

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 401 632**

21 Número de solicitud: 201330242

51 Int. Cl.:

A23L 1/22 (2006.01)

A23L 1/232 (2006.01)

A23B 4/08 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

22.02.2013

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.04.2013

71 Solicitantes:

LÓPEZ RODRÍGUEZ, Juan Francisco (100.0%)
Lope de Vega Nº 32-3ºD
03640 Monovar (Alicante) ES

72 Inventor/es:

LÓPEZ RODRÍGUEZ, Juan Francisco

74 Agente/Representante:

DEL VALLE VALIENTE, Sonia

54 Título: **Composición de un condimento alimenticio y procedimiento de obtención del mismo**

57 Resumen:

Composición de un condimento alimenticio y procedimiento de obtención del mismo.

La composición comprende la mezcla de humo de sarmiento con óxido de silicio (Sipernat) y con Maltodextrina (obtenida por hidrólisis de almidón de maíz), los dos primeros con un porcentaje en peso del orden del 20% cada uno y el tercero en un porcentaje del orden del 60%; efectuándose primeramente la mezcla del humo de sarmiento con el óxido de silicio (Sipernat), agitándose hasta obtener un producto homogéneo y sin grumos, al que se añade posteriormente la Maltodextrina, agitándose de nuevo hasta conseguir una homogeneidad total, para finalmente efectuar una fase de tamizado obteniéndose un producto final correspondiente a un condimento en polvo con aroma de humo de sarmiento, para su utilización como condimento en, por ejemplo, paellas y otros preparados alimenticios.

ES 2 401 632 A1

**COMPOSICIÓN DE UN CONDIMENTO ALIMENTICIO Y PROCEDIMIENTO DE
OBTENCIÓN DEL MISMO**

5

DESCRIPCIÓN

OBJETO DE LA INVENCION

10

La presente invención se refiere a la composición de un condimento alimenticio, previsto para su utilización en la elaboración de productos alimenticios que requieren de las prestaciones suministradas por dicho condimento.

15

De forma mas concreta, el objeto de la invención es conseguir un condimento basado en la mezcla de un humo de sarmiento y otros componentes, de manera que el condimento obtenido confiere un sabor y olor característicos, similares a los obtenidos con leña de sarmiento.

20

La invención concierne también al procedimiento de elaboración de dicho condimento o composición.

La invención se sitúa pues en el ámbito de la industria alimentaria.

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

25

En la industria alimentaria existen numerosos condimentos que se utilizan para dotar a determinados productos alimenticios de ciertos sabores, colores, u otros parámetros, de manera que cada condimento en cuestión dota al producto alimenticio de que se trate de un sabor y/ un color característicos, similar al del producto original base. Estos condimentos, generalmente saborizantes, mejoran el sabor y el olor de ciertos alimentos, sin llegar a los niveles de aproximación que serían deseables.

30

A título de ejemplo pueden citarse diversos asados, con los que se obtienen óptimos resultados si se utiliza leña de sarmiento, leña que habitualmente no está disponible,

pudiendo dicha falta de disponibilidad ser debida también a la inexistencia de un lugar apropiado para hacer fuego.

5 Tal como se ha apuntado con anterioridad, los diversos condimentos cumplen su función en mayor o menor medida, pero hasta la fecha no se conoce ningún condimento que sea capaz de suministrar a los alimentos un olor y un sabor equivalente a los que son obtenidos con leña de sarmiento, ni siquiera de forma aproximada.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

10 El condimento alimenticio que la invención propone está específicamente destinado a ser utilizado en ausencia de leña de sarmiento allí donde dicha leña resulta eficaz para dar a un producto alimenticio unas determinadas características en cuanto a olores y sabores se refiere.

