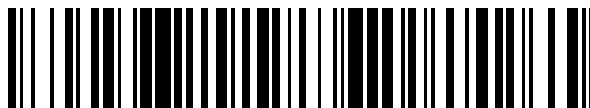


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 427 419**

21 Número de solicitud: 201230609

51 Int. Cl.:

A23L 1/315 (2006.01)

A23B 4/005 (2006.01)

A23B 4/023 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

24.04.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

30.10.2013

71 Solicitantes:

AVES NOBLES Y DERIVADOS, S.L. (100.0%)
Mercazaragoza Micropolígono Alim. Nave 11-12
50014 Zaragoza ES

72 Inventor/es:

BOTAYA GIMÉNEZ, Miguel;
BOTAYA SARRIA, Juan y
BOTAYA SARRIA, David

74 Agente/Representante:

AZAGRA SAEZ, María Pilar

54 Título: **Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo**

57 Resumen:

Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, caracterizado por un desarrollo de esterilización en crudo, sin cocción previa de un producto de carne de ave, más especialmente de pechuga de pollo y/o pavo, comprendido por las fases de salado, troceado, llenado de envases en aceite vegetal y/o en escabeche, envasado, tratamiento térmico y secado. El producto resultante del procedimiento que se preconiza es un tipo de pechuga de pollo y/o pavo, con aplicación en la industria alimentaria.

ES 2 427 419 A1

DESCRIPCION**Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo.****Campo de la invención**

La presente invención se encuadra dentro del campo técnico de la elaboración de productos cárnicos de aves, Más particularmente, la presente invención proporciona un nuevo producto de carne de pechuga de pollo y/o pavo,

Antecedentes de la invención

Dentro del campo de la industria alimentaria, están ampliamente difundidos los productos cárnicos derivados de las aves, elaborados a base de especias y conservantes, apropiadamente cocinados, ya sea asados, cocidos o ambas cosas, destinados a consumirse en frío o a temperatura ambiente con buenas propiedades de conservación durante el almacenamiento y distribución, con períodos de caducidad suficientemente amplios para que llegue al consumidor en perfectas condiciones sanitarias.

Los procedimientos para la conserva de dichos productos es muy amplia, desarrollándose en la mayoría de los casos una precocción previa del producto como inicio del procedimiento, por ejemplo en la solicitud de patente ES2130990 se presenta un procedimiento de conserva de perdiz y/o codorniz condimentada y envasada, donde una vez limpias y evisceradas se fríen previamente para su posterior procedimiento de envasado, con el inconveniente de que durante el procedimiento de cocción previa los alimentos pueden reducir su sabor original.

Para mejorar en lo posible la conserva de productos cárnicos de aves evitando su cocción previa, en la patente ES2238314 se presenta un producto cárnico cocido y procedimiento, desarrollado tanto para carne de cerdo como para carne de ave, eliminando la cocción previa del producto, pero inyectando en el mismo una solución de salazón en salmuera para su posterior cocción.

Otro procedimiento similar se presenta en la solicitud de patente ES2138569 donde se desarrolla un procedimiento para la obtención de un pollo cocinado a través de un acondicionamiento de la carne sumergida en una solución en salmuera, un recubrimiento posterior con aditivos y especias finalizando con una operación de fritura.

En la solicitud de patente ES2115528 se presenta un nuevo producto cárnico fiambre, tipo pollo relleno al horno y procedimiento para su fabricación, comprendido por las fases de deshuesado y vaciado, seguido del salazón y aliño para su posterior relleno y enmallado, horneándolo seguidamente, terminando con el proceso mediante un gratinado.

Descripción de la invención

Para mejorar en lo posible la conservación de los sabores originales del producto, se ha ideado un procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, objeto de la presente invención, el cual se caracteriza por un desarrollo de esterilización en crudo, sin precocción previa de un producto cárnico de ave, mas especialmente de pechuga de pollo y/o pavo, comprendido por las fases de salado, troceado, llenado de envases en aceite vegetal y/o en escabeche, envasado, tratamiento térmico y secado.

Ventajas de la invención

Este procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo que se presenta aporta múltiples ventajas sobre los procedimientos disponibles en la actualidad siendo la más importante que se desarrolla bajo un proceso esterilización en crudo, sin cocción previa, favoreciendo la conservación de los sabores originales de la pechuga de pollo y/o pavo.

Otra importante ventaja es que el procedimiento que se preconiza es totalmente natural, sin aditivos.

