

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 372 456**

②1 Número de solicitud: 201000890

⑤1 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2006.01)

A23P 1/12 (2006.01)

①2

SOLICITUD DE PATENTE

A1

②2 Fecha de presentación: **06.07.2010**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **20.01.2012**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
20.01.2012

⑦1 Solicitante/s: **PICOMAR SUR, S.L.**
Camino Pago del Ruedo, s/n
41620 Marchena, Sevilla, ES

⑦2 Inventor/es: **Benítez Caro, Juan**

⑦4 Agente: **No consta**

⑤4 Título: **Procedimiento de elaboración de picos de masa blanda.**

⑤7 Resumen:

Procedimiento de elaboración de picos de masa blanda. Consiste en un procedimiento de elaboración de un pico de panadería elaborado con harina, agua, levadura, mejorante, sal y manteca de cerdo que, una vez mezclados, forman una masa o plastón blando, el cual se amasa y que posteriormente pasa a una máquina que lo introduce en un cilindro con un tornillo "sin fin" incorporado, sufriendo un proceso de extrusionado que ablanda aún más la masa, expulsándola en forma de finos hilos que una cizalla corta y que, después de un tiempo de fermentación, se cuecen en hornos y, una vez fríos, se envasan para su distribución y consumo.

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de elaboración de picos de masa blanda.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un procedimiento de elaboración y fabricación de un producto de panadería al que denominamos "pico de masa blanda".

Dentro del estado de la técnica pueden aparecer procedimientos similares a la presente invención y que se conocen como picos, roscos, colines de panadería, los cuales difieren de manera fundamental y sustancial con el procedimiento ahora presentado, tanto en el procedimiento de elaboración y fabricación, como en el sabor final obtenido.

Con el procedimiento de elaboración propuesto en la invención se establece una serie de pasos nuevos en la fabricación del producto y una composición novedosa que hace del resultado final un producto distinto y novedoso en el mercado. El producto obtenido es un pico de panadería elaborado con harina, agua, levadura, mejorante, sal y manteca de cerdo que, una vez mezclados, forman una masa o plastón blando, el cual se amasa y que posteriormente pasa a una máquina que lo introduce en un cilindro con un tornillo "sin fin" incorporado, sufriendo un proceso de extrusionado que ablanda aún más la masa, expulsándola en forma de finos hilos que una cizalla corta y que, después de un tiempo de fermentación, se cuecen en hornos y, una vez fríos, se envasan para su distribución y consumo.

Antecedentes de la invención

Se conocen en el mercado productos de panadería que tienen un proceso de elaboración totalmente diferente al propuesto en esta invención. El pico, colines, rosquilla, roscos de pan tradicional se obtienen en base a una masa inicial, la cual tiene una composición tradicional compuesta por harina, sal, levadura y agua.

Y un procedimiento de elaboración común a todos esos tipos de picos o rosquillas, que resumidamente, consiste en el amasado del producto una vez mezclado, en el estiramiento y obtención de hilos de masa que se cortan en distintos tamaños y en su posterior momento de fermentación y horneado.

Descripción de la invención

El procedimiento de elaboración del pico de masa blanda que la invención propone constituye por sí mismo una notable y evidente novedad dentro de su campo específico de aplicación; ya que, de acuerdo con sus características de elaboración, permite la fabricación de un producto como el pico de masa blanda sea posible de una manera totalmente artesana o bien de forma industrial, manteniendo los niveles tradicionales de calidad deseados por el consumidor. El procedimiento de fabricación del pico de masa blanda consiste en agregar en la elaboración en primer lugar de un masa o plastón elaborado a base de ingredientes en proporciones aproximadas como son; harina de trigo, 60 Kg., sal 1,6 Kg., levadura 0,750 gramos, mejorante (Surastic) 0,250 gramos, agua 30/32 litros, y manteca de cerdo 3,300 Kg. Una vez mezclados y amasados estos productos se dejan en reposo durante un tiempo de 15 minutos aproximadamente.