15 De forma mas concreta, el condimento de la invención consiste en una mezcla de humo de sarmiento, entendiendo como tal una mezcla de: Acetona FCC, Ácido acético, Ácido Isovaleriánico, Ácido Propiónico, Butirato Etilo, Methyl cyclopentenolone (Cicletone), Creósolo, Eugenol, Furfual, Guayacol, Maltol, Propionato Etilo, Valerianato Etilo, 20 Butanona FCC, 2 Metoxi- 4 Propil-Fenol, P-Etil-Fenol, Metil Isoeugenol, 0-cresol , Propilenglicol y Ácido piroleñoso.

25 El citado humo de sarmiento se mezcla con óxido de silicio (Sipernat) y Maltodextrina, ésta última obtenida por hidrólisis de almidón de maíz.

El humo de sarmiento y el Sipernat u óxido de silicio participan cada uno de ellos en una proporción del orden del 20% en peso aproximadamente, mientras que la Maltodextrina participa con el porcentaje restante, es decir con aproximadamente el 60% en peso.

30 Para la obtención de dicho condimento, se mezcla primeramente el humo de sarmiento con el óxido de silicio (Sipernat), agitando hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos. Seguidamente se añade la Maltodextrina, obviamente con los porcentajes señalados en el párrafo anterior, y se vuelve a agitar hasta conseguir una homogeneidad

total. El producto resultante se tamiza y se deja en reposo para conseguir un producto de apariencia de polvo marrón, con un olor característico, concretamente con el aroma del humo de sarmiento, válido para su utilización como condimento de determinados guisos o productos alimenticios, confiriendo a éstos el aromatizado.

5

EJEMPLO DE REALIZACIÓN PRÁCTICA DE LA INVENCION

Se utilizó óxido de silicio (Sipernat) en una proporción del 20% en peso, Maltodextrina en una proporción del 60%, y humo de sarmiento en una proporción del 20% también en peso.

10

El humo de sarmiento se obtiene mediante los siguientes componentes y porcentajes:

15

Acetona FCC.....	1,01 %
Ácido acético (Glacial) ...	29,51 %
Ácido Isovaleriánico	0,1 %
Ácido Propiónico	0,1 %
Butirato Etilo	0,2 %
Methyl cyclopentenolone (Cicletone)	2,52 %
Creosol	1,86 %
Eugenol	0,1 %
Furfural	20,17 %
Guayacol	3,65 %
Maltol	1,51 %
Propionato Etilo	0,5 %
Valerianato Etilo	0,5 %
Butanona FCC	1,51 %
2 Metoxi- 4 Propil-Fenol ..	0,05 %
P-Etil-Fenol	0,1 %
Metil Isoeugenol	0,5 %
0-cresol	1,5 %
Propilenglicol	24,61 %
Ácido piroleñoso	10,0 %

25

30

El humo de sarmiento y el óxido de silicio (Sipernat) se mezclaron agitando hasta conseguir

una perfecta homogeneidad, y añadiendo seguidamente la Maltodextrina para proceder a agitar de nuevo. Tras su tamizado se obtuvo un polvo marrón con el aroma de humo de sarmiento, idóneo para hacer un asado, paellas u otros productos alimenticios, confiriendo al alimento en cuestión, características como si se hubiera utilizado para ello leña de sarmiento, a pesar de no disponer de ella.

5

REIVINDICACIONES

1.- Composición de un condimento alimenticio, caracterizada porque en la misma participan tres componentes, humo de sarmiento con una proporción en peso es del orden del 20%,
 5 óxido de silicio (Sipernat) también en una proporción en peso del 20%, y Maltodextrina, producto obtenido por hidrólisis de almidón de maíz, ésta última en un porcentaje del orden del 60% en peso.

