



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 373 165**

⑫ Número de solicitud: 201000951

⑮ Int. Cl.:
A23L 1/39 (2006.01)

⑫

SOLICITUD DE PATENTE

A1

⑫ Fecha de presentación: **19.07.2010**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **01.02.2012**

⑭ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
01.02.2012

⑰ Solicitante/s: **Ajuntament del Perelló**
c/ Lluís Companys, 2
43519 El Perello, Tarragona, ES

⑱ Inventor/es: **Piñol Galve, Cinta;**
Margalef Llaó, Enriqueta y
Gonzalvo Curto, Victoria

⑲ Agente: **Yécora Gallastegui, Ángeles**

⑳ Título: **Salsa alimenticia y método para su elaboración.**

㉑ Resumen:

Salsa alimenticia y método para su elaboración.

El producto alimenticio comprende los siguientes componentes: - aceite de oliva del 45% al 55% en proporción en peso; - miel de naranjo del 4% al 6%, - romero y tomillo del 3% al 5%, - almendras tostadas del 30% al 35%; - polen del 4% al 6%; - pimienta del 0,5% al 2%; y - sal del 0,5% al 2%. El método de elaboración de producto alimenticio comprende las fases de mezclado y molido de los componentes con batidora, comenzando por el polen, las almendras tostadas, la miel, el aceite, el romero y tomillo, la pimienta y la sal hasta obtener una salsa homogénea y consistente.

DESCRIPCIÓN

Salsa alimenticia y método para su elaboración.

Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un producto alimenticio y método para su elaboración, más concretamente a una salsa de acompañamiento de platos de carne, pescado o ensaladas.

Campo de aplicación de la invención

Esta invención es aplicable en el campo dedicado a la fabricación de productos de alimentación.

Antecedentes de la invención

En la actualidad existe una gran variedad de productos alimenticios, más concretamente salsas, destinados a aderezar distintos platos culinarios. Es común que, según sus ingredientes, estas salsas sean más idóneas para unos platos que para otros, debido al contraste de sabor y aromas.

Por ejemplo son conocidas, entre otras, salsas tradicionales, tales como el romesco, la mayonesa, el curry, etc.

Normalmente estas salsas están elaboradas pensando en mejorar el sabor y cualidades organolépticas de determinados alimentos, por lo que son poco apropiadas para el acompañamiento de otros alimentos. Así una salsa pensada para ser usada con ensaladas puede no acompañar de forma tan agradable un plato de carne o un plato de pescado.

Estas salsas, orientadas a potenciar o mejorar el gusto de determinados alimentos, no tienen de finalidad constituir por sí mismas un producto alimenticio capaz de aportar otras propiedades beneficiosas para el consumidor.

Descripción de la invención

El producto alimenticio y método para su elaboración, objetos de esta invención, presentan unas particularidades destinadas a obtener una salsa de aderezo de platos principales, ya sean de carne, de pescado o ensaladas, con una composición equilibrada, nutritiva y de grandes propiedades organolépticas y de sabor.

De acuerdo con la invención, el producto alimenticio comprende los siguientes componentes: aceite de oliva, miel de naranjo, romero y tomillo, almendras tostadas, polen, pimienta y sal.

Las proporciones en peso de los diferentes componentes, se encuentran entre los porcentajes siguientes:

tes: aceite de oliva del 45% al 55%, miel de naranjo del 4% al 6%, romero y tomillo del 3% al 5%, almendras tostadas del 30% al 35%, polen del 4% al 6%, pimienta del 0,5% al 2% y sal, del 0,5% al 2%.

El sabor equilibrado de este producto alimenticio proporciona un acompañamiento adecuado a platos de carne, pescado o ensaladas, sin que desentone con los sabores originales.

El aceite de oliva contiene vitaminas A, D, E y K, protegiendo contra las afecciones cardíacas. A su vez, la miel de naranjo le aporta un sabor dulce a la salsa. La miel de naranjo es relajante y laxante, evitando el insomnio. El tomillo es aromático y estimula el sistema inmunológico, evitando los problemas respiratorios. El polen aporta energía, siendo un reconstituyente intelectual, antiasmático y antioxidante. La pimienta, además de aportar un punto picante, estimula la producción de jugos digestivos. La sal, en la medida adecuada, es imprescindible para el organismo, completando las propiedades nutricionales del producto alimenticio.

El método para la elaboración del producto alimenticio comprende las fases siguientes: mezclado y molido de los componentes con batidora, comenzando por el polen, que es el componente más duro, y a continuación se agregan las almendras tostadas, la miel, el aceite, el romero y tomillo, la pimienta y la sal hasta obtener una salsa homogénea y consistente.

