

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 369 301**

21 Número de solicitud: 201131108

51 Int. Cl.:
A23G 9/04 (2006.01)
A23L 1/01 (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE ADICIÓN A LA PATENTE

A1

22 Fecha de presentación: **30.06.2011**

43 Fecha de publicación de la solicitud: **29.11.2011**

43 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
29.11.2011

61 Número de solicitud de la patente principal:
P 201130179

71 Solicitante/s: **Francisco Antonio Navarro de Hoyos
Alameda Colón, Linaje, 2
29001 Málaga, ES**

72 Inventor/es: **Navarro de Hoyos, Francisco Antonio**

74 Agente: **No consta**

54 Título: **Mejoras introducidas en la patente de invención nº P 201130179 por: "Procedimiento para la elaboración de un helado frito y producto obtenido".**

57 Resumen:

Mejoras introducidas en la patente de invención nº P 201130179 por "Procedimiento para la elaboración de un helado frito y producto obtenido".

En el procedimiento de la P 201130179 se parte de un primer triple rebozado de una pieza de helado, primero con harina, después con huevo batido y finalmente con bizcocho azucarado, introduciéndose la pieza en aceite en una sartén o freidora donde se mantiene durante un tiempo del orden de 8 segundos, suficiente para obtener la fritura de las capas envolventes del rebozado, manteniéndose sólida la pieza de helado.

La temperatura inicial prevista para el helado era de -30°C, y la temperatura del aceite en la fase de fritura era de 300°C.

De acuerdo con la invención, el descenso de la temperatura inicial del helado a una temperatura comprendida entre -20° y -25°C, y el descenso de la temperatura del aceite a una temperatura comprendida entre 210° y 240°C, mejora sustancialmente el producto final.

ES 2 369 301 A1

DESCRIPCIÓN

Mejoras introducidas en la patente de invención nº P 201130179 por "Procedimiento para la elaboración de un helado frito y producto obtenido".

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a una serie de mejoras introducidas en el procedimiento para la elaboración de un helado frito que constituye el objeto de la Patente de Invención P 201130179, mejoras que afectan concretamente a determinados parámetros de temperatura establecidos a lo largo del proceso.

Antecedentes de la invención

El procedimiento para la elaboración de un helado frito que refleja la Patente de Invención P 201130179, parte de una pieza de helado con cualquier tamaño, configuración, sabor, etc., que en el momento de iniciar el proceso está a una temperatura del orden de -30°C, pieza que en la primera fase operativa se reboza en harina, producto cuya participación depende obviamente del tamaño y grado de adherencia del helado, es decir que tanto mayor sea la cantidad de harina cuanto mayor sea el tamaño del helado y mayor su adherencia.

Tras el rebozado en harina de la pieza de helado, se comienza un nuevo proceso de rebozado, en este caso con huevo batido, con respecto al que son válidas las mismas consideraciones que las especificadas para la harina en cuanto a la cantidad de producto participante en esta segunda fase de rebozado.

El producto resultante se somete a una tercera fase de rebozado, en este caso con bizcocho azucarado y rallado, de muy pequeña granulometría.

El procedimiento concluye con una fritura de la pieza triplemente rebozada, mediante inmersión total de la pieza de helado en aceite contenido en una sartén o freidora y a una temperatura del orden de 300°C, siendo el tiempo de fritura de aproximadamente 8 segundos, para asegurar la fritura correcta de la envoltente, es decir la triple capa de rebozado, sin afectar negativamente a la pieza de helado, que se mantendrá lógicamente en estado sólido, quedando el producto resultante, es decir el helado frito, listo para su consumo.

Descripción de la invención

En el procedimiento someramente descrito en el párrafo anterior, participan dos parámetros térmicos, uno correspondiente a la temperatura inicial del helado, de -30°C, y otro correspondiente a la temperatura del aceite hirviendo, 300°C.

Pues bien, manteniendo los componentes citados en las proporciones previstas, concretamente el porcentaje de huevo, harina, bizcocho y helado, se ha descubierto que una disminución en el valor de los citados parámetros térmicos mejora sustancialmente el producto final.

Específicamente se ha previsto que la fritura se realice en aceite a una temperatura comprendida entre 210° y 240°C, frente a los 300°C del procedimiento anterior, a la vez que el helado debe estar a una temperatura comprendida entre unos -20° y -25°C, frente a los 30°C del procedimiento anterior.

De esta manera la reducción de la temperatura inicial del helado permite que la fritura del mismo se realice también a menor temperatura, con lo que se consiguen mejores resultados, lógicamente sin que se produzca la fusión de la pieza de helado, al mantenerse el bajo tiempo de fritura.

