

①9



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



①1 Número de publicación: **2 382 854**

②1 Número de solicitud: 201001500

⑤1 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2006.01)

A21D 10/02 (2006.01)

①2

SOLICITUD DE PATENTE

A1

②2 Fecha de presentación: **19.11.2010**

④3 Fecha de publicación de la solicitud: **14.06.2012**

④3 Fecha de publicación del folleto de la solicitud:
14.06.2012

⑦1 Solicitante/s: **Beatriz Martínez Corbacho
c/ Portal 8
46722 Beniarjó, Valencia, ES**

⑦2 Inventor/es: **Martínez Corbacho, Beatriz**

⑦4 Agente/Representante:
Escamilla Condes, Mónica

⑤4 Título: **Masa para pizzas y procedimiento de obtención de la misma.**

⑤7 Resumen:

Masa para pizzas y procedimiento de obtención de la misma.

A partir de los componentes básicos de la masa para pizzas convencional, es decir de harina, agua, aceite de oliva y opcionalmente sal, la invención se centra fundamentalmente en sustituir la clásica levadura por un gasificante a base de carbonato sódico y una mezcla de ácido málico y ácido tartárico, de manera que este gasificante genera sobre la masa un efecto similar al de la levadura, en cuanto a esponjosidad de la masa, eliminando los problemas derivados de la utilización de la levadura, como son la necesidad de un proceso de fermentación, su carácter relativamente indigesto, y la generación de reacciones alérgicas en determinados consumidores, manteniendo la forma y textura clásicas, con menores efectos de adherencia y con mayor posibilidad de apilamiento.

DESCRIPCIÓN

Masa para pizzas y procedimiento de obtención de la misma.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a una nueva formulación para la obtención de masas para pizzas, que resulta mas ligera y digestiva que la masa convencional, a la vez que mas duradera, todo ello merced a la naturaleza de sus componentes específicos, en los que no participan ni la sal ni la levadura.

10

Es también objeto de la invención el procedimiento para la obtención de dicha masa.

Antecedentes de la invención

15 Convencionalmente la masa para pizzas está compuesta de harina y agua, como componentes fundamentales, acompañados de levadura y aceite de oliva.

Aunque en una buena parte de las pizzas que se consumen la elaboración de la masa se realiza inmediatamente antes de la confección definitiva de la pizza, existe también un amplio sector de consumo en el que la base de las pizzas se fabrica por un lado y se comercializa aisladamente, de manera que es el consumidor quien con posterioridad y con mayor o menor distanciamiento en el tiempo completa el producto, manteniéndose las bases de masa debidamente refrigeradas, por ejemplo en el seno de un frigorífico, hasta el momento de su utilización.

25 Sería pues deseable que este período, que podría denominarse de caducidad, sea lo mas largo posible, pero sin embargo tal período viene delimitado por la participación en la masa de la levadura, que tiene una caducidad muy breve, de manera que la vida útil de este tipo de bases para pizzas no va mas allá de dos o tres días.

La presencia de la levadura trae consigo además otros problemas, como puede ser la necesidad de un proceso de fermentación, su carácter indigesto, y la generación de ciertas reacciones alérgicas, entre otros inconvenientes.

30

Además estas bases precocinadas tienen un alto grado de pegajosidad, que dificulta considerablemente su manejo, haciendo necesario su rebozado en harina para facilitar en cierta medida dicha manipulación, y limitando de forma muy considerable su capacidad de apilamiento.

35 **Descripción de la invención**

La masa para pizzas que la invención propone resuelve de forma plenamente satisfactoria la problemática anteriormente expuesta, en todos y cada uno de los diferentes aspectos comentados.

40 Para ello y de forma mas concreta dicha masa centra sus características en la inexistencia en la misma de levadura, la cual es sustituida por un gasificante, concretamente por una mezcla de bicarbonato sódico, ácido málico y ácido tartárico.

