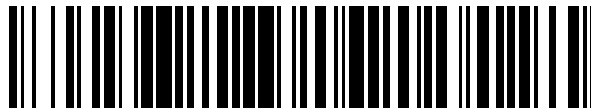


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 398 182**

51 Int. Cl.:

A21D 8/04 (2006.01)

A21D 10/02 (2006.01)

A21D 10/00 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE REIVINDICACIONES DE SOLICITUD DE
PATENTE EUROPEA

T1

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **02.09.2010** **E 10760039 (7)**

97 Fecha y número de publicación de la solicitud europea: **27.06.2012** **EP 2467024**

30 Prioridad:

17.08.2009 FR 0903986

46 Fecha de publicación y mención en BOPI de la
traducción de las reivindicaciones de la solicitud:
14.03.2013

71 Solicitantes:

LESAFFRE ET COMPAGNIE (100.0%)
41, rue Etienne Marcel
75001 Paris, FR

72 Inventor/es:

BARTOLUCCI, JEAN-CHARLES

74 Agente/Representante:

ZEA CHECA, Bernabé

54 Título: **Masa de panadería fermentada que tolera la fermentación final**

ES 2 398 182 T1

REIVINDICACIONES

- 5 1. Utilización de levadura *Saccharomyces chevalieri* y/o de levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* para estabilizar la fermentación durante la fase de fermentación final de una masa de panadería fermentada.
2. Utilización según la reivindicación 1, caracterizada porque la levadura se obtiene a partir de la cepa *Saccharomyces chevalieri* registrada en la colección "National Collection of Yeast Cultures" con la referencia NCYC 935.
- 10 3. Utilización según la reivindicación 1, caracterizada porque la levadura se obtiene a partir de la cepa *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* registrada en la Colección Nacional de Cultivos de Microorganismos, con la referencia CNCM 1-3799, el 21 de agosto de 2007.
4. Utilización según la reivindicación 1, caracterizada porque comprende levadura *Saccharomyces bayanus*.
- 15 5. Utilización según la reivindicación 1, caracterizada porque comprende al menos un mejorador de panadería elegido entre las enzimas de panadería, los agentes de oxidación, los emulsionantes, las materias grasas, los agentes reductores, los azúcares fermentables.
- 20 6. Utilización según la reivindicación 1, caracterizada porque la levadura se presenta en forma seca instantánea o seca activa.
7. Utilización según la reivindicación 1, caracterizada porque comprende, además, al menos un azúcar fermentable.
- 25 8. Composición de masa de panadería que comprende una levadura *Saccharomyces chevalieri* y una levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii* según una de las reivindicaciones 1 a 3 y, al menos, un mejorador de panadería elegido entre las enzimas de panadería, los agentes de oxidación, los emulsionantes, las materias grasas, los agentes reductores, los azúcares fermentables.
- 30 9. Composición según la reivindicación 8, caracterizada porque comprende una levadura *Saccharomyces bayanus*.
10. Composición según una de las reivindicaciones 8 o 9, caracterizada porque la cantidad de levadura está comprendida entre el 0,5 y el 10% en peso y, de preferencia, entre el 0,5 y el 3% en peso, respecto del peso total de la composición.
- 35 11. Composición según una de las reivindicaciones 8 o 9, caracterizada porque la levadura se presenta en forma seca instantánea o seca activa.
12. Composición según la reivindicación 8, caracterizada porque el mejorador está presente en una cantidad comprendida entre el 0,5 y el 5% en peso y, de preferencia, entre el 1 y el 3% en peso, respecto del peso total de la composición.
- 40 13. Composición según la reivindicación 8, caracterizada porque comprende, además, al menos un azúcar fermentable.
14. Composición según la reivindicación 13, caracterizada porque el azúcar está presente en una cantidad comprendida entre el 0 y el 3% en peso y, de preferencia, entre el 0 y el 2% en peso, respecto del peso total de la composición.
- 45 15. Procedimiento de preparación de un producto cocido o frito a partir de una composición de masa de panadería según una de las reivindicaciones 8 a 14, que consiste en:
- 50 - formar una masa mezclando harina, agua, levadura, eventualmente al menos un mejorador de panadería elegido entre las enzimas de panadería, los agentes de oxidación, los emulsionantes, las materias grasas, los agentes reductores, los azúcares fermentables, y entre el 0,5 y el 10% en peso de levadura *Saccharomyces chevalieri* y *Saccharomyces cerevisiae* var. *boulardii*,
- hacer fermentar la composición de masa de panadería a una temperatura comprendida entre 15 y 45°C para obtener una masa fermentada con un volumen específico de al menos 1 ml/g, y
- 55 - hacer cocer o enfriar la composición fermentada.
16. Procedimiento según la reivindicación 15, caracterizado porque la levadura se incorpora a la masa, en una concentración de al menos 10⁶ células por gramo de composición de masa.
- 60 17. Procedimiento según una de las reivindicaciones 15 o 16, caracterizado porque comprende, además, levadura *Saccharomyces bayanus*.

