

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 396 099**

21 Número de solicitud: 201131254

51 Int. Cl.:

A23L 1/08 (2006.01)

A23G 1/40 (2006.01)

A23G 1/56 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

21.07.2011

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.02.2013

71 Solicitantes:

NATURVAL APÍCOLA SL (100.0%)
Avenida Blasco Ibañez, 55
46192 MONTSERRAT (Valencia) ES

72 Inventor/es:

ESCRICHE ROBERTO, Isabel;
JUAN BORRAS, M^a Del Sol;
DOMÉNECH ANTICH, Eva María y
MORENO BOILS, José Vicente

74 Agente/Representante:

ISERN JARA, Jorge

54 Título: **PROCEDIMIENTO DE FABRICACIÓN DE CREMA DE CACAO CON MIEL Y PRODUCTO OBTENIDO.**

57 Resumen:

Procedimiento de fabricación de una crema de cacao y miel como componentes principales de dicha crema, junto con diferentes aromas, tales como aroma de avellana y de chocolate. Se desarrolla una etapa previa de preparación de la miel y etapas sucesivas de mezcla y agitación de los ingredientes, en función de la consistencia o textura final que se desee obtener. El producto obtenido posee como componente mayoritario la miel, pudiendo estar hasta en un 90 % en peso.

ES 2 396 099 A1

DESCRIPCIÓN

Procedimiento de fabricación de crema de cacao con miel y producto obtenido.

Campo de la Invención

5 La presente invención se enmarca dentro de la industria alimenticia, especialmente en lo relacionado con la preparación de cremas de cacao para untar, rellenar, etc.

Concretamente esta invención se refiere a la preparación de una crema de cacao, en la que se adiciona como uno de los componentes esenciales la miel, por lo que se obtiene un preparado alimenticio con bajo contenido en grasa y alto valor energético, siendo muy recomendable especialmente para meriendas y desayunos.

10 El proceso de fabricación desarrollado, permite obtener un producto con excelentes propiedades organolépticas que facilitan y estimulan el consumo de productos naturales (miel y cacao) como sustitutivos de otros productos energéticos con alto contenido en grasas y conservantes.

Antecedentes

15 Son conocidas las cremas de chocolate, con diferentes ingredientes adicionales, entre los que puede encontrarse la miel, combinada con otros compuestos, como leche, frutas, frutos secos, cereales, como es el caso de la crema descrita en el documento WO0156397, representando la miel un componente minoritario de la mezcla como edulcorante y no encontrándose en una proporción adecuada que facilite su consumo como producto natural y saludable.

La presente invención describe la preparación de un producto alimenticio conteniendo principalmente cacao y miel, con excelentes propiedades nutritivas y dietéticas.

20 La presente invención describe la preparación de dicha crema alimenticia, la cual aportaría a los consumidores los beneficios que posee la miel, entre los que se encuentra un 20 % menos de calorías que los azúcares tradicionalmente empleados en estas preparaciones, los efectos beneficiosos que posee la miel, junto con el placer de disfrutar del sabor del cacao, rico en hierro, y del resto de los componentes. La crema de cacao y miel obtenida posee unas propiedades organolépticas óptimas que favorecen su consumo, a la vez que aportan un mínimo de calorías a los consumidores, constituyendo un buen suplemento nutricional y dietético.

El procedimiento de fabricación de la misma se desarrolla en pocas etapas, convirtiéndolo en un proceso rápido, económico y seguro en cuanto a las características y calidad del producto final.

Descripción detallada de la invención

30 La presente invención divulga un nuevo procedimiento de fabricación de una crema de cacao y miel, como componentes principales de dicha crema, junto con diferentes aromas, tales como aroma de avellana y de chocolate. Se desarrollan etapas sucesivas de mezcla y agitación de los ingredientes, en función de la consistencia o textura final que se desee obtener.

35 Para llevar a cabo el procedimiento se requiere una etapa previa de preparación de la miel, para que entre al proceso en las condiciones idóneas de temperatura y textura, con independencia de las condiciones iniciales que presente la misma.

Preferentemente se emplea cacao en polvo en la elaboración de la crema, pudiendo estar a una concentración en la preparación final de entre 3- 30 %. En el caso de la miel, se emplea una combinación de miel líquida que puede estar entre 50- 90 % en peso y miel natural que puede estar entre un 3-30 % en peso.

