



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

① Número de publicación: **2 370 882**

② Número de solicitud: 201131217

⑤ Int. Cl.:
A23L 1/32 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

⑫ Fecha de presentación: **15.07.2011**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **23.12.2011**

⑭ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
23.12.2011

⑰ Solicitante/s: **José Gómez Lara
A. Colón, Linaje 2
29001 Málaga, ES**

⑱ Inventor/es: **Gómez Lara, José**

⑳ Agente: **No consta**

㉔ Título: **Procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevo.**

㉖ Resumen:

Procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevo.

La tortilla incluye como ingredientes: espinacas, acelgas, bacalao desmigado, perejil, ajo, levadura, colorante, harina, agua, sal y hoja de laurel, en unas proporciones adecuadas, en donde las espinacas y acelgas se cuecen añadiendo sal y hoja de laurel durante la cocción, efectuándose un troceado de esos vegetales cocidos y mezclándose todos ellos con perejil bien lavado y picado, procediendo seguidamente a un "escardado" durante 5 minutos y a una temperatura aproximadamente de 40°C, añadiéndose en esta fase de "escardado" bacalao desmigado, harina, levadura y colorante, así como agua en la cantidad apropiada, para obtener mediante removido una masa blanda y uniforme, la cual es frita en aceite de oliva a una temperatura aproximadamente entre 145° y 150°C, reposándola después a temperatura ambiente durante 60 minutos y refrigerándola entre 0° y 4°C, para finalizado este proceso, volver a freír la masa en aceite de oliva a una temperatura de aproximadamente 180°C.

ES 2 370 882 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevo.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevo, que contiene principalmente espinacas, acelgas, bacalao desmigado y harina, entre otros componentes tales como levadura, ajo, perejil, sal y, evidentemente, agua.

El objeto de la invención es conseguir una tortilla vegetal sin huevo, con unas características organolépticas óptimas para su consumo.

Antecedentes de la invención

Como es sabido, la tortilla española se basa principalmente en la fritura de patatas mezcladas con huevo, de manera que a partir de esos ingredientes básicos, existen múltiples variedades de tortillas, desde las clásicas tortillas vegetales, hasta las de pescado, de carne, etc., aunque en todos los casos en una tortilla siempre participa como uno de los elementos principales el huevo.

Se desconoce la existencia de tortillas de carezcan de huevo y que incluyan los ingredientes correspondientes a la solicitud de Patente de la invención.

Descripción de la invención

El procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevo, se basa en mezclar acelgas y espinacas, tras su correspondiente lavado, separando las hojas de las acelgas de la penca o tallo de las mismas, de manera que esas acelgas y espinacas se cuecen durante unos 10 minutos, mientras que la penca se mantiene en cocción durante 15 minutos, añadiendo en el propio proceso de cocción sal y laurel.

Dichas verduras una vez cocidas son troceadas y se mezclan con ajos bien picados, así como con perejil lavado y picado, para proceder seguidamente a un "escardado" de todo el producto durante unos 5 minutos y a una temperatura de aproximadamente 40° centígrados.

Asimismo, durante ese escardado, se le añade bacalao desmigado y harina de forma manual, removiendo la mezcla y añadiendo levadura y colorante, y lógicamente agua que se irá añadiendo conforme vaya admitiendo, hasta conseguir una masa blanda y uniforme.

Esa masa se fríe en aceite de oliva, añadiendo la misma con cucharitas y manteniendo el aceite a una temperatura aproximadamente de 145° a 150°C, de manera que una vez finalizado el proceso se deja reposar la masa frita durante 60 minutos y a una temperatura ambiente, tras cuyo periodo de tiempo el producto o masa se refrigera a una temperatura comprendida entre 0° y 4°C, extrayéndose posteriormente del refrigerador y volviéndose a freír en aceite a una temperatura de aproximadamente 180°C, para conseguir así una tortilla vegetal sin huevo.

