se suele consumir junto con otros productos alimenticios. Su ingrediente principal es el propio aguacate en combinación con otros ingredientes como la cebolla, el tomate, algún tipo de picante, especias, e incluso aceite.

25 Gran parte del estado de la técnica de los métodos de preparación del guacamole están relacionados con el hecho de que el guacamole es un producto alimenticio que debe consumirse en el momento debido a la rápida degradación de sus propiedades organolépticas y de su apariencia debido a la rápida aceleración de su oxidación. Así, en la patente ES2.318.120T3 se describe un complejo método de preparación de guacamole que preserva el color y el sabor del aguacate después de que este se pique o se macere. Esta patente ES2.318.120T3 describe con detalle el estado de la técnica de algunos aspectos del aguacate y la fabricación del guacamole, mencionando, entre otras, algunas patentes como la US6.358.555, US5.595.775 y US1.242.728 que describen métodos para intentar preservar aguacates contra la rápida degradación de su color y sabor; y la patente US5.871.794 que describe un guacamole estabilizado y un método para su obtención. La patente MX PA04011040 describe varios aspectos sobre el aguacate, y un método de obtención y preservación de la salsa guacamole, siendo uno de sus objetivos obtener una composición y estructura del guacamole que sea novedosa con amplio mercado en establecimientos comerciales y tiendas de autoservicio, empleando antioxidantes del grupo que consiste en BHA, BHT, TBHQ, aceite de romero y una mezcla de los mismos. Los conservantes los selecciona el grupo del benzoato, sorbato, propianato, paraben, acetato, lactato o una mezcla de los mismos. Los hidrocoloides los selecciona el grupo gelatina, pectina, caragenina o carragenatos (hidrocoloide), agar, alginato, goma guar, goma arábiga, goma de tragacanto, Gatti, almidón, xantano, CMC o una mezcla de algunos de estos.

35 Una sencilla receta de tomate y aguacate puede consistir en una taza de aceite de oliva extra-virgen, cuatro aguacates, dos tomates maduros y pelados, una cebolla picada fina, ajo y perejil, sal, pimienta y chile al gusto, y limón, con un proceso de elaboración en el que se coge tritura la verdura, luego se añade el tomate y el guacamole junto con las especias y se tritura al gusto pudiendo dejar tropezones y añadiendo limón finalmente.

45 Otra receta básica del guacamole consiste en moler hasta tener una mezcla uniforme, en un molcajete la carne de aguacates, con tomates, chiles (ají, jalapeño), cebolla, cilantro y ajo, creando una mezcla de color verde claro la cual se condimenta con sal y otras especias y unas gotas de limón; existiendo diferentes variaciones de la receta como, por ejemplo, emplear tomates previamente cocidos sobre una plancha caliente hasta que se quema la piel como suele hacerse en México.

50 Otra receta consistiría en los ingredientes clásicos de: aguacate, tomates, cebolla, lima, crema de leche, sal, ajo, pimienta y salsa picante, con un modo de preparación consistente en triturar dos aguacates y picar en cuadraditos pequeños tres tomates maduros, dos cebollas pequeñas y dos dientes de ajo; se mezclan bien todos estos ingredientes y se añade el zumo de una lima y 3 cucharadas de crema de leche. Se mezcla todo muy bien para que se combinen bien los sabores y se añade un poco de sal, pimienta negra molida y alguna salsa picante según el gusto deseado.

55 La mayoría de las salsas guacamole son muy espesas y en el caso de que lleven picante, éste suele proporcionar un sabor bastante seco.

Descripción de la invención

60 La presente invención consiste en una novedosa y sencilla receta y método de preparación de una salsa de guacamole con tres alternativas en cuanto al sabor final de la salsa: suave, medio y picante.