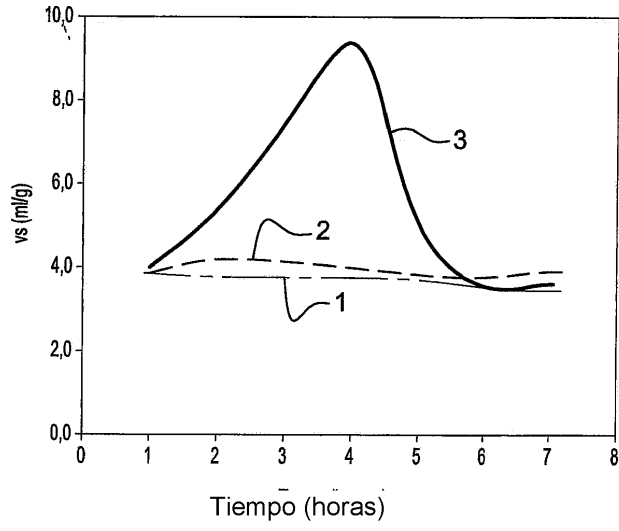


Fig. 1

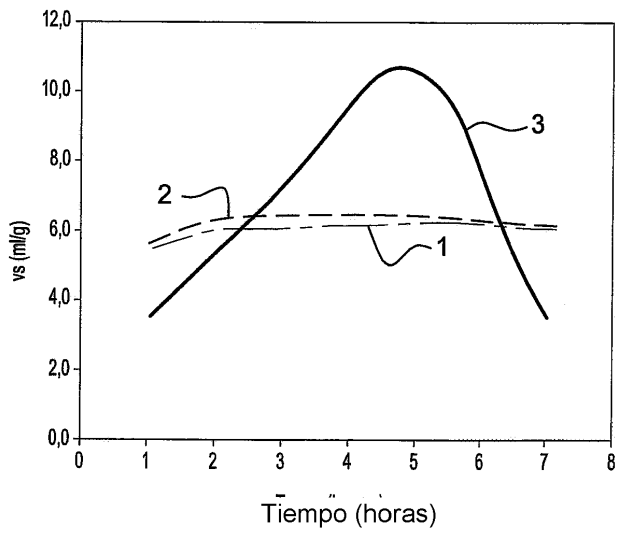


Fig. 2

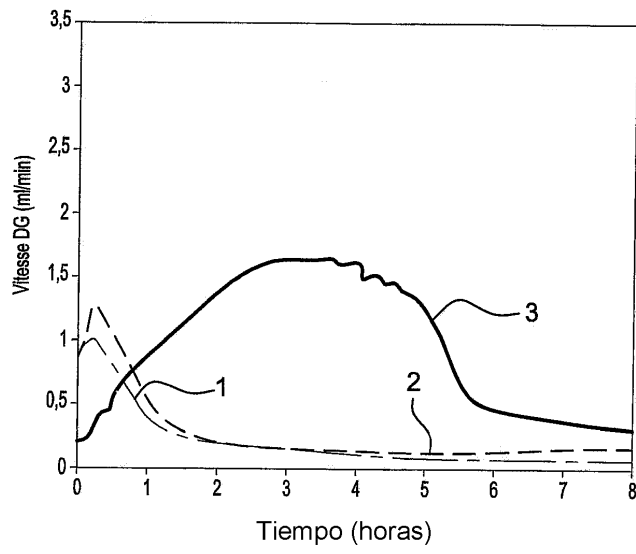


Fig. 3

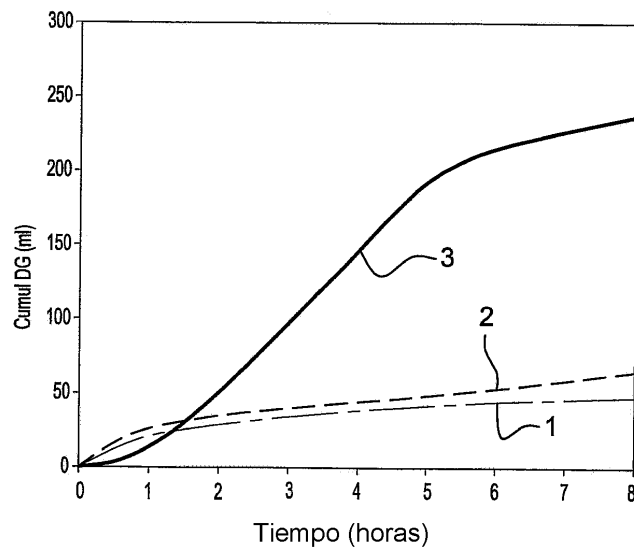


Fig. 4