La manteca de cerdo es el ingrediente más novedoso y a la vez característico de los picos de masa

blanda, por ser la que, al mezclarse con el resto de los ingredientes propuestos, produce un efecto ablandamiento en la masa, siendo su textura más suave y ligera, resultando más complicada su manipulación. Por este motivo la masa o plastón obtenido debe verterse en un contenedor para poder ser colocado en la máquina que continuará el proceso. En el procedimiento tradicional la masa, al ser dura y consistente, puede ser transportada de la amasadora a la máquina de estirado y corte, de forma manual y sin necesidad de un recipiente-contenedor para su volteo.

Una vez colocada la masa en la parte superior o tolva de la máquina de estiramiento y corte, la masa es canalizada para ser introducida en un cilindro en cuyo interior se dispone un tornillo "sin fin", donde la masa blanda sufre una extrusión o nuevo amasado, que la ablanda aún más, a diferencia de los procesos tradicionales donde esto no ocurre.

Seguidamente la masa sale a presión en forma de hilos o cordones continuos, por unos orificios (pueden ser de 48, 20, 16 etc.) dispuestos en paralelo y horizontalmente distribuidos, para posteriormente pasar a una cinta transportadora que los conduce a una cizalla que los corta en distintas medidas, siendo preferible por su resultado final el corte de 1 cm./1,5 cm. de longitud y de 0,6/0,8 mm. de espesor, lo que le convierte a dicho producto en un mini-pico, pero pueden ser otras las medidas, dependiendo del fabricante y las preferencias del consumidor final.

Los pequeños trozos de masa blanda obtenidos se depositan sobre bandejas de panadería para ser introducidos en cámaras para su fermentación, en las cuales estarán durante un tiempo establecido entre 1 hora/1,30 horas aproximadamente y a una temperatura de 37°/40°C y una humedad del 75%/80%.

El paso final de este procedimiento de elaboración del pico de masa blanda consiste en el horneado de la masa elaborada con anterioridad y fermentada, que se pasa en bandejas al horno, a una temperatura de unos 180°/185°C aproximadamente y en un tiempo de 25/30 minutos, tras los cuales obtenemos un producto listo para ser consumido, una vez enfriado de forma natural.

También se puede proceder a su empaquetado individual una vez enfriado el producto, para su distribución en el mercado.

Es importante finalmente reseñar la clara diferenciación entre el procedimiento de elaboración del pico de masa blanda, objeto de la presente invención y el procedimiento de elaboración del pico o roscos de panadería tradicional, cuya principal diferencia radica fundamentalmente y en primer lugar, en el uso de manteca de cerdo por parte del primero, que hace que la masa se ablande y le proporcione un sabor característico y en segundo lugar, el extrusionado o nuevo amasado que provoca el hecho que la masa pase por un tornillo "sin fin" que ablanda la masa y la mezcla aún más, paso éste que en el pico de tradicional tampoco se produce y le hace ser distinto en su sabor y textura final.

Descripción de una forma de realización preferida

El procedimiento de elaboración del pico de masa blanda presenta varias etapas de realización:

En primer lugar, la obtención de un plastón de masa elaborado con harina, agua, levadura, manteca de cerdo, mejorante y sal.

En segundo lugar, el plastón de masa obtenido se pasa por un tornillo "sin fin" que ablanda la masa aún

más, para salir en filamentos de masa que son cortados al tamaño deseado.