65 La salsa de guacamole objeto de la presente invención es más ligera que otras salsas que se encuentran en el mercado, lo que la hace especialmente adecuada para combinar con *snaks* o platos de aperitivo. Además, el sabor obtenido no es tan intenso al desprendido por el aguacate sino, más bien, dulce/ahumado con tonos picantes nada agresivos para el paladar. Tampoco contiene tropezones de ingredientes, y las hortalizas y el *aceto* que contiene realzan los sabores.

ES 2 362 778 A1

Para ello, para su preparación, se utilizan como ingredientes: aguacates preferiblemente maduros, tomates rojos, sal, vinagre o *aceto* balsámico, chile picante preparado entero (no en salsa) preferiblemente de la variedad Chipotle, cebolla, pimientos verdes, y aceite de oliva.

5 El chile Chipotle es el chile más sabroso de los existentes en el mercado. No proporciona un picor seco sino que proporciona un excelente sabor ahumado dulce con suaves tonos a chocolate.

En caso de utilizar *aceto* balsámico de Módena, se obtiene un sabor especial debido a la especial elaboración de este *aceto*, que proporciona un sabor tan sutil que realza los condimentos con sabor a fruta. Si se calienta desaparece su acidez y dulzura.

En cuanto a la utilización de pimiento verde, se trata de una hortaliza de carácter anual. Suele ser bastante carnoso y sus semillas son bastante grandes, por lo que se suele servir sin ellas. El sabor dulce/picante que transmite encaja perfectamente con el tipo de salsa objeto de la presente invención. Además su color verde provoca que no existan tintes rojos en el color definitivo de la salsa.

El proceso de obtención de la salsa de guacamole objeto de la presente invención comienza con la preparación de una primera salsa de chile con los chiles enteros, vertiendo el contenido de una lata en el recipiente de una batidora/exprimidora/licuadora eléctrica tipo Turmix® y añadiendo vinagre balsámico. Se conecta la batidora hasta que se crea una salsa homogénea sin grumos, y se vacía el recipiente de la batidora y se limpia.

A continuación o en paralelo, se obtiene una segunda salsa vertiendo en un recipiente de la batidora/exprimidora/licuadora eléctrica tipo Turmix® (ya limpio) los siguientes ingredientes preparados de la siguiente manera: aguacate limpio (sin cáscara ni hueso), tomate preferiblemente pelado, pimiento verde sin las semillas centrales ni las hebras, y cebolla pelada sin la primera capa. Se añade también sal.

Para obtener la salsa de guacamole se mezclan la primera y segunda salsas descritas anteriormente, con la proporción deseada de picante. Si bien, alternativamente, para que el sabor derivado de la salsa picante (primera salsa) sea más homogéneo en toda la salsa final, es preferible mezclar aquella con los ingredientes indicados anteriormente para la segunda salsa como si la salsa picante fuera un ingrediente más en la preparación de la segunda salsa.

La distribución y venta a escala comercial de la salsa de guacamole obtenida, y teniendo en cuenta las características de rápida degradación de este tipo de salsa antes indicadas, se requiere el uso añadido de conservantes.

Así, para retrasar el deterioro de los alimentos debido a la acción de microorganismos, se pueden emplear sustancias antimicrobianas para inhibir, retardar o prevenir el desarrollo y la proliferación de bacterias, levaduras y moho. Los compuestos ácidos, como el ácido sórbico o ácido 2,4-hexadienoico (E200), se usan para evitar la aparición de bacterias. El ácido sórbico así como parte de sus sales minerales (sorbatos), tales como el sorbato sódico, sorbato potásico y el sorbato cálcico, son empleados como agentes antimicrobianos en la industria alimentaria. Es admisible por humanos siempre que su concentración no sobrepase de un 0.2% (25 mg/Kg de peso corporal). Su efectividad es mayor en alimentos ácidos, siendo menor en alimentos con pH neutro.

Otra opción de utilización de conservantes es la del sorbato de calcio (E203) que es la sal cálcica del ácido sórbico, un ácido graso poliinsaturado muy utilizado en alimentos tales como quesos, mahonesa, pan cortado, mermelada, margarina y zumo de frutas para prevenir la formación de moho.

