



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 368 275**

② Número de solicitud: 201000547

⑤ Int. Cl.:
A21D 13/00 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

⑫ Fecha de presentación: **29.04.2010**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.11.2011**

⑭ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
16.11.2011

⑰ Solicitante/s: **ERIOSTE, S.L.**
Camino Ciempozuelos, 2 - Nave 8
45224 Seseña, Toledo, ES

⑱ Inventor/es: **Agüera Rodríguez, Eulalio**

⑳ Agente: **González Palmero, Fé**

② Título: **Pan con bayas de goji y procedimiento de obtención del mismo.**

③ Resumen:

Pan con bayas de goji y procedimiento de obtención del mismo.

El pan con bayas de goji de la invención, comprende una mezcla de harina de trigo en un porcentaje del 42 al 52%, harina de centeno en un porcentaje entre el 5 y el 12%, bayas de goji en un porcentaje entre el 6 y el 7,2%, agua en un porcentaje entre el 25 y el 35%, sal en un porcentaje entre el 1,14 y el 1,20%, levadura en un porcentaje entre el 2,5 y 3,5% y mejorante entre el 0,3 y 0,4%, estando el mejorante compuesto por harina de trigo, anti-aglomerante E-170, emulgente E-322, ácido ascórbico, E-920 y enzimas. Estos ingredientes se mezclan y se amasan durante tres minutos a una velocidad lenta y durante 8 minutos a una velocidad rápida, sometiéndose a continuación el producto a una fermentación durante dos horas, para seguidamente llevar a cabo el proceso de cocción del pan.

ES 2 368 275 A1

DESCRIPCIÓN

Pan con bayas de goji y procedimiento de obtención del mismo.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un nuevo tipo de pan, concretamente a un pan con bayas de goji, de manera que la incorporación de las bayas de goji aportan al pan sustanciales ventajas, por las valiosas características nutricionales de aquellas.

La invención concierne igualmente al procedimiento para la obtención de dicho pan.

Antecedentes de la invención

Como es sabido, el goji es un fruto con unas propiedades nutricionales importantes, desconociendo el inventor la existencia de pan en el que interviene como componente el goji.

Descripción de la invención

En el pan que la invención propone participan bayas de goji, pero no como componente básico del mismo, sino en el seno de una formulación específica en la que participan además de la harina y de las bayas de goji, harina de trigo, harina de centeno, agua, sal, levadura y un producto mejorante a base de harina de trigo, anti-aglomerante E-170, emulgente E-322, ácido ascórbico, E-920 y enzimas.

Concretamente se ha previsto que los componentes citados participen en la masa del pan en las siguientes proporciones:

- Harina de trigo: entre el 42 y el 52%.
- Harina de centeno: entre el 5 y el 12%.
- Bayas de goji: entre el 6 y el 7,2%.
- Agua: entre el 25 y el 35%.
- Sal: entre el 1,14 y el 1,20%.
- Levadura: entre el 2,5 y el 3,5%.
- Mejorante: entre el 0,3 y el 0,4%.

A partir de estos componentes, en el procedimiento para obtención del pan, las fases a seguir son las siguientes:

Se mezclan los ingredientes y se amasan durante 3 minutos a velocidad lenta, para después llevar a cabo un amasado rápido durante 8 minutos.

A continuación la masa obtenida mediante la mezcla de los ingredientes se somete a una fermentación

durante 2 horas.

En función de si el pan va a ser suministrado congelado, o para consumo en el día, se han previsto dos fases operativas opcionales, la primera, en la que se introduce el pan en el horno a 250°C, temperatura que una vez dentro se hace descender hasta 180°C, realizándose el proceso de cocción durante aproximadamente 17-18 minutos para posteriormente ser congelado, mientras que la segunda opción, consiste en introducir el producto en el horno a 250°C, para una vez dentro descender la temperatura a 225°C, dejándose cocer durante un tiempo de aproximadamente 22 minutos.

Ejemplo de realización práctica de la invención

De acuerdo con un ejemplo de realización práctica de la invención, para una masa de 90 kg de pan se obtuvo con los siguientes componentes:

- 45 kg de harina de trigo.
- 9 kg de harina de centeno.
- 6 kg de bayas de goji.
- 26 l de agua.
- 1 kg de sal.
- 2,7 kg de levadura.
- 300 gr de mejorante (concretamente el de la marca "GB PAMATIC®").

