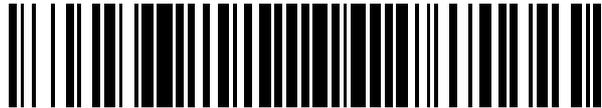


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 423 905**

21 Número de solicitud: 201230421

51 Int. Cl.:

**A21D 15/00** (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

**21.03.2012**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**25.09.2013**

71 Solicitantes:

**CONGELADOS Y FRESCOS DEL MAR, S.A.  
CONFREMAR (100.0%)**

**C/. Herreros, nº 48-Polígono Industrial Los  
Ángeles  
28906 Getafe (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

**ÁLVAREZ ARIAS, María Consuelo**

74 Agente/Representante:

**UNGRÍA LÓPEZ, Javier**

54 Título: **Una masa de panadería y producto derivado de dicha masa**

57 Resumen:

Una masa de panadería y producto derivado de dicha masa.

La presente invención se refiere a una masa para la elaboración de un producto de panadería caracterizada porque comprende harina, mejorante de congelación, preferentemente frisch & frostig, sal, levadura seca, aceite y agua, así como a un producto derivado de dicha masa, preferentemente un "bollo preñado".

ES 2 423 905 A1

**DESCRIPCIÓN**

**UNA MASA DE PANADERÍA Y PRODUCTO DERIVADO DE DICHA MASA**

5

**CAMPO TÉCNICO DE LA INVENCIÓN**

La presente invención se refiere a una masa de panadería y productos derivados.

10

Actualmente hay en el mercado gran variedad de productos de panadería, con diversas propiedades y posibilidades de consumo. Se pueden comprar y consumir productos frescos, así como adquirir productos congelados, listos para hornear tanto en un horno doméstico como industrial.

15

Un ejemplo de uno de tales productos se describe en la solicitud WO03063595 referida a una masa congelada no laminada, que puede ir directamente del congelador al horno.

20

No obstante a pesar de la diversidad de productos existentes es necesario obtener productos nuevos con nuevas texturas y apariencias, y que simultáneamente sean productos duraderos que permitan flexibilidad de tiempo entre el momento de su primera elaboración que es la etapa más laboriosa, el momento del horneado y su disponibilidad final para el consumidor.

**DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN**

25

La presente invención se refiere en primer lugar a una masa de panadería – en adelante llamada también simplemente “masa” -, para la elaboración de un producto de panadería caracterizada porque comprende harina, un mejorante de congelación, preferentemente el producto frisch & frostig, sal, levadura seca, aceite, agua.

La harina es preferentemente harina de trigo, y el aceite es preferentemente aceite de oliva.

30

El pH que tiene la masa de panadería de la invención está entre 6,5 y 9,5.

35

“Frisch & frostig” es un conservante para productos congelados, con el cual se consigue que no se quemen. Este mejorante para procesos de congelación de masas es comercializado por la empresa IREKS IBÉRICA, que comprende los siguientes ingredientes: dextrosa, harina pregelatinizada de trigo, harina de malta de trigo, espesante e412, correctores de la acidez E341 y E339, emulgentes E472, lecitina de soja, malta de cebada, agua, agente tratamiento de la harina ácido ascórbico y enzimas.

40

Según realizaciones particulares la masa comprende por cada 5 kg de harina, preferentemente de trigo, los siguientes ingredientes:

45

frisch & frostig: entre 50 y 70 g  
sal: entre 110 y 130 g  
levadura seca: entre 4 y 12 g  
aceite, preferentemente de oliva: entre 10 y 25 g  
agua: entre 2,7 y 3,2 litros.

50

Según realizaciones particulares adicionales la masa comprende por cada 5 kg de harina, preferentemente de trigo, los siguientes ingredientes:

55

frisch & frostig: entre 55 y 65 g  
sal: entre 115 y 125 g  
levadura seca: entre 5 y 10 g  
aceite, preferentemente de oliva: entre 15 y 20 g  
agua: entre 2,8 y 3,1 litros.