2.- Composición de un condimento alimenticio, según reivindicación 1, caracterizada porque
 10 el humo de sarmiento está obtenido a base de los siguientes componentes y porcentajes en peso:

	Acetona FCC	1,01 %
	Ácido acético (Glacial) ...	29,51 %
	Ácido Isovaleriánico	0,1 %
15	Ácido Propiónico	0,1 %
	Butirato Etilo	0,2 %
	Methyl cyclopentenolone (Cicletone)	2,52 %
	Creosol	1,86 %
20	Eugenol	0,1 %
	Furfual	20,17 %
	Guayacol	3,65 %
	Maltol	1,51 %
	Propionato Etilo	0,5 %
25	Valerianato Etilo	0,5 %
	Butanona FCC	1,51 %
	2 Metoxi- 4 Propil-Fenol ..	0,05 %
	P-Etil-Fenol	0,1 %
	Metil Isoeugenol	0,5 %
30	O-cresol	1,5 %
	Propilenglicol	24,61 %
	Ácido piroleñoso	10,0 %

3.- Procedimiento de obtención de la composición de las reivindicaciones anteriores,

caracterizado porque el humo de sarmiento y el óxido de silicio (Sipernat) se mezclan y se agitan hasta conseguir una mezcla homogénea, sin grumos, a la que se le añade la Maltodextrina, realizando seguidamente una nueva agitación de la mezcla de los tres componentes hasta conseguir la homogeneidad total, para finalmente realizar una fase de tamizado, con lo que se consigue el condimento en forma de polvo.

5



- ②① N.º solicitud: 201330242
②② Fecha de presentación de la solicitud: 22.02.2013
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/232** (2006.01)
A23B4/08 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	Gastronomía & Cía. -La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor- [online] "Humo en polvo" por VeISid publicado el 08.04.2011. [Recuperado el 05.04.2013]. Recuperado de Internet: URL: <http://www.gastronomiaycia.com/2011/04/08/humo-en-polvo/>	1-3
X	"www.novalngredients.com.ve" y "www.johnguerrero.es" [online] publicado el 10.11.2011 en YouTube.es [online]. [Recuperado el 05.04.2013]. Recuperado de Internet: URL: <http://www.youtube.com/watch?v=i3ivQ-l9wg>	1-3
A	Gastronomía & Cía. -La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor- [online] "Sabor ahumado con humo líquido natural, Sabor a leña" por VeISid publicado el 16.01.2008. [Recuperado el 08.04.2013]. Recuperado de Internet: URL: < http://www.gastronomiaycia.com/2008/01/16/sabor-ahumado-con-humo-liquido-natural-sabor-a-lena>	1-3
A	"Directo al Paladar. -El sabor de la vida-" [online] "Sabor a humo en las hamburguesas". Publicado el 29.09.2011. [Recuperado el 04.04.2013]. Recuperado de Internet: <http://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/sabor-a-humo-en-las-hamburguesas>	1-3
A	GUILLÉN, M.D; SOPELANA P., y PARTEARROYO M.A. (2000). Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Liquid Smoke Flavorings Obtained from Different Types of Wood. Effect of Storage in Polyethylene Flasks on Their Concentrations". J. Agric. Food Chem 48 (10): 5083-5087.	1-3
A	US 3922367 A (GORBATOV VASILY MATVEEVICH et al.) 25.11.1975, todo el documento.	1-3
A	WO 0200040 A1 (DANFO AS et al.) 03.01.2002, todo el documento.	1-3
A	WO 9633617 A1 (HICKORY SPECIALTIES INC) 31.10.1996, todo el documento.	1-3