Realización preferente de la invención

A continuación se detallan los componentes de la salsa de guacamole objeto de la presente invención según tres alternativas de sabores, y dos alternativas de preparación de la misma. Todo ello debe considerarse en sentido general y no limitativo.

Los ingredientes de la receta de salsa guacamole objeto de la presente invención son:

- 55 - Aguacates preferiblemente maduros.
- Tomates rojos de tamaño mediano.
- Sal.
- 60 - Vinagre de tipo *aceto* balsámico de Módena.
- Chile picante ya preparado de denominación Chipotle que se puede obtener comercialmente en latas de chile entero (no en forma de salsa).
- 65 - Cebolla clásica.
- Pimientos verdes.

ES 2 362 778 A1

- Aceite de oliva virgen extra.

La cantidad a utilizar de cada uno de estos ingredientes, medida en gramos, por cada 100 gramos de salsa se muestra en la tabla a continuación en función de tres alternativas de gusto: suave, medio y picante. Los porcentajes proporcionados en la tabla pueden modificarse ligeramente, así por ejemplo, la presencia de aguacate podría situarse entre un 40% y un 45%, y la de tomate rojo entre un 23% y un 27%.

Entrada	Por 100 gr. salida suave	Por 100 gr. salida medio	Por 100 gr. salida picante
Sal	1,22	1,22	1,22
Vinagre	6,1	6,1	6,1
Picante	1,22	2,5	3,8
Aceite oliva	6,10	6,1	6,1
Aguacate	42,68	42,68	42,68
Tomate rojo	25,61	25,61	25,61
Cebolla	18,29	18,29	18,29
Pimiento verde	8,54	8,54	8,54

Una primera alternativa de elaboración de la salsa de guacamole objeto de la presente invención requiere:

- una primera salsa o mezcla consistente en la elaboración de una salsa de chile con los chiles Chipotle enteros: se vierten, de acuerdo con la tabla anterior, 6 gr., o 12,29 gr., o 18,68 gr. del contenido de una lata de chiles en un recipiente de una batidora/exprimidora/licuadora tipo Turmix® y se añaden 30 gr. del vinagre tipo *aceto* balsámico de Módena de acuerdo con la tabla anterior y la intensidad del sabor que se quiera obtener. Se conecta la batidora/exprimidora/licuadora hasta que se obtiene una salsa homogénea sin grumos.
- Una segunda salsa o mezcla vertiendo en el recipiente de la propia batidora/exprimidora/licuadora tipo Turmix®, previamente vaciada y limpiada, las siguientes cantidades de ingredientes por cada 100 gr. de salsa de guacamole, y con estos ingredientes preparados de la siguiente manera:
 - 42,68 gramos del aguacate limpio, es decir, sin cáscara ni hueso,
 - 25,61 gramos del tomate rojo preferiblemente sin piel,
 - 8,54 gramos del pimiento verde limpio, es decir, sin las semillas centrales ni las hebras,
 - 18,29 gramos de la cebolla previamente pelada sin la primera capa,
 - 1,22 gramos de sal común, y
 - 6,1 gramos de aceite de oliva extra virgen.

Una vez obtenida esta segunda salsa, se mezcla ésta con la salsa picante previamente obtenida (con chile y vinagre) en una proporción de los ingredientes de acuerdo con la tabla más arriba y en función de la intensidad del sabor que se desea obtener en la salsa de guacamole resultante.

Alternativamente, para obtener la salsa final, se obtendría una primera salsa o mezcla picante como la indicada en la alternativa descrita más arriba, y se mezclaría ésta, una vez obtenida, en la batidora/exprimidora/licuadora tipo Turmix®, como un ingrediente más, junto a los ingredientes: aguacate limpio, es decir, sin cáscara ni hueso; tomate rojo preferiblemente sin piel; pimiento verde limpio, es decir, sin las semillas centrales ni las hebras; cebolla previamente pelada sin la primera capa; sal común; y, aceite de oliva extra virgen. Todo ello, en las proporciones indicadas en la tabla más arriba.