60

La masa puede comprender además uno o más de los siguientes componentes: uno o más saborizantes, uno o más estabilizantes, uno o más aromatizantes, uno o más antioxidantes.

65

La presente invención se refiere también a un producto elaborado a partir de la masa de panadería definida anteriormente. Preferentemente dicho producto es un “bollo preñado”.

El relleno de dicho bollo puede ser muy variado, por ejemplo, chorizo, cecina, paté de cecina, queso, preferentemente queso azul, morcilla, membrillo.

5 Otro objeto de la invención es un procedimiento para obtener la masa de panadería y los productos derivados. Según dicho procedimiento los ingredientes para la masa se mezclan con agua, que está a temperatura ambiente, se amasan, se pasan a una máquina que hace el molde, se rellenan con el relleno deseado y se congelan.

10 Los bollos derivados de la masa de panadería de la invención se pueden finalmente, en el momento de su consumo, ser cocinados en la freidora, o en un horno. Además, estos bollos no tienen grasa, debido a que en la masa que contienen se ha utilizado la menor cantidad posible de aceite, en particular de oliva, que es menos graso.

**Ejemplo de realización**

15 Se ha preparado una masa para una cantidad de harina de 5kg, que comprende los siguientes ingredientes:

INGREDIENTES	CANTIDAD
HARINA	5 KGS
FRISCH&FROSTIG	60 GRS
SAL	120 GRS
LEVADURA SECA	10 GRS – 5 GRS
ACEITE DE OLIVA	1 CHORRO de aproximadamente 15 g
AGUA	3 LITROS

20 Se amasaron todos los ingredientes juntos con el agua, que se añade a temperatura ambiente a la mezcla, hasta conseguir una masa fina y elástica, posteriormente se moldeó hasta conseguir la forma deseada, por ejemplo en forma de bollos de aproximadamente 20 g de peso. Los bollos se pueden rellenar al gusto, por ejemplo se rellenan de chorizo, pate de cecina, queso azul, membrillo y morcilla, el relleno es de entre 4 y 5 gramos. El peso final suele ser de 24 o 25 gramos cada bollo, se deja fermentar la masa y se congelan. Con la congelación quedan listos para ser horneados en cualquier momento, sin necesidad de descongelación previa.

**REIVINDICACIONES**

1. Una masa para la elaboración de un producto de panadería caracterizada por que comprende:
- 5 - harina  
- mejorante de congelación  
- sal  
- levadura seca  
- aceite  
- agua.
- 10 2. Una masa para la elaboración de un producto de panadería caracterizada por que el mejorante de congelación es frisch & frostig.
- 15 3. Una masa según la reivindicación 1, caracterizada porque el aceite es aceite de oliva.
4. Una masa según la reivindicación 1, caracterizada por que comprende por cada 5 kg de harina los siguientes ingredientes:
- 20 - frisch & frostig: entre 50 y 70 g  
- sal: entre 110 y 130 g  
- levadura seca: entre 4 y 12 g  
- aceite de oliva: entre 10 y 25 g  
- agua: entre 2,7 y 3,2 litros.
- 25 5. Una masa según la reivindicación 4, caracterizada por que comprende por cada 5 kg de harina los siguientes ingredientes:
- 30 - frisch & frostig: entre 55 y 65 g  
- sal: entre 115 y 125 g  
- levadura seca: entre 5 y 10 g  
- aceite de oliva: entre 15 y 20 g  
- agua: entre 2,8 y 3,1 litros.
6. Una masa según una de las reivindicaciones 1 a 5, caracterizada por que comprende además uno o más de los siguientes componentes: un saborizante, un estabilizante, un aromatizante, un antioxidante.
- 35 7. Un producto elaborado a partir de la masa definida en una cualquiera de las reivindicaciones anteriores.
8. Un producto según la reivindicación 7, caracterizado por que es un "bollo preñao".