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
09.04.2013

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

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

A23L, A23B

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

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 09.04.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-3	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones	SI
	Reivindicaciones 1-3	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	Gastronomía & Cía. -La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor- [online] "Humo en polvo" por VelSid publicado el 08.04.2011. [Recuperado el 05.04.2013]. Recuperado de Internet: URL: < http://www.gastronomiaycia.com/2011/04/08/humo-en-polvo >	
D02	"www.novaIngredients.com.ve" y www.johnguerrero.es [online] publicado el 10.11.2011 en YouTube.es [online]. [Recuperado el 05.04.2013]. Recuperado de Internet: URL: < http://www.youtube.com/watch?v=-i3ivQ-l9wg >	
D03	Gastronomía & Cía. -La ciencia y el arte culinario, recetas tradicionales y cocina de autor- [online] "Sabor ahumado con humo líquido natural, Sabor a leña" por VelSid publicado el 16.01.2008. [Recuperado el 08.04.2013]. Recuperado de Internet: URL: < http://www.gastronomiaycia.com/2008/01/16/sabor-ahumado-con-humo-liquido-natural-sabor-a-leña/ >	
D04	"Directo al Paladar. -El sabor de la vida-" [online] "Sabor a humo en las hamburguesas". Publicado el 29.09.2011. [Recuperado el 04.04.2013]. Recuperado de Internet: < http://www.directopaladar.com/ingredientes-y-alimentos/sabor-a-humo-en-las-hamburguesas >	
D05	GUILLÉN, M.D; SOPELANA P., y PARTEARROYO M.A. (2000). Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Liquid Smoke Flavorings Obtained from Different Types of Wood. Effect of Storage in Polyethylene Flasks on Their Concentrations". J. Agric. Food Chem 48 (10): 5083-5087.	
D06	US 3922367 A (GORBATOV VASILY MATVEEVICH et al.)	25.11.1975
D07	WO 0200040 A1 (DANFO AS et al.)	03.01.2002
D08	WO 9633617 A1 (HICKORY SPECIALTIES INC)	31.10.1996

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 reivindica la composición de un condimento alimenticio que contiene esencia de humo de sarmiento, maltodextrina y óxido de silicio. Reivindica asimismo el procedimiento para mezclar estos tres ingredientes.

El producto obtenido presenta forma de polvo, que al ser añadido a los platos cocinados les aporta un aroma de ahumado.

D01-D08 representan el estado de la técnica anterior. D01 y D02 constituyen el estado de la técnica más cercano. Ambos se refieren a un producto pulverulento que se añade a los platos en su preparación para conferirles un aroma de ahumado. Está constituido por esencia de humo, maltodextrina y dióxido de silicio.

Desde hace bastante tiempo se conocen condimentos basados en concentrado líquido de humo (D03, D04, D06-D08).

Por otro lado, en D05 se realiza un estudio sobre la mayor o menor presencia de determinados derivados cancerígenos en distintos concentrados de humo procedentes de diversas variedades vegetales: madera de haya, de sarmiento, de álamo, etc.

El objeto de la invención y de D01 y D02 es obtener un condimento sólido (polvo) que pueda añadirse en la preparación de platos cocinados de manera que se consiga un sabor a ahumado. Los tres lo consiguen de igual modo: mezclando un concentrado de humo con óxido de silicio y maltodextrina.

La única diferencia entre la solicitud y D01 y D02 es que la solicitud especifica que el concentrado de humo procede de madera de sarmiento. D01 y D02 no especifican el origen.

Es bastante habitual cocinar en parrillas con madera de distintas variedades vegetales y, de hecho, en España es muy conocida desde antiguo la utilización de ramas de sarmiento procedentes de la poda de las viñas. Por otro lado, D05, ilustra la utilización de diferentes variedades de leña en la cocina como soporte de combustión, de manera que los aromas impregnen los alimentos que se cocinan.

El hecho de que D01 y D02 muestren que ya se conoce un condimento en forma de polvos constituido por concentrado de humo, maltodextrina y óxido de silicio y de que ya fuera conocida la utilización de sarmientos como combustible en la cocina con el fin de aromatizar los alimentos cocinados ilustra que un experto en la materia llegaría de forma obvia a partir de lo revelado en D01 y D02 y con los conocimientos existentes en el estado de la técnica a realizar la invención reivindicada en la solicitud.

Por otro lado, el procedimiento reivindicado no parece presentar resultados sorprendentes ni variaciones sobre lo que no es más que la adición y mezcla de los tres componentes principales de la composición.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-3 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.