

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 395 935**

21 Número de solicitud: 201131242

51 Int. Cl.:

A23L 1/0526 (2006.01)

A23L 1/307 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

20.07.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

18.02.2013

71 Solicitantes:

LUZES DE VALENCIA 2010, S.L. (100.0%)
C/ Pascual y Genis nº 14, 2º-4
46002 Valencia ES

72 Inventor/es:

KUDRINA, Valentyna

74 Agente/Representante:

DIÉGUEZ GARBAYO, Pedro

54 Título: **Procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido.**

57 Resumen:

Procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido, por el cual partiendo de vainas de algarroba, y tras varias etapas de proceso, se obtiene un polvo de algarroba, sin olor específico, y con un bajo contenido de azúcar.

Teniendo especial aplicación en el sector de la industria alimenticia y también en el sector farmacéutico, donde se tenga la necesidad de disponer de un producto con dichas características.

ES 2 395 935 A1

DESCRIPCIÓN

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE OLORES ESPECÍFICOS Y

REDUCCIÓN DE COMPOSICIÓN DE AZÚCAR DE LA VAINA DE

ALGARROBA Y PRODUCTO ASÍ OBTENIDO

5

OBJETO DE LA INVENCION

El objeto de la presente patente de invención es presentar un nuevo procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y el producto así obtenido.

10 Con este nuevo procedimiento se obtiene un producto, que consiste básicamente en algarroba en polvo, sin olores específicos, y con una reducción en la composición de azúcares de hasta en un 4%.

Teniendo especial aplicación en el sector de la industria alimenticia y también en el sector farmacéutico, donde se tenga la necesidad de disponer
15 de un producto con dichas características.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Actualmente existen distintos extractos de algarroba, los cuales se emplean en el sector alimenticio, siendo la calidad de la algarroba en polvo
20 directamente proporcional a la calidad de los productos que se confeccionan en el sector de la pastelería.

Las vainas de algarroba tienen un olor peculiar, que a su vez hace que sea imposible de reemplazar totalmente frente al uso del cacao en polvo en la industria de la confitería.

Como norma general la algarroba en polvo se utiliza como máximo entre un 10% y un 40%, y el resto es cacao en polvo.

Un problema que preocupa al consumidor es el alto contenido de azúcar, ya que muchos productos de confitería incluyen una pequeña cantidad
5 de azúcar.

Las vainas de algarroba, tienen un contenido de azúcar del 40% de los cuales $\frac{1}{3}$ es glucosa y $\frac{2}{3}$ sacarosa.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

10 Como alternativa a los extractos de algarroba empleados en la actualidad, se presenta este nuevo procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido, objeto de la presente patente de invención.

Este nuevo producto, que consiste básicamente en algarroba en polvo,
15 sin olores específicos, y con una reducción en la composición de azúcares de hasta en un 4%, aporta las siguientes ventajas:

Es un producto natural, totalmente ecológico.

A diferencia del cacao, no contiene cafeína ni teobromina.

Es rico en vitaminas y minerales, y también se considera antioxidante
20 natural.

REALIZACIÓN PREFERENTE

Este nuevo procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido, parte de vainas de algarroba, las cuales se abren, para apartar las
5 semillas de las mismas; dichas vainas vacías son troceadas, obteniendo trazas de 1cm a 2 cm de largo, las cuales se someten posteriormente a un escaldado en agua, a una temperatura de entre 85°C y 120°C, durante un tiempo de entre 3min a 15 min; las trazas resultantes se secan y tuestan, en un horno a una temperatura de entre 90°C y 180°C; las trazas obtenidas se someten a
10 molienda, obteniendo un polvo de algarroba de granometría fina, con un tamaño máximo de 75 μ m.