45 Específicamente en la masa que se preconiza participan los siguientes componentes, con los correspondientes porcentajes en peso:

- Harina entre el 63 y el 67 %
- 50 - Bicarbonato sódico entre el 0,5 y 0,7 %
- Mezcla de ácido málico
y ácido tartárico entre el 0,3 y 0,5 %
- 55 - Agua entre el 23 y el 27 %
- Aceite de oliva entre el 8 y el 10%

60

A partir de las materias primas citadas y con lo porcentajes en peso de las mismas comprendidos entre los márgenes establecidos anteriormente, el procedimiento de elaboración de la masa para pizzas que la invención propone es el siguiente:

65

- En un recipiente apropiado, preferentemente en una amasadora, se deposita en primer lugar la harina, a continuación el gasificante (bicarbonato sódico, ácido málico y ácido tartárico), y seguidamente el agua y el aceite.

ES 2 382 854 A1

- A continuación se efectúa un amasado durante un tiempo comprendido entre 10 y 15 minutos, aproximadamente, hasta que la masa quede uniforme.
- 5 - Se extrae la masa suficiente y a partir de la misma se confeccionan bolas de tamaño adecuado de acuerdo con las dimensiones previstas para la base de pizza en cuestión.
- Se pasa la bola por harina y a continuación se efectúa un laminado de la misma, de forma mecanizada o con rodillo manual, hasta que la masa quede muy fina.
- 10 - Una vez estirada, en una superficie plana y enharinada, se le da a cada pieza de masa la clásica forma circular, con un espesor de menos de 2 mm.
- Se introduce a continuación cada pieza en el horno, dándole un golpe de calor, concretamente manteniéndola en el horno durante unos 10 segundos a 200° aproximadamente.

15 Con ello la base de pizza queda precocinada, en condiciones de almacenamiento, envuelta en papel de film y en el seno de un frigorífico, manteniendo su textura durante un período de tiempo considerablemente mas largo que el de las masas convencionales, concretamente del orden de 15 días, si bien también puede ser congelada para un almacenamiento mas prolongado.

20 Se obtiene de esta manera una base de pizza muy resistente, que no se pega, que se puede apilar en pilas de 50 unidades aproximadamente, y todo ello con ausencia de levadura en la misma, que conjuntamente con la ausencia de sal la hacen digestiva y dietética.

25 **Ejemplo de realización práctica de la invención**

Para la obtención de 8 kilos de masa para pizzas, se utilizan concretamente los siguientes componentes:

- 5 kilos de harina.
- 30 - 88 gramos de gasificante repartidos de la siguiente manera:
 - 52,8 gr de bicarbonato sódico.
 - 35 ▪ 35,2 gr de mezcla de ácido málico y ácido tartárico (mezcla que es de mercado).
- 2 litros de agua.
- 0,7 litros de aceite de oliva.

40 Cabe señalar no obstante que la cantidad de agua, gasificante y aceite puede variar dependiendo del tipo de harina utilizado y de la humedad ambiental, así como de lo crujiente que se desee que resulte la masa.

45 También puede variarse el sabor de dicha masa añadiéndole sal, huevo, leche o distintos aromas o especias.

50

55

60

65

ES 2 382 854 A1

REIVINDICACIONES

5 1. Masa para pizzas, **caracterizada** porque en la misma participan los siguientes ingredientes con los correspondientes porcentajes en peso:

- 10 - Harina entre el 63 y el 67 %
- 10 - Bicarbonato sódico entre el 0,5 y 0,7 %
- 15 - Mezcla de ácido málico
y ácido tartárico entre el 0,3 y 0,5 %
- 15 - Agua entre el 23 y el 27 %
- 20 - Aceite de oliva entre el 8 y el 10%

20 2. Procedimiento de obtención de la masa para pizzas de la reivindicación 1, **caracterizado** porque en el mismo se establecen las siguientes fases operativas:

