(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 372 772**

(21) Número de solicitud: 201031053

(51) Int. Cl.:

A23L 1/40 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación: **09.07.2010**

(43) Fecha de publicación de la solicitud: **26.01.2012**

(43) Fecha de publicación del folleto de la solicitud: **26.01.2012**

(71) Solicitante/s: **Jesús Rodríguez Seara**
Avda. Conrado Albaladejo, 57
03540 Alicante, ES

(72) Inventor/es: **Rodríguez Seara, Jesús**

(74) Agente: **Uriarte Valiente, Begoña**

(54) Título: **Mezcla alimentaria líquida acuosa para la cocción de pescados y mariscos.**

(57) Resumen:
Mezcla alimentaria líquida acuosa para la cocción de pescados y mariscos.
Se propone una mezcla alimentaria líquida acuosa básica que comprende agua, cloruro de sodio o sal común y laurel, que han sido sometidos a un proceso de ebullición durante al menos 60 segundos y ulteriormente envasados en condiciones asépticas y de conservación de sus propiedades físicas y químicas. La citada mezcla se prepara en forma de un producto concentrado líquido, o en forma de un producto concentrado sólido, a modo de pastillas, sobres o granulados, para su posterior añadido a una cierta cantidad de agua.

ES 2 372 772 A1

DESCRIPCIÓN

Mezcla alimentaria líquida acuosa para la cocción de pescados y mariscos

Campo de la invención

La presente invención consiste en una mezcla alimentaria líquida acuosa prevista para ser envasada o embotellada destinada a servir de base para la cocción de pescados y todo tipo de mariscos.

La invención aporta, en un primer aspecto una formulación básica de la citada mezcla alimentaria, a partir de la cual es factible obtener otras mezclas.

En un segundo aspecto esta invención aporta un procedimiento para la preparación de la citada mezcla alimentaria.

La invención hace referencia igualmente a un producto concentrado líquido o sólido conteniendo la citada mezcla, apto para ser regenerado mediante su añadido a una cierta cantidad de agua.

Antecedentes de la invención

En las patentes ES 2238529 y ES 2238659 se conoce un concentrado envasado apto para preparar un caldo, una sopa, un aliño, una salsa o para su uso como condimento comprendiendo agua, un gelificante que comprende glucomarán, sal y concentrados que confieren sabor, indicando unas proporciones prefijadas de cada componente.

Por el documento KR 20020074442 se conoce un procedimiento en el que unas hierbas comestibles son lavadas, hervidas con sal y condimentos, enfriadas opcionalmente por un lavado con té verde y finalmente empaquetadas, separando las hierbas hervidas del agua.

En la industria alimentaria no se conoce ningún producto envasado o embotellado como el que aquí se describe.

Por otro lado es bien sabido que el pescado y el marisco cocido son alimentos utilizados durante todo el año prácticamente en todos los lugares y para realizar su cocción suele prepararse de forma casera una disolución añadiendo al agua los productos que se tienen a mano en cada lugar, principalmente el cloruro de sodio, o sal común.

Descripción de la invención

La invención propone una disolución acuosa obtenida mediante la ebullición de una mezcla comprendiendo, en una versión básica, por cada litro de agua dulce o salada (de mar), mineral o no, los dos siguientes componentes, preferentemente en las proporciones que se indican:

- sal común, en una cantidad inferior a 250 g por litro de agua; y
- laurel, en una cantidad inferior al 5% en peso del total de la mezcla.

A esta mezcla básica se puede añadir uno o más de los componentes de la siguiente lista en las proporciones indicadas, representando los % referidos una proporción respecto al total en peso de la mezcla alimentaria obtenida.

- cebolla, en una cantidad inferior al 2%;
- algas marinas, en una cantidad inferior a 50 g por litro;
- limón, en una cantidad inferior al 2%:
- vinagre, en una cantidad inferior al 5%;
- especias, en una cantidad inferior al 5%;
- aromas naturales, en una cantidad inferior al 5%; y
- estabilizantes, o cualquier otro elemento necesario para el correcto envasado o embotellado aséptico y conservación de la disolución obtenida.

Para la preparación del líquido de acuerdo con la propuesta de esta invención se procederá a introducir en un recipiente con agua, ya sea ésta dulce o salada, de tipo mineral o no, los componentes en las cantidades indicadas anteriormente. Se efectúa a continuación una ebullición, durante un intervalo de tiempo no inferior a los 60 segundos, habiéndose previsto incluso una mezcla en frío, previa, de los componentes durante un determinado periodo de tiempo.

A la mezcla se le podrá añadir algún componente, en sí conocido, que mantenga las propiedades químicas y físicas de la solución obtenida. Una vez terminado el proceso, se dejará enfriar, existiendo la posibilidad de colar el producto en su totalidad o parcialmente, añadiendo o no posteriormente algún elemento sólido como laurel, algas marinas o especias. Finalmente se procederá a un envasado aséptico del producto obtenido para conservación de sus propiedades físicas y químicas.