40 A los efectos de esta invención, el término "miel líquida" define una miel que una vez extraída se somete a un tratamiento mecánico por medio de un centrifugado en una tolva que tiene como objetivo su homogenización, conjuntamente es sometida a calor para su pasteurización y posteriormente filtrada para eliminar impurezas, tales como restos de cera y otros.

El término "miel natural" de la presente, define miel extraída directamente de la colmena, sin que se someta a ningún tratamiento posterior, ya sea mecánico, químico u otros.

45 Otros ingredientes que puede tener la preparación son aromas naturales o artificiales, conteniendo un aroma o combinación de ellos, siempre con una concentración máxima en peso del 5 % para cada aroma.

Los ejemplos de realización descritos a continuación tienen fines ilustrativos y no deben ser interpretados en el sentido estricto de los mismos, sino para ilustrar un modo preferente de llevar a cabo la invención.

Ejemplo 1. Procedimiento de fabricación de la crema.

El procedimiento de fabricación de la crema de cacao y miel, se realiza empleando una mezcladora batidora con variador de velocidad de 25 a 500 rpm.

- 5 Como etapa previa del proceso se requiere batir las mieles, hasta conseguir obtener una miel de consistencia más densa y fina. La velocidad y el tiempo de batido dependen de la consistencia inicial de las mismas a utilizar y de la temperatura ambiente a la que se desarrolle el proceso, que debe estar entre 10 – 30 °C. Dicha operación se desarrollará entre 25 y 400 rpm.

Las mieles deben calentarse entre 30 – 60 °C, con independencia de la temperatura ambiente.

- 10 A continuación se añadirán los aromas, que pueden ser de avellanas, chocolates y otros, agitándose los ingredientes a una velocidad entre 25 – 200 rpm, durante el tiempo necesario, hasta alcanzar el homogenizado de la mezcla. Seguidamente se añade el cacao en polvo, continuando la agitación anterior durante 1 – 8 horas, en función de la textura que se desee conseguir.

Al finalizar dicha etapa de agitación, es necesario dejar reposar la mezcla entre 1 y 24 horas, con el objetivo de que la espuma quede en la parte superior del tanque y no pase a los tarros en la etapa del envasado del producto obtenido.

- 15 El envasado se realiza tomando el producto por la parte inferior del tanque, manteniendo condiciones de asepsia adecuadas. A continuación el producto envasado se enfría entre 18 - 25 °C durante 48 -72 horas, para estabilizar la crema obtenida. Luego de este período de tiempo la crema puede almacenarse en lugar fresco.

Ejemplo 2. Crema de cacao con miel.

- 20 En una realización preferida de la invención, la crema de cacao y miel obtenida mediante el procedimiento descrito anteriormente, puede comprender los siguientes componentes principales (concentración en peso):

Miel en estado natural ----- 23 %

Miel en estado líquido ----- 65 %

Cacao en polvo ----- 3 %

Aroma de chocolate ----- 4,5 %

- 25 Aroma de avellana ----- 4,5 %

La proporción de miel en relación con el resto de los componentes de la crema, asegura un adecuado aporte nutricional proveniente de la misma, así como la estabilidad del producto.

Pueden ser añadidas otras sustancias, como estabilizantes y conservantes de la mezcla, en cantidades que son conocidas en el estado de la técnica.

