

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 382 278**

②1 Número de solicitud: 201001455

⑤1 Int. Cl.:
A21D 15/08 (2006.01)
A21D 15/02 (2006.01)
B65D 25/16 (2006.01)

①2

SOLICITUD DE PATENTE

A1

②2 Fecha de presentación: **10.11.2010**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **06.06.2012**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
06.06.2012

⑦1 Solicitante/s: **Nicolás Cordón Serrano**
Barriada Ciudad Jardín, Bloque 6 - Puerta 8
41620 Marchena, Sevilla, ES

⑦2 Inventor/es: **Cordón Serrano, Nicolás**

⑦4 Agente/Representante:
Guisado Torres, Manuel

⑤4 Título: **Procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas.**

⑤7 Resumen:

Procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas.

Procedimiento para elaborar un mollete congelado para microondas que comprende mezclar agua, harina, levadura y sal, amasar y fermentar. Después se corta en trozos, se le añade ajonjolí y se cuece en horno. Posteriormente, una vez enfriado, se envasa en un envoltorio especial para microondas, se congela y se empaqueta. Para el consumo, el mollete se descongela.

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas.

Objeto de la invención

La presente invención, se refiere a un procedimiento de elaboración y fabricación de un producto de panadería al que denominamos mollete congelado para microondas.

Dentro del estado de la técnica pueden aparecer procedimientos similares a la presente invención y que se conocen como molletes artesanos o molletes de miga blanda de panadería, etc. los cuales difieren de manera fundamental y sustancial con el procedimiento ahora presentado y por el resultado final obtenido.

Con el procedimiento de elaboración propuesto en la invención, se establecen una serie de pasos nuevos en la fabricación del producto que hace del resultado final un producto distinto y novedoso en el mercado.

El producto obtenido es un mollete de panadería elaborado con harina de trigo, agua, levadura, ajonjolí y sal, que una vez mezclados forman una masa o plastón blando, el cual se amasa en una máquina que después de un tiempo de fermentación, se cuece en hornos y una vez fríos se envasan y congelan. El producto una vez adquirido se introduce en un microondas donde se descongela para su posterior consumo.

Antecedentes de la invención

Se conocen en el mercado productos de panadería que tienen un proceso de elaboración parecido al propuesto en esta invención pero que no pueden ser consumidos con la misma calidad al carecer del proceso aquí descrito.

Descripción de la invención

El procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas 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 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 mollete congelado para microondas consiste en la elaboración en primer lugar de una masa o plastón elaborado a base de ingredientes en proporciones adecuadas como son; harina de trigo, agua, sal y levadura. Una vez mezclados se procede al amasado de estos productos, bien manualmente o en una máquina amasadora de panadería, durante un tiempo aproximado de 10 minutos.

Amasada la masa se coloca extendida en una mesa para su fermentación, cubriéndose con un paño para evitar que la masa se endurezca o reseque por fuera, se deja en reposo durante un tiempo de 10 minutos aproximadamente.

Una vez fermentada la masa, se realiza el corte de forma manual, obteniéndose piezas pequeñas de un peso aproximado de 100 gramos y de unas dimensiones de 7 cm x 7 cm. aproximadamente.

Estas piezas se prensan manualmente para obtener una figura cuadrada pero de ángulos redondeados a la que se le añade ajonjolí, en una de sus caras.

El paso siguiente del procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas 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 un tiempo de 3 minutos, tras el cual se saca el mollete del horno para ser enfriado de forma natural.

5 El proceso continua con el envasado al vacío del producto descrito anteriormente, para que no pierda ninguna cualidad y se mantenga conservado correctamente evitando así la oxidación. El envase que esta invención propone es el formado por dos capas, una de plástico transparente para que el producto pueda ser visualizado por el consumidor y otra de papel en su parte posterior, apropiadas ambas capas y resistentes tanto a la congelación como a su posterior descongelación dentro del microondas.

10 Envasado el producto se pasa a la cámara de congelación. Este proceso se realiza con el envoltorio para evitar que el mollete se reseque o se queme por su parte exterior.

15 Una vez concluido el proceso de congelación, el producto se introduce en cajas de distintos tamaños para su distribución en el mercado. Es importante destacar que este producto debe siempre mantener la cadena de frío que evite su descongelación y como consecuencia alteraciones en su conservación.

20 El paso final de este proceso es la novedad que aporta, al ser el mollete introducido en el microondas congelado y dentro de su envoltorio para ser descongelado en un tiempo aproximado de 30 segundos.

25 Terminado el proceso de descongelación el mollete es desprendido de su envoltorio y apto para ser consumido por el consumidor final.

30 Es muy importante finalmente reseñar la novedad inventiva al ser un producto que terminado de elaborar, ya cocido en el horno, se congela para que no pierda cualidades, las cuales se recuperan como si recién hecho estuviera, al ser descongelado dentro de su envoltorio, lo que le aporta al producto un humedecimiento como consecuencia del vapor que desprende dentro de dicho envoltorio, cerrado herméticamente, que aportan a la masa un ablandamiento o esponjamiento que de haberse descongelado de forma tradicional sin envoltorio, el resultado obtenido hubiera sido el contrario, endurecimiento y sequedad del producto. La clara diferenciación entre el procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas, objeto de la presente invención y el procedimiento de elaboración del mollete tradicional de panadería, cuya principal diferencia radica fundamentalmente en que tiene que ser consumido en el día al no poder mantener las cualidades necesarias con el paso de tiempo.