Finalmente, para una distribución a escala comercial de la presente salsa de guacamole, se añaden conservantes antimicrobianos, como el ácido sórbico, o sorbato de calcio.

REIVINDICACIONES

- 5 1. Salsa de guacamole **caracterizada** por comprender los siguientes ingredientes: aguacate, tomate rojo, sal, vinagre balsámico, chile picante preparado entero, cebolla, pimiento verde, y aceite de oliva.
- 10 2. Salsa de guacamole, según la reivindicación anterior, **caracterizada** por comprender aproximadamente la siguiente proporción de dichos ingredientes: 42,68 gr. de dicho aguacate, 25,61 gr. de dicho tomate rojo, 1,22 gr. de dicha sal, 6,1 gr. de dicho vinagre balsámico, entre 1,22 y 3,8 gr. de dicho chile picante preparado entero, 18,29 gr. de dicha cebolla, 8,54 gr. de dicho pimiento verde, y 6,10 gr. de dicho aceite de oliva.
- 15 3. Salsa de guacamole, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque dicho aguacate es maduro y limpio, dicho tomate rojo es de tamaño medio y pelado, dicho vinagre balsámico es del tipo *aceto* de Módena, dicho chile picante preparado entero es de la variedad Chipotle, dicho pimiento verde está limpio de semillas y hebras, y dicho aceite de oliva es extra virgen.
- 20 4. Salsa de guacamole, según cualquiera de las reivindicación anteriores, **caracterizada** por comprender conservantes.
- 25 5. Método de obtención de la salsa guacamole de cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado** por comprender una elaboración de una primera salsa homogénea sin grumos en un recipiente de una batidora/exprimidora/licuadora eléctrica a partir de al menos dicho ingrediente chile y dicho ingrediente vinagre.
- 30 6. Método según la reivindicación anterior **caracterizado** porque dicha batidora/exprimidora/licuadora eléctrica es de tipo Turmix®, dicho ingrediente chile siendo chile de denominación Chipotle entero; y, dicho vinagre siendo de tipo *aceto* balsámico de Módena.
- 35 7. Método según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 6, **caracterizado** porque dicho vinagre, dicho chile y dicha salsa de guacamole se encuentran en una proporción aproximadamente de 6,1 gr., 1,22 gr. y 100 gr. respectivamente.
- 40 8. Método según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 6, **caracterizado** porque dicho vinagre, dicho chile y dicha salsa de guacamole se encuentran en una proporción aproximadamente de 6,1 gr., 2,5 gr. y 100 gr. respectivamente.
- 45 9. Método según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 6, **caracterizado** porque dicho vinagre, dicho chile y dicha salsa de guacamole se encuentran en una proporción aproximadamente de 6,1 gr., 3,8 gr. y 100 gr. respectivamente.
- 50 10. Método de obtención de la salsa guacamole de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 9, **caracterizado** por comprender además:
- una elaboración de una segunda salsa en una batidora/exprimidora/licuadora eléctrica a partir de al menos dichos ingredientes: aguacate, tomate, pimiento verde, cebolla, sal y aceite.
 - una mezcla de dichas primera y segunda salsas obteniendo dicha salsa de guacamole.
- 55 11. Método de obtención de la salsa guacamole de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 9, **caracterizado** porque se mezcla dicha primera salsa en una batidora/exprimidora/licuadora eléctrica con al menos aguacate, tomate, pimiento verde, cebolla, sal y aceite, obteniéndose dicha salsa de guacamole.
- 60 12. Método según cualquiera de las reivindicaciones 10 o 11 **caracterizado** porque dicho aguacate está limpio sin cáscara ni hueso; dicho tomate siendo rojo sin piel; dicho pimiento siendo verde sin semillas centrales ni hebras; dicha cebolla siendo previamente pelada sin su primera capa; y, dicho aceite siendo del tipo oliva extra virgen.
- 65 13. Método según la reivindicación anterior **caracterizado** porque por cada 100 gr. de salsa de guacamole, se emplean aproximadamente: 42,68 gr. de dicho aguacate, 25,61 gr. de dicho tomate, 8,54 gr. de dicho pimiento, 18,29 gr. de dicha cebolla, 6,10 gr. de dicho aceite y 1,22 gr. de dicha sal.
- 60 14. Método según cualquiera de las reivindicaciones 5 a 13 **caracterizado** porque se añaden conservantes a dicha salsa de guacamole.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 200931305