La cantidad de cada uno de los componentes utilizados para la preparación de la mezcla alimentaria líquida acuosa podrá variar en función del tipo de pescado o marisco a cuya cocción se vaya a destinar, razón por la cual la solución líquida no llevará, por lo general, todos los productos antes indicados sino solo algunos de ellos; conteniendo siempre, al menos, estos tres componentes: agua, dulce o salada, mineral o no, cloruro de sodio o sal común y laurel.

Además de la innovación que supone el envasado o embotellado del producto descrito, que sirve de base sin añadido alguno para la cocción, existe la posibilidad de que, al escoger los componentes antes citados, se utilice alguna variedad concreta que, por sus características o procedencia, sea de especial relevancia. Gracias a la mezcla de productos de distintas procedencias, se podría conseguir una disolución única por su sabor y propiedades.

Ejemplos de aplicación

En un primer ejemplo de realización la mezcla alimentaria líquida acuosa para la cocción de pescados y mariscos propuesta comprende por cada litro de agua dulce o salada (de mar), mineral o no la siguiente proporción de los citados componentes:

- sal común, en una cantidad inferior a 250 g por litro de agua, y
- laurel, en una cantidad inferior al 5% en peso del total de la mezcla

los cuales son sometidos a un proceso de ebullición durante al menos 60 segundos y ulteriormente envasados en condiciones asépticas y de conservación de sus propiedades físicas y químicas.

Adicionalmente se ha previsto añadir uno o más de los siguientes componentes en las proporciones indicadas:

- cebolla, en una cantidad inferior al 2%;
- algas marinas, en una cantidad inferior a 50 g por litro;
- limón, en una cantidad inferior al 2%;
- vinagre, en una cantidad inferior al 5%;
- especias, en una cantidad inferior al 5%;
- aromas naturales, en una cantidad inferior al 5%, y
- estabilizantes para una correcta conservación de la disolución obtenida en una proporción del 0,05-1% del peso total de la mezcla.

En otro ejemplo de realización se propone una mezcla que comprende por cada litro de agua dulce o salada (de mar), mineral o no la siguiente proporción de los citados componentes:

- sal común, en una cantidad inferior a 250 g por litro de agua, y
- laurel, en una cantidad inferior al 5% en peso del total de la mezcla

junto a elementos sólidos tales como el laurel, algas marinas y/o especias en una proporción inferior al 5% del peso total de la mezcla.

Se ha previsto asimismo que la mezcla obtenida después de la ebullición sea colada total o parcialmente y a ésta se le añaden elementos sólidos tales como el laurel, algas marinas y/o especias.

Antes del referido envasado y después de la citada ebullición se ha previsto igualmente una etapa de enfriamiento de la mezcla antes de proceder a su envasado aséptico.

La invención contempla asimismo un producto concentrado líquido, basado en los componentes citados en uno cualquiera de los ejemplos de realización citados, para su posterior añadido a una cierta cantidad de agua.

La invención puede asimismo aportar un producto en forma de pastillas, sobres o granulados, basado en los componentes citados en uno cualquiera de los ejemplos de realización citados, para su posterior añadido a una cierta cantidad de agua.

La aplicación industrial del producto propuesto es la de servir de base para la cocción de pescados y todo tipo de marisco. En la explotación del producto se podrán plantear distintas soluciones acuosas en función del tipo de pescado o marisco a cuya cocción se vaya a destinar.

REIVINDICACIONES

1. Mezcla alimentaria líquida acuosa para la cocción de pescados y mariscos, **caracterizada** porque comprende agua, cloruro de sodio o sal común y laurel, que han sido sometidos a un proceso de ebullición durante al menos 60 segundos y ulteriormente envasados en condiciones asépticas y de conservación de sus propiedades físicas y químicas.

2. Mezcla alimentaria según la reivindicación 1, **caracterizada** porque dicha mezcla alimentaria comprende por cada litro de agua dulce o salada (de mar), mineral o no la siguiente proporción de los citados componentes:

- sal común, en una cantidad inferior a 250 g por litro de agua; y
- laurel, en una cantidad inferior al 5% en peso del total de la mezcla.

3. Mezcla alimentaria según la reivindicación 2, **caracterizada** porque dicha mezcla alimentaria comprende además al menos uno de los siguientes componentes en las proporciones indicadas:

- cebolla, en una cantidad inferior al 2%;
- algas marinas, en una cantidad inferior a 50 g por litro;
- limón, en una cantidad inferior al 2%;
- vinagre, en una cantidad inferior al 5%;
- especias, en una cantidad inferior al 5%;
- aromas naturales, en una cantidad inferior al 5%, y
- estabilizantes para una correcta conservación de la disolución obtenida en una proporción del 0,05 -1% del peso total de la mezcla.