- 25 - En un recipiente apropiado, preferentemente una amasadora, se introduce la harina, seguidamente el gasificante, y a continuación el agua y el aceite.
- Se amasa durante un tiempo comprendido entre 10 y 15 minutos, hasta que la masa quede uniforme.
- 30 - Se extrae la masa del recipiente y se fragmenta configurando bolas de peso adecuado al tamaño de base de pizza a obtener.
- Se pasan las bolas por harina y se efectúa un estiramiento o laminado de las mismas hasta alcanzar un espesor del orden de 2 mm aproximadamente, dotando a dichas láminas de una configuración circular.
- 35 - Se introduce la masa en el horno y se le da un golpe de calor a 200° y durante unos 10 segundos aproximadamente, con lo que las piezas de masa quedan precocinadas, bien para su uso directo o bien para su almacenaje debidamente refrigeradas.

40

45

50

55

60

65



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201001500

②② Fecha de presentación de la solicitud: 19.11.2010

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D13/00** (2006.01)
A21D10/02 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Masa para pizza sin levadura. 03.09.2009. Recuperado de Internet el 27.09.2011. <URL: http://www.mis-recetas.org/recetas/show/9877-masa-para-pizza-sin-levadura de Google.	1
A	Masa de pizza sin levadura. 18.09.2007. Recuperado de Internet el 27.09.2011. <URL: http://www.recetas365.com/masa-de-pizza-sin-levadura.aspx	1
A	US 20050271773 A1 (DOMINGUES, D.J.) 08.12.2005	1
A	US 20100112141 A1 (PANAIOLI, S. et al.) 06.05.2010, todo el documento.	1
A	DE 19845981 A1 (FOSS, P.N.) 13.04.2000, todo el documento.	1
A	LEHMANN, T.A. "Chemically-leavened pizza crusts". Technical Bulletin. Vol XIX, Issue 11, Nov 1997.	

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
29.09.2011

Examinador
I. Galíndez Labrador

Página
1/4

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

A21D

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: 29.09.2011

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	Masa para pizza sin levadura. 03.09.2009. Recuperado de Internet el 27.09.2011. <URL: http://www.mis-recetas.org/recetas/show/9877-masa-para-pizza-sin-levadura de Google.	
D02	Masa de pizza sin levadura. 18.09.2007. Recuperado de Internet el 27.09.2011. <URL: http://www.recetas365.com/masa-de-pizza-sin-levadura.aspx	
D03	US 20050271773 A1 (DOMINGUES, D.J.)	08.12.2005
D04	US 20100112141 A1 (PANAIOLI, S. et al.)	06.05.2010
D05	DE 19845981 A1 (FOSS, P.N.)	13.04.2000
D06	LEHMANN, T.A. "Chemically-leavened pizza crusts". Technical Bulletin. Vol XIX, Issue 11, Nov 1997.	

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 masa para pizzas y el procedimiento de obtención de la misma. Sus ingredientes son harina, agua, aceite de oliva y gasificante, este último compuesto a su vez por bicarbonato sódico y una mezcla de ácidos málico y tartárico. Estos ingredientes se amasan, la masa se divide en bolas que posteriormente se laminan hasta alcanzar un espesor de unos 2 mm. Las láminas, circulares, se introducen en el horno y se precocinan, bien para su uso directo o bien para su almacenaje refrigerado.

Los documentos D1 y D2 mencionados en el Informe sobre el Estado de la Técnica corresponden a sendas recetas de masas de pizza sin levadura.

El documento D3 divulga una masa empaquetada cruda con levadura química y harina. Dicha levadura química está compuesta por soda encapsulada en un aceite vegetal hidrogenado y un componente ácido.

El documento D4 describe un producto alimenticio a base de un relleno envuelto por una capa de masa que puede tener o no levadura. En el segundo caso la masa está integrada exclusivamente por harina, agua y sal.

El documento D5 hace referencia a una pizza ecológica cuya masa, que puede ser de trigo, de maíz o de patata, está constituida por harina y agua mineral o enriquecida en oxígeno, sin levadura.

El documento D6 expone las ventajas de la levadura química.

A la vista de los documentos citados, las reivindicaciones 1-2 de la solicitud analizada cumplen con 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.