En tercer lugar, después de un proceso de fermen-

tación, se hornean y se dejan enfriar de forma natural para finalmente ser envasados y distribuidos para su consumo.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de elaboración de picos de masa blanda, **caracterizado** básicamente por ser el producto obtenido un pico de panadería elaborado con harina, agua, levadura, mejorante, sal y manteca de cerdo, que una vez mezclados forman una masa o plastón blando, el cual se amasa y que posteriormente pasa a

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

una máquina que lo introduce en un cilindro con un tornillo "sin fin" incorporado, sufriendo un proceso de extrusionado que ablanda aún más la masa, expulsándola en forma de finos hilos que una cizalla corta y que, después de un tiempo de fermentación, se cuecen en hornos y una vez fríos, se envasan para su distribución y consumo final.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②1 N.º solicitud: 201000890

②2 Fecha de presentación de la solicitud: 06.07.2010

③2 Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤1 Int. Cl.: **A21D13/00** (2006.01)
A23P1/12 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ROBERTO BARREIRO "Receta de colines y picos" 2008 Recuperado el 28.10.2011 de Internet, <URL: http://cocina.robertobarreiro.com/index.php?directorio=curso-de-ayudante-de-cocina/recetas/colines-y-picos	1
A	"Tipos de pan: colines y picos". Recuperado el 28.11.2011 de Internet, <URL: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2007/01/25/159253.php de Google	1
A	SU 1687202 A1 (BREAD BAKING IND RES PRODN ASSOC) 30.10.1991, Resumen de la base de datos WPI. Recuperado de EPOQUE. AN: 1992-266473 (32). DW: 199232.	1
A	TOSI, E. et al. "Aplicación del tornillo extrusor en la elaboración de pan de molde". Alimentaria (1996) No 269, 41-43. ISSN: 0300-5755.	

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
22.11.2011

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

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

A21D, A23P

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: 22.11.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1	SI
	Reivindicaciones	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	ROBERTO BARREIRO "Receta de colines y picos" 2008 Recuperado el 28.10.2011 de Internet, <URL: http://cocina.robertobarreiro.com/index.php?directorio=curso-de-ayudante-de-cocina/recetas/colines-y-picos	
D02	"Tipos de pan: colines y picos". Recuperado el 28.11.2011 de Internet, <URL: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2007/01/25/159253.php de Google	
D03	SU 1687202 A1 (BREAD BAKING IND RES PRODN ASSOC)	30.10.1991
D04	TOSI, E. et al. "Aplicación del tornillo extrusor en la elaboración de pan de molde". Alimentaria (1996) No 269, 41-43. ISSN: 0300-5755.	

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 tiene por objeto un procedimiento de elaboración de picos de pan de masa blanda caracterizados porque la masa está compuesta por 60 kg de harina, 30-32 litros de agua, 0,750 g de levadura, 1,6 Kg de sal, 0,250 g de mejorante y 3,300 Kg de manteca de cerdo. Tras el amasado de estos ingredientes, la masa pasa a una extrusionadora provista de un tornillo sin fin que ablanda la masa, expulsándola en forma de finos hilos que una cizalla corta y que, tras una fermentación de 60-90 minutos, a 37°-40°C, se cuecen en hornos y, una vez fríos, se envasan para su distribución.

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la Técnica se refiere a una receta de colines y picos cuyos ingredientes son exactamente los mismos que los de la solicitud a estudio y en proporciones muy similares, excepto la proporción de levadura, que en D1 es mucho mayor. En este caso no se emplea extrusión. Se amasan los ingredientes y la masa resultante se deja fermentar, utilizando unos parámetros también bastante similares a los de la solicitud a estudio, y se cuece.

El documento D2 hace referencia a colines y picos cuya masa consta de harina, agua, levadura, sal y, opcionalmente, grasa que puede ser, entre otras, manteca de cerdo.

El documento D3 divulga una masa de panadería cuyos ingredientes son harina, agua, levadura, sal y manteca de cerdo. Los ingredientes se amasan y la masa se fermenta a 28-32°C, 40-90 min.

Por último, el documento D4 describe una masa de pan de molde confeccionada a base de harina, agua, levadura, sal y lecitina, esta última como mejorante panario. Se utiliza un tornillo extrusor para unificar las operaciones de amasado y conformado.

A la vista de los documentos mencionados, la reivindicación 1 de la solicitud analizada cumple los requisitos de Novedad y Actividad Inventiva, de acuerdo con los artículos 6 y 8 respectivamente de la Ley 11/1986, de 20 de Marzo, de Patentes.