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

②① N.º solicitud: 201230421

②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.03.2012

③② Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A21D15/00** (2006.01)

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	EP 0653163 A2 (DAI-ICHI KOGYO SEIYAKU CO.) 17.05.1995, página 3, líneas 9-11; tablas 4,6.	1-8
X	US 20110256263 A1 (UPRETI et al.) 20.10.2011, párrafos 0002,0037,0061.	1-8
X	EP 0776604 A1 (UNILEVER N.V.) 04.06.1997, página 1, líneas 1-22.	1-8
X	US 5262182 A (KASAHARA) 16.11.1993 columna 1, líneas 66-68; columna 3, líneas 30-36; tabla 1.	1-8

#### 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  
21.09.2012

Examinador  
J. López Nieto

Página  
1/4

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

A21D

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: 21.09.2012

**Declaración**

<b>Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)</b>	Reivindicaciones 2-5, 8	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1, 6, 7	<b>NO</b>
<b>Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)</b>	Reivindicaciones	<b>SI</b>
	Reivindicaciones 1-8	<b>NO</b>

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	EP 0653163 A2 (DAI-ICHI KOGYO SEIYAKU CO.)	17.05.1995
D02	US 20110256263 A1 (UPRETI et al.)	20.10.2011
D03	EP 0776604 A1 (UNILEVER N.V.)	04.06.1997
D04	US 5262182 A (KASAHARA)	16.11.1993

**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**

El objeto de la invención es una masa para la elaboración de un producto de panadería que comprende: harina, mejorante de congelación, sal, levadura, aceite y agua (reivindicaciones 1-6) y un producto elaborado con dicha masa (reivindicaciones 7 y 8)

El documento D01 divulga masas de panadería en las que se ha incorporado un acondicionador de congelación. Dicha masa comprende: harina, acondicionador de congelación, sal, levadura, aceite, agua y ácido ascórbico (antioxidante) (pág.3, lín.9-11; tablas 4 y 6) Así pues, las características de las reivindicaciones 1 y 6 ya son conocidas del estado de la técnica contenido en el documento D01. Por lo tanto, las reivindicaciones 1, 6 y 7 no cumplen el requisito de novedad en el sentido del Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86

Las reivindicaciones 2-5 y 8 cumplen el requisito de novedad en el sentido del Art.6.1 de la Ley de Patentes 11/86.

Sin embargo, la utilización de un mejorante/acondicionador de congelación comercial "frish & frostig", de conocimiento general en el estado de la técnica, es simplemente una de las varias posibilidades evidentes, que un experto en la materia seleccionaría según las circunstancias, sin el ejercicio de actividad inventiva.

De la misma manera, la elección de aceite de oliva entre los posibles aceites es una posibilidad evidente para un experto en la materia (reivindicaciones 2 y 3)

Se considera que un experto en la materia probaría diferentes cantidades de los componentes de la masa hasta conseguir el resultado final deseado, lo cual no implica actividad inventiva (reivindicaciones 4 y 5)

La reivindicación 8 carece de características técnicas que, en combinación con las características de cualquiera de las reivindicaciones de las que dependa, aporten actividad inventiva a la invención.

Por lo tanto, las reivindicaciones 2-5 y 8 no cumplen el requisito de actividad inventiva en el sentido del Art. 8.1 de la Ley de Patentes 11/86

El documento D02 se refiere a masas congeladas para la elaboración de productos de panadería que contiene entre sus ingredientes: harina, levadura, acondicionador/mejorante (Tolerance Plus with AA) aceite, sal y agua (párrafo 0002, 0037, 0061)

El documento D03 se refiere a composiciones de masa panificable congeladas. La masa comprende: harina, levadura, sal, grasa, mejorante y agua (pág.1, lín.1-22)

El documento D04 divulga masas para la elaboración de productos de panadería que incorporan un acondicionador de congelación. La masa contiene: harina, levadura, sal, agua y acondicionador, pudiendo incorporar aceite cuando el tipo de pan que se quiere conseguir así lo requiera (col.1, lín.66-68; col.3, lín.30-36; tabla 1)

Por los mismos motivos indicados para D01, Los documentos D02-D04 afectan a la novedad y actividad inventiva de la invención tal y como se indica en el Informe sobre el Estado de la Técnica.