

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 385 211**

51 Int. Cl.:

**A23L 1/10** (2006.01)

**A21D 13/00** (2006.01)

**A21D 13/04** (2006.01)

**A23L 1/308** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD  
DE PATENTE EUROPEA

T1

96 Número de solicitud europea: **09007106 .9**

96 Fecha de presentación de la solicitud: **28.05.2009**

97 Número de publicación de la solicitud: **2130441**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **09.12.2009**

30

Prioridad:  
**02.06.2008 FR 0803011**  
**09.07.2008 FR 0803909**

71 Solicitante/s:

**Regime Dukan**  
**128 rue de la Boétie**  
**75008 Paris, FR**

43

Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**19.07.2012**

72 Inventor/es:

**DUKAN, PIERRE**

46

Fecha de publicación de la traducción de las  
reivindicaciones: **19.07.2012**

74 Agente/Representante:

**Curell Aguilá, Mireia**

54

Título: **Preparación alimenticia a base de cereales, principalmente de salvado de avena para la  
fabricación industrial de productos alimenticios**

ES 2 385 211 T1

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Preparación alimenticia a base de cereales para la fabricación industrial de productos alimenticios, caracterizada porque los cereales comprenden salvado de avena en un contenido de por lo menos 85% del contenido global en cereales, y están mezclados con por lo menos un componente fluido cuyo contenido y tiempo de impregnación de dichos cereales están seleccionados para provocar una semi-saturación en fluido de las fibras del salvado de avena, y que comprende además por lo menos un agente que favorece el fraguado en masa de la preparación durante la cocción.
2. Preparación alimenticia según la reivindicación 1, caracterizada porque los cereales están constituidos exclusivamente por salvado de avena.
- 10 3. Preparación alimenticia según una de las reivindicaciones 1 y 2, caracterizada porque el componente fluido es agua, un producto lácteo tal como leche, queso blanco.
- 15 4. Preparación alimenticia según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque el agente que favorece el fraguado en masa de la preparación durante la cocción es un agente gelificante en caliente irreversible seleccionado de entre el grupo de los gelificantes constituido por la clara de huevo, los aislados o concentrados de proteínas vegetales, las proteínas lácteas, en particular los caseinatos, y sus derivados, considerados individualmente o en combinación.
5. Preparación alimenticia según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque el agente que favorece el fraguado en masa de la preparación durante la cocción es un agente gelificante en caliente de tipo reversible seleccionado preferentemente de entre el grupo constituido por las metilcelulosas y sus derivados.
- 20 6. Preparación alimenticia según una de las reivindicaciones 1 a 3, caracterizada porque el agente que favorece el fraguado en masa de la preparación durante la cocción es un agente gelificante en frío seleccionado de entre el grupo de los gelificantes constituido por los extractos de algas, en particular los carragenanos, las gomas tales como el agar agar, las harinas de semillas, las pectinas, la gelatina, y sus derivados, considerados individualmente o en combinación.
- 25 7. Preparación alimenticia según la reivindicación 6, caracterizada porque el contenido en agar agar está comprendido entre 1 y 1,25% de la proporción del salvado de avena.
8. Preparación alimenticia según una de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizada porque comprende unos agentes saborizantes tales como edulcorantes, aromas naturales o artificiales tales como vainilla, cacao desgrasado, aromatizantes y especias.
- 30 9. Preparación alimenticia según la reivindicación 8, caracterizada porque los edulcorantes se seleccionan de entre aquéllos cuyo poder edulcorante resiste a la cocción, tales como el aspartamo, la sacarina, el ciclamato, la sucralosa y los polioles.
- 35 10. Procedimiento de fabricación de productos alimenticios en forma de galleta tales como galletas, crepes, blinis, bases de tartas o de pizzas, panes, y similares, caracterizado porque comprende las etapas de fabricación de una preparación a base de cereales constituidos por salvado de avena en un contenido que representa por lo menos 85% del contenido global en cereales según una de las reivindicaciones 1 a 9, que consiste en: mezclar los cereales con por lo menos un componente fluido para impregnar dichos cereales con dicho componente fluido y por lo menos un agente que favorece el fraguado en masa de la preparación durante la cocción, siendo el contenido y el tiempo de impregnación seleccionados para provocar una semi-saturación en fluido de las fibras del salvado de avena, y a continuación las etapas que consisten en depositar dicha preparación sobre una superficie para la cocción y cocer dicha preparación por lo menos por una cara.
- 40 11. Procedimiento según la reivindicación 10, caracterizado porque la preparación se deposita en banda para la cocción y después se corta con la forma y con las dimensiones deseadas.
- 45 12. Procedimiento según la reivindicación 10, caracterizado porque la preparación se deposita para la cocción en piezas de forma y de dimensiones deseadas.
13. Procedimiento según una de las reivindicaciones 10 a 12, caracterizado porque el tiempo de cocción se selecciona para conferir al producto su consistencia sin desnaturalizar mediante vitrificación las moléculas de beta-glucanos.
- 50 14. Procedimiento según una de las reivindicaciones 10 a 13, caracterizado porque la temperatura de cocción, en particular la temperatura de superficies de cocción, se selecciona para permitir que la superficie tome cuerpo y quede lisa para una cocción sin materia grasa añadida en las superficies de cocción, preferentemente por las dos caras.

15. Producto alimenticio tal como galletas, crepes, blinis, bases de tartas o pizza, panes, obtenido a partir de una preparación según una de las reivindicaciones 1 a 9 y mediante el procedimiento según una de las reivindicaciones 10 a 14.