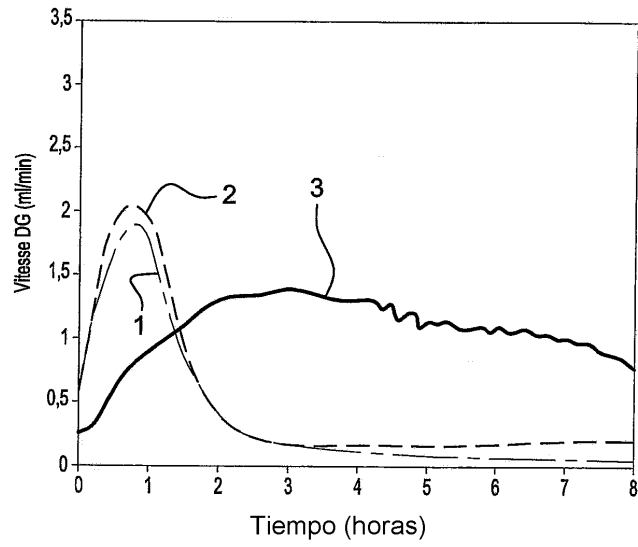


Fig. 5

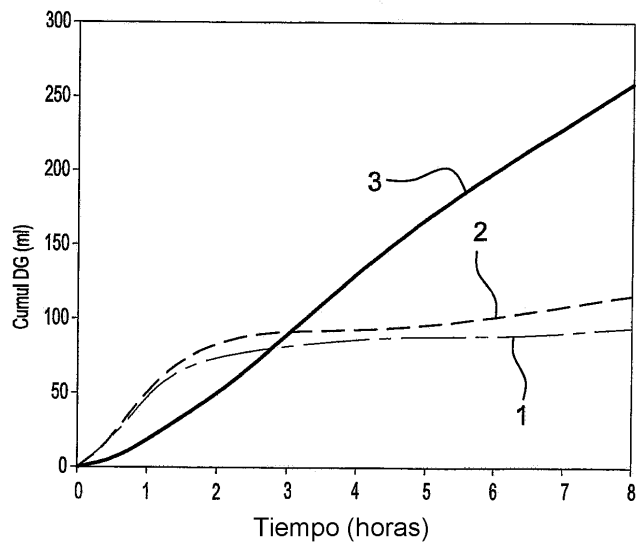


Fig. 6

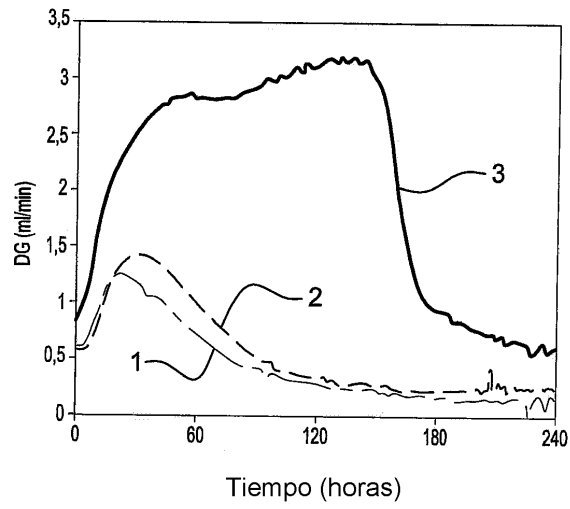


Fig. 7

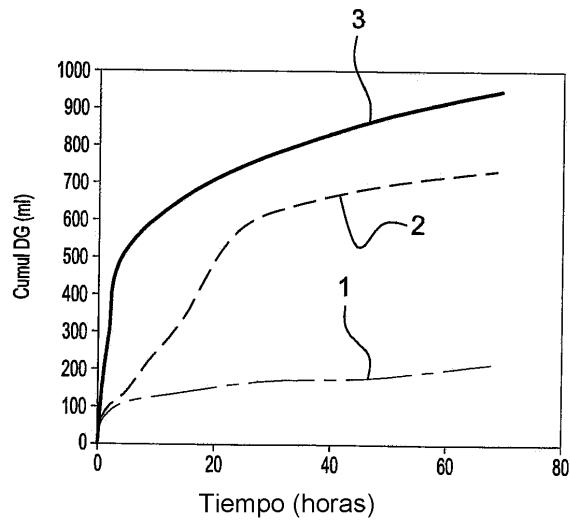


Fig. 8