Descripción de una forma de realización preferida

35 El procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas presenta varias etapas de realización:

40 En primer lugar, la obtención por amasado de un plastón de masa elaborado con harina, agua, levadura y sal.

45 En segundo lugar, la masa después de un proceso de fermentación, se corta en pequeños trozos se le añade ajonjolí y se hornean dejándose enfriar de forma natural para ser envasados al vacío.

50 En tercer lugar, se congelan las piezas envasadas y se empaquetan en cajas para su distribución.

65 En cuarto lugar, se introducen en microondas para su descongelación y finalmente su consumo.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de elaboración del mollete congelado para microondas, **caracterizado** básicamente por ser el producto obtenido un mollete de panadería elaborado con harina, agua, levadura y sal que una vez mezclados forman una masa o plastón blando, el cual se amasa, fermenta y posteriormente se corta en

5

trozos a los que se le añade ajonjolí y se cuece en hornos para una vez enfriados ser envasados al vacío en un envoltorio especial para microondas para ser posteriormente congelados y empaquetados en cajas para su distribución. Finalmente el producto es introducido en el microondas con el envoltorio para su descongelación y su posterior consumo.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201001455

②② Fecha de presentación de la solicitud: 10.11.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	Mis panes integrales con semillas de amapola (molletes) [archivo]-MundoRecetas. 16.09.2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 13.10.2011] <url:http://foro.mundorecetas.com/archive/index.php/t-122773.html	1
Y	Freezing bread. 22.12.2008. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 13.10.2011] <url:http://www.favoritefreezerfoods.com/freezing-bread.html	1
A	Molletes de Marchena. 20.12.2009. Slow food Sevilla y Sur. Recuperado de Internet [en línea] [recuperado el 13.10.2011] <url:http://www.slowfoodsevillaysur.es/?p=4791	1
A	EP 533379 A1 (OSCAR MAYER FOODS CORPORATION) 24.03.1993, página 2, líneas 29-34; página 3, líneas 5-25; página 4, líneas 33-43; página 7, líneas 27-35.	1
A	US 3830944 A (DIMITRIADIS, G.) 20.08.1974, página 1, líneas 32-36; página 3, líneas 46-53; página 4, líneas 46-50.	1
A	US 4015085 A (WOODS) 29.03.1977, todo el documento.	1
A	US 3556817 A (CRYODRY CORPORATION) 19.01.1971, todo el documento.	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
13.10.2011

Examinador
A. I. Polo Díez

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A21D15/08 (2006.01)

A21D15/02 (2006.01)

B65D25/16 (2006.01)

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

A21D, B65D, B65B

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, INTERNET, WPI

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 13.10.2011

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	Mis panes integrales con semillas de amapola (molletes)	16.09.2008
D02	Freezing bread.	22.12.2008
D03	Molletes de Marchena	20.12.2009
D04	EP 533379 A1 (OSCAR MAYER FOODS CORPORATION)	24.03.1993
D05	US 3830944 A (DIMITRIATIS, G.)	20.08.1974
D06	US 4015085 A (WOODS)	29.03.1977
D07	US 3556817 A (CRYODRY CORPORATION)	19.01.1971

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 (reivindicación 1) se refiere a un procedimiento para elaborar molletes congelados para microondas caracterizado porque

- a) Se mezcla harina, agua, levadura y sal y se amasa
- b) Se deja fermentar
- c) Se corta en trozos y se añade ajonjolí
- d) Se cuece en horno y se enfría
- e) Se envasa en un envoltorio apto para microondas y se hace vacío
- f) Se congela
- g) Se descongela en el microondas en el mismo envoltorio.

Novedad y actividad inventiva

No se ha encontrado en el estado de la técnica ningún documento que mencione todas las etapas detalladas en la reivindicación de la solicitud, por lo que se considera que la reivindicación cumple el requisito de novedad según el art. 6 de la Ley de Patentes.

Los documentos D1 y D3 del estado de la técnica describen la composición y procedimiento de elaboración de molletes. Dicho procedimiento consiste en la mezcla de los ingredientes principales harina, agua, levadura y sal (a los que se le puede añadir algo de azúcar o aceite, según recetas), dejar reposar para fermentar, cortar en trozos, añadir semillas de ajonjolí o amapola y hornear.

Los documentos D2 y D4 a D7 divulgan procedimientos y envoltorios para envasar pan o bocadillos, congelarlos y luego descongelarlos en el microondas.

El documento D1 es el documento más próximo del estado de la técnica a la solicitud, ya que describe el procedimiento de la elaboración de molletes que posteriormente se congelan en bolsas y que se pueden descongelar en el microondas. El procedimiento descrito en la solicitud se diferencia del descrito en D1 en que en el envoltorio antes de congelar se hace el vacío. Este paso en el procedimiento de congelación ha sido descrito con anterioridad en el documento D2, en el cual se describe el modo de congelar pan en general. Una vez elaborado el pan, se envuelve en un envoltorio, se extrae el aire y se descongela en el microondas. Así pues, un experto en la materia que quisiera congelar un mollete como el descrito en D1 aplicaría el vacío al envase, según el método descrito en D2, sin ejercer actividad inventiva.

Se considera, por ello, que teniendo en cuenta la combinación de enseñanzas de los documentos D1 y D2, la reivindicación 1 no cumple el requisito de actividad inventiva según el art. 8 de la Ley de patentes,.