Esos componentes fueron debidamente mezclados y amasados durante 3 minutos a velocidad lenta y durante 8 minutos a velocidad rápida, llevándose a cabo posteriormente una fermentación durante 2 horas.

Seguidamente, y en el caso de que el pan se vaya a suministrar congelado, se lleva a cabo un cocido del mismo en el que el horno se pone inicialmente a 250°C y tras introducir el pan dicha temperatura se programa a 180°, llevándose a cabo la cocción durante 17 minutos, para posteriormente ser congelado, mientras que si se va a suministrar para consumo en el día, el mismo será igualmente introducido en el horno a 250°C, y tras su introducción se baja la temperatura a 225°C, cocción que se lleva a cabo durante un periodo de 22 minutos, obteniéndose en ambos casos un pan de bayas de goji, con unas óptimas cualidades organolépticas, perfectamente panificable, de exquisito sabor y propiedades nutricionales importantes.

REIVINDICACIONES

1. Pan con bayas de goji, **caracterizado** porque en el mismo participan los siguientes componentes y en unas proporciones porcentuales en peso que corresponden a:

- Harina de trigo: entre el 42 y el 52%.
- Harina de centeno: entre el 5 y el 12%.
- Bayas de goji: entre el 6 y el 7,2%.
- Agua: entre el 25 y el 35%.
- Sal: entre el 1,14 y el 1,20%.
- Levadura: entre el 2,5 y el 3,5%.
- Mejorante: entre el 0,3 y el 0,4%.

2. Pan con bayas de goji, según reivindicación 1, **caracterizado** porque el mejorante está compuesto por harina de trigo, anti-aglomerante E-170, emulgente E-322, ácido ascórbico, E-920 y enzimas.

3. Procedimiento de obtención del pan con bayas

de goji, según la formulación de la reivindicación 1, **caracterizado** porque todos los ingredientes se mezclan y se amasan durante tres minutos a una velocidad lenta y durante 8 minutos a una velocidad rápida, sometiéndose a continuación el producto a una fermentación durante dos horas, para seguidamente llevar a cabo el proceso de cocción del pan.

4. Procedimiento, según reivindicación 3ª, **caracterizado** porque cuando el pan va a ser suministrado congelado, en el proceso de cocción el pan se introduce en el horno a 250°C, de manera que tras su introducción se rebaja la temperatura a 180°C, llevándose a cabo dicho proceso de cocción durante un tiempo de aproximadamente 17-18 minutos para proceder a congelar el producto obtenido.

5. Procedimiento, según reivindicación 3ª, **caracterizado** porque cuando el pan va a ser suministrado para su consumo en el día, en el proceso de cocción el pan se introduce en el horno a 250°C, de manera que tras su introducción se rebaja la temperatura a 225°C, llevándose a cabo dicho proceso de cocción durante un tiempo de aproximadamente 22 minutos.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201000547

②② Fecha de presentación de la solicitud: 29.04.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D13/00** (2006.01)
A21D2/36 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	"Pan con bayas de Goji", 07.05.2009. Recuperado de Internet el 29.06.2011. <URL: http://luisamp.blogspot.com/2009/07/pan-con-bayas-de-goji.html	1-2
X	"Pan con bayas del Goji y nueces", Marzo 2010, Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://entrecolycollechuga.blogspot.com/2010/03/pan-con-bayas-del-goji-ynueces.html	1-2
X	"Pan con bayas de Goji", 11.09.2009, Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://chocolatepimienta.blogspot.com/2009/09/pan-con-bayas-de-goji.html	1
X	ES 2315175 A2 (DALLANT, S.A.) 16.03.2009, todo el documento.	1-2
A	"Pan brioche de mantequilla con bayas de Goji", 23.10.2009. Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://www.petitchef.es/recetas/pan-brioche-de-mantequilla-con-bayas-de-goji-fid-490647	1-2
A	"Pan de leche integral con bayas de Goji", Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://www.mundorecetas.com/8/viewtopic.php?p=5125319	1-2

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

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
06.07.2011

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 06.07.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-5	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 3-5	SI
	Reivindicaciones 1-2	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	"Pan con bayas de Goji", 07.05.2009. Recuperado de Internet el 29.06.2011. <URL: http://luisamp.blogspot.com/2009/07/pan-con-bayas-de-goji.html	
D02	"Pan con bayas del Goji y nueces", Marzo 2010, Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://entrecolycollechuga.blogspot.com/2010/03/pan-con-bayas-del-goji-ynueces.html	
D03	"Pan con bayas de Goji", 11.09.2009, Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://chocolatepimienta.blogspot.com/2009/09/pan-con-bayas-de-goji.html	
D04	ES 2315175 A2 (DALLANT, S.A.)	16.03.2009
D05	"Pan brioche de mantequilla con bayas de Goji", 23.10.2009. Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://www.petitchef.es/recetas/pan-brioche-de-mantequilla-con-bayas-de-goji-fid-490647	
D06	"Pan de leche integral con bayas de Goji", Recuperado de Internet el 29.06.2011, <URL: http://www.mundorecetas.com/8/viewtopic.php?p=5125319	

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 a estudio tiene por objeto un pan con bayas de Goji y su procedimiento de obtención.