El producto obtenido consiste en un polvo de algarroba, sin olor específico, con las siguientes características:

- Humedad: entre un 3% y hasta un 5%.
- 15 -Proteínas: máx. 4% del producto final obtenido.
- Grasa: máx. 0,9 % del producto final obtenido.
- Azúcar: entre un 4% y hasta un 12% del producto final obtenido.
- Ceniza: máx. 3,5%.
- Disolución en H₂O: aproximadamente un 65%.
- 20 -Valor energético: entre 367kj y hasta 1565kj.

Una vez descrita suficientemente la naturaleza de la presente invención, así como una forma de llevarla a la práctica, solamente queda por añadir que dicha invención puede sufrir ciertas variaciones en el procedimiento y en la

composición, siempre y cuando dichas alteraciones no varíen sustancialmente las características que se reivindican a continuación.

REIVINDICACIONES

1.- Procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido, caracterizado porque, se parte de vainas de algarroba, las cuales se abren, para apartar las semillas de las mismas; dichas vainas vacías son troceadas, obteniendo trazas de 1cm a 2 cm de largo, las cuales se someten posteriormente a un escaldado en agua, a una temperatura de entre 85°C y 120°C, durante un tiempo de entre 3min a 15 min; las trazas resultantes se secan y tuestan, en un horno a una temperatura de entre 90°C y 180°C; las trazas obtenidas se someten a molienda, obteniendo un polvo de algarroba de granometría fina, con un tamaño máximo de 75 µm.

2.- Procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido, según reivindicación primera, caracterizado porque el producto obtenido consiste en un polvo de algarroba, sin olor específico, con las siguientes características:

- Humedad: entre un 3% y hasta un 5%.
- Proteínas: máx. 4% del producto final obtenido.
- Grasa: máx. 0,9 % del producto final obtenido.
- Azúcar: entre un 4% y hasta un 12% del producto final obtenido.
- Ceniza: máx. 3,5%.
- Disolución en H₂O: aproximadamente un 65%.
- Valor energético: entre 367kj y hasta 1565kj.



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131242

②② Fecha de presentación de la solicitud: 20.07.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/0526** (2006.01)
A23L1/307 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	ES 0179811 A1 (RUIZ MONZÓN, AUGUSTO) 01.12.1947, páginas 1,2.	1,2
A	ES 0154335 A1 (BURBERN, COMPAÑÍA INDUSTRIAL Y COMERCIAL, S.A.) 01.03.1943	1,2
A	ES 0158172 A1 (BURBEN, COMPAÑÍA INDUSTRIAL Y COMERCIAL, S.A.) 01.03.1943	1,2

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 20.11.2012	Examinador I. Rueda Molíns	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, TXT

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 20.11.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1, 2	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1, 2	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 0179811 A1 (RUIZ MONZÓN, AUGUSTO).	01.12.1947
D02	ES 0154335 A1 (BURBERN, COMPAÑÍA INDUSTRIAL Y COMERCIAL, S.A.)	01.03.1943
D03	ES 0158172 A1 (BURBEN, COMPAÑÍA INDUSTRIAL Y COMERCIAL, S.A.)	01.03.1943

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

En las reivindicaciones 1 y 2, de la solicitud de patente, se reivindica un procedimiento de eliminación de olores específicos y reducción de composición de azúcar de la vaina de algarroba y producto así obtenido.

El documento D01, que es el que refleja el estado de la técnica más cercano, divulga un procedimiento para eliminar el olor característico de la harina de algarroba, que se fundamenta en someter a la harina a la acción del vapor de agua, el cual arrastra, volatilizándolos, los ácidos butírico e isobutírico, que son los causantes del olor y sabor desagradables. Se indica también, en el citado documento, como la temperatura no debe exceder de los 120°C.

El fundamento del procedimiento reivindicado en la solicitud de patente y divulgado en el documento D01 es coincidente, por lo que, teniendo en cuenta la información divulgada en el citado documento, las reivindicaciones 1 y 2 presentan novedad, pero no actividad inventiva, según lo establecido en los Artículos 6 y 8 de la Ley de Patentes 11/1986.