Otra ventaja de la presente invención es que una vez envasado el producto, no necesita temperatura de conservación.

Realización preferente de la invención

El procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, objeto de la presente invención, se caracteriza por comprender las fases de salado, troceado, llenado de envases en aceite vegetal y/o en escabeche, envasado, tratamiento térmico y secado.

Salado: A razón aproximada de 30 grs. de sal por kg. de pechuga, procediendo a pesar la pechuga de pollo y/o pavo en el cubo de una amasadora, preparando de forma simultanea la salmuera en proporción equivalente al peso de la pechuga, disolviendo la cantidad equivalente de sal en agua, en una proporción de 2 litros de agua por kilo de sal.

Troceado: Se cortan las pechugas en cubos pequeños para facilitar su manipulación durante la fase de llenado de los envases.

Llenado de envases: Cada envase se llena con una cantidad de taco de pechuga proporcional a su capacidad, procediendo seguidamente a añadir el líquido de cobertura, el cual puede ser

- En aceite vegetal: consistente en aceite de girasol, con un llenado aproximado entre el 22 y 28% de la capacidad del envase, concretamente la proporción de aceite de girasol contenido en el envase es del 25% de su capacidad.

- En escabeche: consistente en vinagre de vino, entre el 6 y 9%, más aceite vegetal, entre el 15 y 19% de la capacidad del envase, concretamente la proporción de vinagre de vino contenido en el envase es del 8% de la capacidad del envase, más 17% de aceite vegetal de la capacidad del envase.

Envasado: consistente en el cierre de los envases, procediendo a colocar las tapas para su posterior cierre en una máquina apropiada, quedando colocadas en un carro de autoclave.

Tratamiento térmico: Se trata de una esterilización, por tanto, el tratamiento mínimo a efectuar es una cocción botulínica ($F_0 = 2,52 \text{ min}$). No obstante, en el ámbito empresarial, por margen de seguridad, se aplican tratamientos F_0 de entre 8 y 12 minutos, según recomendaciones del CNTA. El tratamiento térmico usado en aves nobles se desarrolla en las siguientes fases:

Fase de subida: en esta fase el producto debe alcanzar los 121°

Fase de meseta: fase intermedia en la que debe mantenerse la temperatura de 121°:

Fases de bajada: fase en que la cocción desciende hasta los 70°, para terminar la misma sobre los 40°, garantizando la seguridad alimentaria del producto, el cual no necesita temperatura de conservación.

Secado: Tras acabar el programa de esterilización de los envases, se extraen los carros del autoclave, procediendo al secado de los envases, o al menos eliminar el exceso de agua exterior que puedan acumular, para minimizar la posible corrosión externa en la zona de los cierres.

REIVINDICACIONES

- 5 **1** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, **caracterizado** por un desarrollo de esterilización en crudo, sin cocción previa de un producto de carne de ave, mas especialmente de pechuga de pollo y/o pavo, comprendido por las fases de salado, troceado, llenado de envases en aceite vegetal y/o en escabeche, envasado, tratamiento térmico y secado.
- 10 **2** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la fase de salado se prepara a razón aproximada de 30 grs. de sal por kg. de pechuga, procediendo a pesar la pechuga de pollo y/o pavo en el cubo de una amasadora, preparando de forma simultanea la salmuera en proporción equivalente al peso de la pechuga, disolviendo la cantidad equivalente de sal en agua, en una proporción de 2 litros de agua por kilo de sal.
- 15 **3** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la fase de troceado se cortan las pechugas en cubos pequeños para facilitar su manipulación durante la fase de llenado de los envases..
- 20 **4** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque en la fase de llenado de envases, cada envase se llena con una cantidad de taco de pechuga proporcional a su capacidad, procediendo seguidamente a añadir el líquido de cobertura, el cual puede ser
 - En aceite vegetal: consistente en aceite de girasol, con un llenado aproximado entre el 22 y 28% de la capacidad del envase.
 - En escabeche: consistente en vinagre de vino, entre el 6 y 9%, más aceite vegetal, entre el 15 y 19% de la capacidad del envase.
- 25 **5** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque en la cobertura de aceite vegetal la proporción de aceite de girasol contenido en el envase es del 25% de su capacidad.
- 30 **6** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 4, **caracterizado** porque en la cobertura de escabeche la proporción de vinagre de vino contenido en el envase es del 8% de la capacidad del envase, más 17% de aceite vegetal de la capacidad del envase.
- 35 **7** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la fase de envasado, consiste en el cierre de los envases, procediendo a colocar las tapas sobre los envases para su posterior cierre en una máquina apropiada, agrupando seguidamente los envases en un carro de autoclave.
- 40 **8** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque la fase de tratamiento térmico, se trata de una esterilización, siendo el tratamiento mínimo a efectuar una cocción botulínica ($F_0 = 2,52 \text{ min}$)., aplicándose, por margen de seguridad, tratamientos F_0 de entre 8 y 12 minutos, según recomendaciones del CNTA, desarrollándose el tratamiento térmico usado en aves nobles en las siguientes fases:
 -Fase de subida: en esta fase el producto debe alcanzar los 121°
 - Fase de meseta: fase intermedia en la que debe mantenerse la temperatura de 121°:
 - Fases de bajada: fase en que la cocción desciende hasta los 70°, para terminar la misma sobre los 40°.
- 45 **9** – Procedimiento para la conserva de carne de pollo y/o pavo, según la reivindicación 1, **caracterizado** porque en la fase de secado, tras el término del programa de esterilización de los envases, se extraen los carros de la autoclave, procediendo al secado de los envases, eliminando el posible exceso de agua exterior que puedan acumular, minimizando la posible corrosión externa en la zona de los cierres.
- 50