②² Fecha de presentación de la solicitud: 30.12.2009

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L1/212** (01.01.2006)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	GUASACACA-GUACAMOLE DE VENEZUELA [on line] 31.10.2009 [recuperada 24.02.2011]. Recuperada de Internet: http://cocinarapida.net/guasacaca-guacamol-de-venezuela.html	1-14
X	GUASACACA CRIOLLA [on line] 25.07.2007 [recuperada 24.02.2011]. Recuperada de Internet: http://recetasdemartha.blogspot.com/2007/07/guasacaca-criolla.html	1-14
X	GUACAMOLE Y GUASACACA [on line] 15.06.2006 [recuperada 24.02.2011]. Recuperada de Internet: http://foros.chefuri.net/recetas-7489-Guacamole_y_guasacaca_(vegana.html	1-14

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
28.02.2011

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

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

A23L

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: 28.02.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 2-4, 6-10, 13-14	SI
	Reivindicaciones 1, 5, 11, 12	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-14	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 se publica.

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	GUASACACA-GUACAMOLE DE VENEZUELA [on line] 31.10.2009 [recuperada 24.02.2011]. Recuperada de Internet: http://cocinarapida.net/guasacaca-guacamol-de-venezuela.html	
D02	GUASACACA CRIOLLA [on line] 25.07.2007 [recuperada 24.02.2011]. Recuperada de Internet: http://recetasdemartha.blogspot.com/2007/07/guasacaca-criolla.html	
D03	GUACAMOLE Y GUASACACA [on line] 15.06.2006 [recuperada 24.02.2011]. Recuperada de Internet: http://foros.chefuri.net/recetas-7489-Guacamole_y_guasacaca_(vegana).html	

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 invención contenida en la reivindicación 1 se refiere a una salsa de guacamole caracterizada por comprender los siguientes ingredientes: aguacate, tomate rojo, sal, vinagre balsámico, chile picante, cebolla pimienta verde y aceite de oliva. El documento D01 divulga una salsa de aguacate que comprende los mismos ingredientes que la salsa de la invención. Se indica que los ingredientes pueden ser agregados a una licuadora o procesadora de alimentos para preparar la salsa. Por lo tanto, la invención según las reivindicaciones 1 y 5, 11 y 12 carece de novedad por haber sido divulgada en D01.

Las reivindicaciones 2-4 y 6-10, 13 y 14 cumplen el requisito de novedad, pero no cumplen el requisito de actividad inventiva por los siguientes motivos: se considera obvio para un experto en la materia probar diferentes proporciones y variedades de ingredientes conocidos hasta conseguir una mezcla final con las características deseadas, lo cual supone realizar una serie de ensayos pero no implica actividad inventiva. Por lo tanto, las reivindicaciones 2, 3, 6-10 carecen de actividad inventiva.

Las reivindicaciones 4, y 14 carecen de características técnicas que en combinación con las de las reivindicaciones de las que dependen aporten actividad inventiva a la invención.

Los documentos D02 y D03 se refieren también a la elaboración de salsas de aguacate y comprenden los ingredientes especificados en la reivindicación 1 de la invención, por lo tanto serían igualmente relevantes para valorar la novedad y actividad inventiva de la invención.