Ejemplo práctico de realización

Partiendo inicialmente de una bola de helado de 25 g, a una temperatura de -22°C, dicha pieza fue rebozada en harina, adhiriéndose aproximadamente un gramo de harina. A continuación se procedió a rebozar de nuevo la bola de helado, ya rebozado con harina, ahora con huevo batido, adhiriéndose en este caso aproximadamente una magnitud de huevo batido comprendido entre 1 g y 1,5 g, finalmente se procedió a efectuar el tercer rebozado mediante polvo de bizcocho, adhiriéndose aproximadamente 20 g de bizcocho en la nueva fase, y obteniéndose así un apelmazado de la bola de helado. A continuación se llevó a cabo la fritura de dicha bola con la triple capa de rebozado, durante un tiempo de 8 segundos, con la bola totalmente inmersa en aceite y con dicho aceite a una temperatura de 225°C, de manera que la fritura afectó fundamentalmente al bizcocho, sin que el aceite pasara a las capas interiores, quedando el helado rebozado en óptimas condiciones de consumo.

REIVINDICACIONES

1. Mejoras introducidas en la Patente de Invención P 201130179 por "Procedimiento para la elaboración de un helado frito y producto obtenido", en el que se parte de una pieza de helado con cualquier tamaño configuración y sabor, al que se somete a una triple fase de rebozado, un primer rebozado con harina, un segundo rebozado con huevo batido y un tercer reboza-

do a base de un rallado de bizcocho azucarado de muy baja granulometría, procediéndose a continuación a la fritura de la pieza de helado a rebozar en una freidora o sartén, mediante una inmersión total en aceite y durante un tiempo de aproximadamente 8 segundos, **caracterizado** porque el procedimiento se inicia con la pieza de helado a una temperatura comprendida entre -20° y -25°C, y se concluye con el aceite de fritura a una temperatura comprendida entre 210° y 240°C.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 201131108

②² Fecha de presentación de la solicitud: 30.06.2011

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤¹ Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CN 1123095 A (FODUO INTERNATIONAL CO LTD) 29.05.1996, BASE DE DATOS EPODOC en EPOQUE. Recuperado de EPOQUE [en línea], [recuperado el 25.02.2011], (resumen).	1-3
X	CN 1374023 A (MA WEI) 16.10.2002, BASE DE DATOS EPODOC en EPOQUE. Recuperado de EPOQUE [en línea], [recuperado el 25.02.2011], (resumen).	1-3
X	KR 20060072973 A (JEON KI HAK) 28.06.2006, BASE DE DATOS WPI en EPOQUE. Recuperado de EPOQUE [en línea], [recuperado el 25.02.2011], (resumen).	1-3

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
07.11.2011

Examinador
J. Manso Tomico

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23G9/04 (2006.01)

A23L1/01 (2006.01)

A23G3/00 (2006.01)

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

A23G, 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: 07.11.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	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 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	CN 1123095 A (FODUO INTERNATIONAL CO LTD)	29.05.1996
D02	CN 1374023 A (MA WEI)	16.10.2002
D03	KR 20060072973 A (JEON KI HAK)	28.06.2006

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 presente solicitud divulga unas mejoras introducidas en la patente de invención P201130179. En el procedimiento de la P201130179 se parte de un primer triple rebozado de una pieza de helado, primero con harina, después con huevo batido y finalmente con bizcocho azucarado, introduciéndose la pieza en aceite en una sartén o freidora donde se mantiene durante un tiempo del orden de 8 segundos, suficiente para obtener la fritura de las capas envolventes del rebozado, manteniéndose sólida la pieza de helado. La temperatura inicial prevista para el helado era de -30° C, y la temperatura del aceite en la fase de fritura era de 300° C.

La reivindicación 1 caracteriza las mejoras introducidas en el procedimiento de elaboración del helado frito, de la P201130179, que consisten en partir de un helado a una temperatura entre -20 y -25°C, y llevar a cabo la fritura del helado una vez rebozado a una temperatura comprendida entre 201-240°C.

Ninguno de los documentos citados como estado de la técnica divulga un procedimiento idéntico al reivindicado, por lo que la invención cumpliría con el requisito de novedad tal y como se menciona en el art. 6 de la ley 11/1986.

El solicitante menciona que la disminución de los citados parámetros respecto a los que aparecen en la solicitud de patente principal, P201130179, mejora sustancialmente el producto final. Sin embargo, no se menciona a qué mejora de las propiedades del producto se refiere. Por tanto, la diferencia que conlleva la sustitución de los parámetros térmicos iniciales, no trae consigo un efecto técnico sorprendente más allá de la mera enunciación del mismo como "una mejora sustancial del producto final".

Así pues, al no poderse identificar el efecto técnico producto de la diferencia de temperaturas empleadas, se considera que el objeto de la presente solicitud supone una mera alternativa a lo ya divulgado, y por tanto carece de actividad inventiva tal y como se menciona en el art. 8 de la ley 11/1986.