- ②① N.º solicitud: 201230609
②② Fecha de presentación de la solicitud: 24.04.2012
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	ES 2130990 A1 (LOPEZ LUCAS JESUS) 01.07.1999, todo el documento.	1-9
A	EP 1198990 A2 (TILLY SABCO) 24.04.2002, todo el documento.	1-9
A	ES 2138569 A1 (SALAS BARCALA JUAN) 01.01.2000, todo el documento.	1-9
A	FR 2754148 A1 (AUDA RENE SIMON) 10.04.1998, todo el documento.	1-9
A	FR 2614764 A1 (AUTHIER PATRICK) 10.11.1988, todo el documento.	1-9
A	EP 0545601 A1 (UNILEVER PLC et al.) 09.06.1993, todo el documento.	1-9
A	CN 101810344 A (GUANGDONG KANGHUI GROUP CO LTD) 25.08.2010, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 27.08.2013]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW201063, N° DE ACCESO 2010-L68988.	1-9
A	RU 2323630 C1 (KVASENKOV OLEG IVANOVICH) 10.05.2008, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 27.08.2013]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW 200832, N° DE ACCESO 2008-E69274.	1-9

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
29.08.2013

Examinador
A. Maquedano Herrero

Página
1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

A23L1/315 (2006.01)

A23B4/005 (2006.01)

A23B4/023 (2006.01)

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, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 29.08.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-9	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-9	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	ES 2130990 A1 (LOPEZ LUCAS JESUS)	01.07.1999
D02	EP 1198990 A2 (TILLY SABCO)	24.04.2002
D03	ES 2138569 A1 (SALAS BARCALA JUAN)	01.01.2000
D04	FR 2754148 A1 (AUDA RENE SIMON)	10.04.1998
D05	FR 2614764 A1 (AUTHIER PATRICK)	10.11.1988
D06	EP 0545601 A1 (UNILEVER PLC et al.)	09.06.1993
D07	CN 101810344 A (GUANGDONG KANGHUI GROUP CO LTD)	25.08.2010
D08	RU 2323630 C1 (KVASENKOV OLEG IVANOVICH)	10.05.2008

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 un procedimiento para la elaboración de una conserva de pollo o de pavo. La característica más importante del procedimiento es la de que la fase de esterilización se lleva a cabo sobre carne sin cocción previa.

El procedimiento se inicia con la elaboración de una salmuera con la que se va a salar la carne de ave. Una vez salada ésta, se trocea y se introduce en recipientes para conservas. Posteriormente se introduce en el envase bien aceite de girasol, bien escabeche a base de vinagre de vino. Seguidamente se cierran los envases y se someten a un ciclo de esterilización en autoclave. Para finalizar, se secan los envases.

D01-D08 representan el estado de la técnica anterior. Se refieren a distintos procedimientos de elaboración de conservas de carne de ave. Ninguno de ellos hace referencia a un procedimiento como el de la solicitud en el que partiendo de carne cruda y con el mero salado de la misma, sin cocinar previamente, se añade aceite o escabeche a la carne y se esteriliza el producto resultante. Por otro lado no parece obvio para un experto en la materia inferir el procedimiento reivindicado en la solicitud partiendo del contenido de D01-D08.

Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-9 de la solicitud cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, y el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/1986.