- 30 Para obtener texturas diferentes (untar, rellenar, mousse y otras) pueden variarse las concentraciones descritas anteriormente, siempre manteniendo la miel como componente mayoritario de la mezcla.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento de fabricación de una crema de cacao y miel caracterizada porque comprende las siguientes etapas:
 - a) Preparación previa de la miel natural y líquida.
- 5 b) Preparación de una mezcla homogénea de miel y sustancias aromáticas, agitando los ingredientes entre 25 - 200 rpm.
- c) Adicionar cacao en polvo y agitar entre 20 - 200 rpm durante 1 - 8 horas.
- d) Dejar reposar la mezcla obtenida entre 1 – 24 horas.
- 10 e) Realizar el envasado del producto, en condiciones asépticas, por la parte inferior del tanque de preparación.
- f) Enfriar el producto envasado entre 18 – 25 °C durante 48- 72 horas.
- g) Almacenar en lugar fresco.
2. Procedimiento de fabricación de una crema de cacao y miel según reivindicación 1 caracterizado porque la miel natural se bate entre 25 – 400 rpm a una temperatura de entre 10 - 30°C.
- 15 3. Procedimiento de fabricación de un crema de cacao y miel según reivindicación 1 caracterizado porque la miel líquida se calienta entre 30 - 60°C.
4. Crema de cacao y miel caracterizada porque comprende cacao en una concentración entre el 3 - 30 % en peso, miel líquida entre un 50 - 90 % en peso y miel natural entre 3 - 30 % en peso.
- 20 5. Crema de cacao y miel según reivindicación 4 caracterizada porque comprende adicionalmente al menos una sustancia aromática en una concentración máxima del 5 % en peso.
6. Crema de cacao y miel según reivindicación 5 caracterizada porque la sustancia aromática se elige entre aroma de avellana, aroma de chocolate, aroma de cacahuete, aroma de nuez, aroma de caramelo o combinación de ellas



OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201131254

②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.07.2011

③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	FR 2608378 A1 (SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DES APICULTEURS DU LANGUEDOC) 24.06.1988, página 1, líneas 1-8, página 3 – página 4, línea 8.	1-6
A	US 4880655 A (DOW et al.) 14.11.1989, columna 1, líneas 20-29,58-68.	1-6

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
07.08.2012

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L1/08 (2006.01)

A23G1/40 (2006.01)

A23G1/56 (2006.01)

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

A23L, A23G

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

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 07.08.2012

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-6	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-6	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	FR 2608378 A1 (SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DES APICULTEURS DU LANGUEDOC)	24.06.1988
D02	US 4880655 A (DOW et al.)	14.11.1989

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 se refiere a un procedimiento de fabricación de una crema de cacao y miel que comprende las siguientes etapas:

- a) Preparación previa de miel líquida y miel natural.
- b) Preparación de una mezcla homogénea de miel y sustancias aromáticas, agitando los ingredientes entre 25-200 rpm.
- c) Adicionar cacao en polvo y agitar entre 20-200 rpm durante 1-8 horas
- d) Dejar reposar la mezcla obtenida entre 1-24 horas.
- e) Envasado del producto en condiciones asépticas.
- f) Enfriar el producto envasado a 18-25°C durante 48-72 horas.
- g) Almacenamiento en lugar fresco.

(Reivindicaciones 1-3)

La invención se refiere también a una crema de cacao y miel que comprende una concentración de cacao de 3-30% en peso, una concentración de miel líquida de 50-90% en peso y de miel natural de 3-30% en peso (Reivindicación 4) Pude comprender además una sustancia aromática en una concentración máxima del 5% en peso (Reivindicaciones 5 y 6)

El documento D01 divulga una composición a base de miel en forma de pasta o crema y contiene al menos un agente aromatizante o aditivo. Los agentes aromáticos pueden ser extractos aromáticos vegetales, café o chocolate entre otros, en una proporción de 0,01-50% en peso.

El proceso de preparación de la composición consiste en:

- a) Cristalización de la miel
- b) Calentamiento de la miel a 25-30°C.
- c) Homogeneización de la miel.
- d) Adición de agentes aromatizantes y/o aditivos(Pág.1, lín 1-8, pág.3-pág.4, lín.8)

El documento D02 hace referencia a un jarabe de chocolate cuyos componentes son cacao, miel y agua. El procedimiento de elaboración consiste en mezclar los tres ingredientes de manera que primero se mezcla la miel con el cacao o el agua y después se añade el tercer ingrediente (col.1, lín.20-29; lín.58-68)

Los documentos D01 y D02 tienen por objeto procedimientos para elaborar cremas a base de miel y otro u otros aditivos y/o aromatizantes, así como el producto obtenido con dicho procedimiento. Sin embargo, dichos procedimientos siguen etapas diferentes al procedimiento de la invención y por otra parte, los aditivos combinados con la miel, aunque muy similares, no son los mismos que los utilizados en la invención. Así pues, ninguno de los documentos citados, tomados solos o en combinación, revelan la invención definida en las reivindicaciones 1-6. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida por las reivindicaciones 1-6. Por consiguiente, la invención según las reivindicaciones 1-6 cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva en el sentido de los Art.6.1 y 8.1 Ley de Patentes 11/86.