En la elaboración de la tortilla los ingredientes participan en las siguientes cantidades:

- 100 g de espinacas,
- 100 g de acelgas,
- 100 g de pencas de acelgas,
- 200 g de bacalao desmigado,
- 20 g de perejil,
- 10 g de ajo,
- 10 g de levadura,
- 1,80 g de colorante alimentario E-102,
- 300 g de harina, aproximadamente (dependiendo de la calidad y textura de la propia harina),
- 160 g de agua,
- 10 g de sal, que se añade durante la cocción de la verdura,
- 2 g de hoja de laurel, que se añade durante la cocción de la verdura,
- 1/15 de aceite de oliva.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevo, **caracterizado** porque comprende las siguientes fases operativas:

- Lavado de espinacas, acelgas y perejil.
- Separación de las hojas de las acelgas respecto de la penca de las mismas.
- Cocido durante 10 minutos de las hojas de acelga y de las espinacas, y durante 15 minutos de las pencas de las acelgas, añadiendo durante la cocción sal y hoja de laurel.
- Troceado muy fino de las pencas una vez cocidas y cortado de las hojas de las acelgas y de las espinacas en trozos muy pequeños.
- Mezclado de todas las verduras cocidas y troceadas, añadiendo ajos bien picados y añadiendo perejil bien lavado y picado.
- “Escardado” de la mezcla en agua durante aproximadamente 5 minutos y a una tempe-

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

ratura aproximada de 40°C, añadiendo en esta fase bacalao desmigado, harina, colorante y agua, efectuándose el añadido de la harina y del agua de forma gradual, y efectuándose en este proceso un removido constante de toda la mezcla, hasta conseguir una masa blanda y uniforme.

- Fritura de la masa obtenida en aceite de oliva, a una temperatura aproximadamente de 145° a 150°C.

- Reposado de la masa frita durante aproximadamente 60 minutos y a una temperatura ambiente.

- Refrigerado de la masa una vez transcurrido el periodo de reposado, a una temperatura comprendida entre 0° y 4°C.

- Tras el tiempo de refrigeración, se vuelve a freír la masa en aceite de oliva a una temperatura aproximadamente de 180°C, obteniéndose tras esta fase final de fritura una tortilla vegetal sin huevo.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②¹ N.º solicitud: 201131217

②² Fecha de presentación de la solicitud: 15.07.2011

③² Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤¹ Int. Cl.: **A23L1/32** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	TORTILLAS SIN HUEVO. [Recuperado el 21.11.2011]. Recuperado de Internet. <URL: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2008/04/16/143657.php >	1
X	ALERGIA AL HUEVO. TORTILLAS DE PATATA SIN HUEVO. [Recuperado el 21.11.2011]. Recuperado de Internet. <URL: http://remediosalergiahuevo.blogspot.com/2008/02/tortilla-de-patatas-sin-huevo.html >	1
A	JP 2042942 A (SANEI KAGAKU KOGYO KK) 13.02.1990, BASE DE DATOS WPI en EPOQUE. Recuperado de: EPOQUE [en línea], [recuperado el 21.11.2011], (resumen).	1
A	US 4910036 A (NABISCO BRANDS INC) 20.03.1990	1

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
24.11.2011

Examinador
J. Manso Tomico

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, EMBASE, BIOSIS

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 24.11.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1	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	TORTILLAS SIN HUEVO. [Recuperado el 21.11.2011]. Recuperado de Internet. < URL: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/trucos_y_secretos/2008/04/16/143657.php >	
D02	ALERGIA AL HUEVO. TORTILLAS DE PATATA SIN HUEVO. [Recuperado el 21.11.2011]. Recuperado de Internet. <URL: http://remediosalergiahuevo.blogspot.com/2008/02/tortilla-de-patatas-sin-huevo.html >	
D03	JP 2042942 A (SANEI KAGAKU KOGYO KK)	13.02.1990
D04	US 4910036 A (NABISCO BRANDS INC)	20.03.1990

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 un procedimiento de elaboración de una tortilla vegetal sin huevos. Para ello se sustituye la adición de huevo por la adición de harina y agua, para que, a modo de una velouté, la mezcla con las verduras adquiera una consistencia tal que pueda ser frita en aceite caliente.

Ninguno de los documentos del estado de la técnica divulga un procedimiento de elaboración de una tortilla vegetariana sin huevos idéntico al divulgado en la presente solicitud, 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.

D01 divulga un procedimiento de elaboración de una tortilla sin necesidad de huevos. En la receta se dice claramente que para preparar una tortilla sin huevo han de seguirse los mismos pasos que para preparar una convencional, y que la única diferencia es que el huevo se sustituye por una mezcla de harina de garbanzo y agua. Así pues, el efecto técnico de conseguir una tortilla sin huevos se debe a la consistencia que da la adición de la harina y el agua. Y esa característica ya es conocida en el estado de la técnica.

La diferencia entre D01 y el objeto de la invención sería los ingredientes de la tortilla. Sin embargo, esa diferencia no es la responsable directa del efecto técnico conseguido, por lo que la invención carecería de actividad inventiva según se menciona en el art. 8 de la ley 11/1986.