La composición del pan es la siguiente: 42-52% de harina de trigo, 5-12% de harina de centeno, 6-7,2% de bayas de Goji, 25-35% de agua, 1,14-1,20% de sal, 2,5-3,5% de levadura y 0,3-0,4% de mejorante, compuesto a su vez por harina de trigo, carbonato cálcico, lecitina, ácido ascórbico, cisteína y enzimas.

Los ingredientes se mezclan y se amasan 3 minutos a velocidad lenta y 8 min a velocidad rápida, se deja fermentar durante 2 horas y, por último, se cuece. El horno se precalienta a 250°C. Si el pan se va a congelar, se introduce en el horno y se rebaja la temperatura a 180°C, se cuece 17-18 min y finalmente se congela. Si se va a consumir en el día, se introduce en el horno, y se rebaja la temperatura a 225°C y se cuece aproximadamente 22 min.

El documento D1 citado en el Informe sobre el Estado de la Técnica divulga un pan con bayas de Goji compuesto por agua, sal, aceite de girasol, harina, levadura y bayas de Goji. Los ingredientes se mezclan y se amasan, se deja subir la masa y se reposa después unos 30 min, se precalienta el horno a 200°C y se deja cocer 30 min.

El documento D2 se refiere a un pan con bayas de Goji y nueces compuesto por harina, agua, sal, levadura, nueces y bayas de Goji. Los ingredientes se mezclan y se amasan, se deja reposar alrededor de media hora y fermentar durante 2 h. El horno se precalienta a 250°C. Se rebaja la temperatura a 180°C a los 15 min y finalmente se cuece 40 min.

El documento D3 hace referencia a un pan con bayas de Goji compuesto por harina, agua, sal, masa madre líquida, lecitina de soja, un chorro de aceite, semillas de sésamo, de amapola y bayas de Goji. Los ingredientes se mezclan y se amasan, se vaporiza con agua salada y se cuece.

El documento D4 describe un pan y un procedimiento para su producción. Dicho pan contiene semillas de granada, pudiendo incluir también zumo de granada, aceite de semillas de granada, semillas de lino, aceite de semillas de lino y hollejos de uva. Estos ingredientes se añaden antes de la etapa de amasado. El procedimiento comprende las fases de amasado, reposado, troceado, moldeado, fermentado, cocción, ultracongelación, envasado y almacenamiento, admitiendo diversas condiciones de temperatura y distintos intervalos de tiempo en cada una de las fases.

Los documentos D1-D4 se considera que destruyen la actividad inventiva de las reivindicaciones 1-2 de la solicitud analizada, de acuerdo con el artículo 8 de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes, ya que el hecho de que se utilicen o no dos tipos distintos de harina o un mejorante, ingredientes ampliamente conocidos y utilizados en la técnica, así como que se añadan bayas de Goji o distintas semillas, parece evidente y no se considera que solucione ningún problema técnico ni que dé lugar a un efecto sorprendente.

El documento D5 divulga un pan brioche de mantequilla con bayas de Goji a base de leche, huevos, mantequilla, azúcar, bayas de Goji, harina y levadura.

El documento D6 describe un pan de leche integral con bayas de Goji, cuyos ingredientes son: harina, sal, fructosa, levadura, un chorro de aceite de oliva, leche de soja, agua, bayas de Goji, sésamo, semillas variadas y, opcionalmente, clara de huevo. Se mezcla todo, se amasa y se deja reposar hasta que doble el volumen. Se moldea y se somete a otra fase de reposo hasta que doble de nuevo su volumen. Finalmente se precalienta el horno a 230°C y se hornea 15 min. Se baja la temperatura a 200°C y se hornea 30 min más.

Las reivindicaciones 1-5 de la solicitud estudiada se estima que cumplen con el requisito de Novedad, en virtud del artículo 6 de la Ley de Patentes.