4. Mezcla alimentaria según la reivindicación 2, **caracterizada** porque integra además elementos sólidos tales como el laurel, algas marinas y/o especias en una proporción inferior al 5% del peso total de la mezcla.

5. Mezcla alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** porque la preparación de dicha mezcla alimentaria líquida acuosa comprende:

- la ebullición durante un intervalo de tiempo no inferior a 60 segundos de una mezcla de agua, cloruro de sodio o sal común y laurel;
- enfriamiento ulterior de la mezcla obtenida, y
- envasado aséptico.

6. Mezcla alimentaria según la reivindicación 5, **caracterizada** porque la mezcla obtenida está sometida a un proceso de colado total o parcialmente y a ésta se le añaden elementos sólidos tales como el laurel, algas marinas y/o especias.

7. Mezcla alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1, 2 ó 3 **caracterizadas** porque dicha mezcla alimentaria líquida está preparada en forma de un producto concentrado líquido, basado en los componentes citados para su posterior añadido a una cierta cantidad de agua.

8. Mezcla alimentaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1, 2 ó 3 **caracterizadas** porque dicha mezcla alimentaria líquida está preparada en forma de un producto concentrado sólido, a modo de pastillas, sobres o granulados, basado en los componentes citados para su posterior añadido a una cierta cantidad de agua.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201031053

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 09.07.2010

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	FR 2500725 A1 (GHIGLIONE) 03/09/1982, reivindicaciones.	1-7
X	Recipe-court-bouillon. SOS Cuisine. [en línea] Recuperado de Internet [recuperado el 15/11/2011] <URL:http://www.soscuisine.com/en/recipes/view/court-bouillon?sos_l=en	1-6, 8
A	JP 10276734 A (OKITA KOSAN KK) 20/10/1998, (resumen) Resumen de la base de datos EPODOC. Recuperado de EPOQUE.	1-7
A	Court-bouillon marin produits aux algues pour la gastronomie. [en línea] Recuperado de Internet [recuperado el 15/11/2011] <URL:http://lehomedys.com/produit_algues.php?view=5	1-6, 8

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	Examinador	Página
15.11.2011	A. I. Polo Diez	1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L1/40 (2006.01)
A23L1/39 (2006.01)
A23L1/221 (2006.01)

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, INTERNET

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 15.11.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	6	**SI**
	Reivindicaciones	1-5, 7, 8	**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-8	**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	FR 2500725 A1	03.09.1982
D02	Recipe-court-bouillon. SOS Cuisine.	05.06.2010
D03	JP 10276734 A	20.10.1998
D04	Court-bouillon marin produits aux algues pour la gastronomie.	04.07.2007

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 se refiere a una mezcla alimentaria acuosa que comprende agua, sal y laurel, que han sido sometidos a ebullición durante al menos 60 segundos, envasada en condiciones asépticas (reivindicación 1). La mezcla se utiliza para la cocción de pescados o mariscos.

Las reivindicaciones dependientes (2 a 8) dan algunos detalles de la mezcla (otros ingredientes posibles como cebolla, algas, limón, vinagre, especias, aromas y estabilizantes) y del procedimiento para obtenerla, así como de la manera de presentarla en forma de concentrado líquido o sólido.

Novedad y actividad inventiva (art 6.1 y 8.1 de la LP)

El documento D1 describe una composición pasteurizada que contiene, entre otros productos, sal y laurel hervidos en agua durante unos 30 a 45 minutos. La composición se envasa en recipientes metálicos para su conservación y sirve para elaborar posteriormente una sopa de pescado. La composición puede contener también cebolla, especias o aromas (ver reivindicaciones 1, 3-5 del documento D1).

Las reivindicaciones 1 a 4 y 7 de la solicitud en estudio carecen de novedad teniendo en cuenta lo divulgado en D1.

El documento D2 describe un caldo corto, que se utiliza para cocinar pescado, y que contiene agua, sal y laurel junto con otros componentes como cebolla, vinagre y especias (pimienta) que cuecen durante una hora. Después, la composición se filtra y se deja enfriar. Según este documento, esta misma composición puede encontrarse deshidratada y en bolsas.

Este documento afecta a la novedad de las reivindicaciones 1-3, 5 y 8 de la solicitud.

En resumen, las reivindicaciones 1-5, 7 y 8 carecen de novedad.

La reivindicación dependiente 6 es nueva, pero carece de actividad inventiva. Dicha reivindicación se refiere a que se añaden elementos sólidos tal como laurel, algas y/o especias a la mezcla una vez colada, posibilidad que ya se ha contemplado en la realización de otras sopas como por ejemplo, en la descrita en el documento D3, y, que por tanto, un experto en la materia podría llevar a cabo sin ejercer actividad inventiva.