Realización preferente de la invención

En el recipiente de una batidora se introducen 25 gramos de polen para su molido y a continuación 150 gramos de almendras tostadas, un cuarto de litro de aceite de oliva (230 gramos aproximadamente), 25 gramos de miel de naranjo, 20 gramos de hierbas, más concretamente romero y tomillo, 5 gramos de pimienta y 5 gramos de sal, manteniendo la batidora en marcha en todo momento. El molido y mezclado de la salsa se prolonga hasta que se obtiene una mezcla consistente y homogénea.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como un ejemplo de realización preferente, se hace constar, a los efectos oportunos, que los componentes y proporciones descritas podrán ser modificadas, siempre y cuando ello no suponga una alteración de las características esenciales de la invención que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1. Salsa alimenticia, **caracterizada** porque comprende los siguientes componentes: aceite de oliva, miel de naranjo, romero y tomillo, almendras tostadas, polen, pimienta y sal.

2. Salsa alimenticia, según la reivindicación 1, **caracterizada** por que las proporciones en peso de los diferentes componentes, se encuentran entre los porcentajes siguientes: aceite de oliva del 45% al 55%, miel de naranjo del 4% al 6%, romero y tomillo del

3% al 5%, almendras tostadas del 30% al 35%, polen del 4% al 6%, pimienta del 0,5% al 2% y sal, del 0,5% al 2%.

3. Método de elaboración de producto alimenticio de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque comprende las fases siguientes: mezclado y molido de los componentes con batidora, comenzando por el polen, y a continuación se agregan las almendras tostadas, la miel, el aceite, el romero y tomillo, la pimienta y la sal hasta obtener una salsa homogénea y consistente.

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201000951

②② Fecha de presentación de la solicitud: 19.07.2010

②③ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/39** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2087025 A1 (SORIA NATURAL, S.A.) 01.07.1996, todo el documento.	1-2
A	FR 2670366 A1 (MAUGER, F. et al.) 19.06.1992, reivindicaciones 1,8-9.	1-2
A	"Cordero con miel y frutas secas" Recuperado de Internet el 30.03.2011, <URL: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cach...olen&cd=69&hl=es&ct=clnk&gl=es&source=www.google.es , 08.03.2008	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
31.03.2011

Examinador
I. Galíndez Labrador

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 31.03.2011

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-2	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	ES 2087025 A1 (SORIA NATURAL, S.A.)	01.07.1996
D02	FR 2670366 A1 (MAUGER, F. et al.)	19.06.1992
D03	"Cordero con miel y frutas secas" Recuperado de Internet el 30.03.2011, <URL: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cach...olen&cd=69&hl=es&ct=clnk&gl=es&source=www.google.es , 08.03.2008	

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 una salsa cuyos ingredientes son: aceite de oliva: 45-55%, miel de naranjo: 4-6%, romero y tomillo: 3-5%, almendras tostadas: 30-35%, polen: 4-6%, pimienta y sal: 0,5-2% cada una. Para elaborar la salsa se mezclan todos los ingredientes y se trituran, comenzando por el polen, hasta obtener una salsa homogénea.

El documento D1 mencionado en el Informe sobre el Estado de la técnica hace referencia al procedimiento de fabricación de una salsa sin colesterol. Consiste en la obtención de una leche de almendras esterilizada, a base de almendras tostadas y molidas y agua, y de agua de polen, también esterilizada, las cuales se mezclan con agua destilada, vinagre de manzana, zumo de limón y sal. Todos estos ingredientes se añaden a una fase oleosa constituida por una mezcla homogeneizada y esterilizada de aceites de girasol y de oliva y almidón de arroz. Se prosigue con la agitación hasta obtener una mezcla total homogénea que posteriormente se envasa.

El documento D2 divulga un producto dietético, energético para deportistas que consiste en una mezcla cremosa que comprende 70% de miel de acacia, 20% de puré de almendras tostadas, 1,5 mg vitamina B1/100 gr de mezcla, 5% de polen de diversas flores y 0,7 mg quinina/100 gr de mezcla. También se reivindica el tubo en el que se introduce la mezcla.

El documento D3 describe la elaboración de cordero con miel y frutos secos. Los ingredientes son: pierna de cordero, miel, semillas de mostaza, canela, aceite de oliva, chalote, aceto balsámico, comino, cardamomo, chile, azafrán, clavo, coriandro, caldo de cordero, albaricoques secos, ciruelas secas, pasas, dátiles en almíbar o glaseados, sin semillas y cortados, piñones, almendras tostadas y fileteadas, pistachos partidos, romero, sal y pimienta. El método de elaboración es el siguiente: rehogar el chalote, agregar la carne cortada, las especias y el vinagre y cocinar tapando durante cinco minutos. Incorporar la miel, revolver y agregar el caldo. Cocinar, destapado, 15-20 min. Añadir los frutos secos y más líquido si fuera necesario. Dejar reducir hasta que se forme un almíbar no muy espeso. A continuación se sirve, pudiendo acompañarlo con diversos ingredientes de adorno.

A la vista del Estado de la Técnica, las reivindicaciones 1-2 cumplen 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.