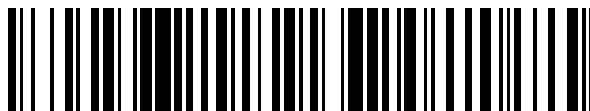


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 444 713**

21 Número de solicitud: 201231294

51 Int. Cl.:

A23L 1/39 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A2

22 Fecha de presentación:

13.08.2012

43 Fecha de publicación de la solicitud:

26.02.2014

71 Solicitantes:

**SANCHEZ ROSALES, Amparo (100.0%)
Pol. Ind. San Juan C/ Murcia, 1, 3
03158 CATRAL (ALICANTE) ES**

72 Inventor/es:

SANCHEZ ROSALES, Amparo

74 Agente/Representante:

CARPINTERO LÓPEZ, Mario

54 Título: **SALSA ALIOLI CON TINTA**

57 Resumen:

Salsa alioli con tinta, que comprende como ingredientes:

- aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, en un porcentaje comprendido entre el 60 y el 80%;
- ajo en un porcentaje comprendido entre el 2,5 y el 7,5%;
- tinta de cefalópodo en un porcentaje de entre el 2,5 y el 3%;
- ligante en un porcentaje entre el 14 y el 17%;
- frutos secos en un porcentaje comprendido entre el 0,5 y el 1,5%;
- sal en un porcentaje comprendido entre el 0,65 y 0,75%;
- hierbas aromáticas en un porcentaje entre el 0,5 y el 0,6%, y;
- conservantes, antioxidantes y espesantes en un porcentaje entre el 0,4 y el 0,5%.

El ligante utilizado puede ser huevo o lecitina de soja, agua y almidón modificado.

ES 2 444 713 A2

DESCRIPCIÓN

Salsa alioli con tinta

5

Campo técnico de la invención

La presente invención corresponde al ámbito de la alimentación, en concreto a una receta de salsa alioli a la que se añade tinta de cefalópodo, que puede presentar aplicación en la cocina tanto a nivel industrial como a nivel doméstico.

10

Antecedentes de la Invención

En la actualidad existe en el ámbito de la alimentación una gran variedad de salsas que suelen servir de acompañamiento para distintos tipos de alimentos. Estas salsas, pueden presentar sabores y texturas característicos dependiendo de la zona en la que son realizados.

15

Una de estas salsas es la denominada salsa alioli, muy tradicional en la zona del levante español. Esta salsa alioli presenta una textura similar a la de la mayonesa y se utiliza como acompañamiento de alimentos como pueden ser el pan, las patatas, el arroz...

20

No obstante, aunque suele ser una salsa muy apreciada, está sujeta al gusto particular de cada persona, pues presenta el inconveniente de que genera un aliento bastante desagradable, existiendo además el caso de aquellas personas que la puedan encontrar demasiado fuerte debido a que puede causar ardores o repetir.

25

Como ejemplo del estado de la técnica puede mencionarse el documento de referencia ES 2307390-A1, del que el propio solicitante es titular. En este documento trata de darse solución al inconveniente planteado.

Para ello se elabora una salsa alioli con aceite de oliva virgen, huevo, frutos secos, ajo, hierba aromática, sal, pimienta y vinagre o limón, de un sabor y textura agradables, que resulta además una salsa suave que no produce ardor de estómago y no se repite.

30

Sin embargo, esta salsa alioli en algunos casos sigue presentando ciertos inconvenientes, debido sobretodo a la utilización de un ingrediente concreto como es el huevo.

35

Así pues, el huevo que no forma parte de la receta tradicional del alioli, se introduce en algunas recetas de alioli para conseguir más fácilmente que el ajo y el aceite queden ligados y que no se corte la salsa. No obstante, el huevo presenta ciertos inconvenientes como son por ejemplo su alto contenido en colesterol, que lo hacen ser un alimento a controlar por aquellas personas con altos niveles de este lípido, ya que un consumo abundante del mismo puede provocar riesgo de enfermedades cardiovasculares como infartos, arteriosclerosis...

40

Así mismo, el huevo es uno de los alimentos que mayor número de alergias genera, debido principalmente a la proteína de la clara, aunque las de la yema también pueden ocasionar alergias.

45

Por último, aunque no menos importante, el huevo presenta un grave problema referente a la facilidad de contaminación bacteriana que posee si no se realizan los cuidados necesarios de conservación, limpieza, cocinado... que pueden generar el desarrollo de salmonelosis.

Esto es debido a que en las aves, el conducto reproductor, el urinario y el digestivo confluyen en la llamada cloaca. Al ser expulsado el huevo, este entra en contacto con las heces de la gallina que contienen numerosos gérmenes, entre ellos las salmonelas.

50

De este modo, un manejo indebido del huevo puede favorecer que estos gérmenes se introduzcan en el mismo contaminando el alimento realizado con él.

55

Por tanto, el hecho de utilizar el huevo como elemento de unión, para evitar que la salsa se corte fácilmente, puede traer unas consecuencias no deseables.

Una opción desarrollada en el estado de la técnica para realizar una salsa alioli sin huevo, y facilitar la unión entre el aceite y el ajo es la de utilizar leche, que también mejora dicha unión, evitando que la salsa se corte fácilmente.

60

No obstante, la utilización de leche en la realización de la salsa alioli presenta igualmente múltiples inconvenientes, como son principalmente que de nuevo se utiliza un elemento altamente alergénico, siendo un elevado número de personas las que presentan alergia a la leche y sus derivados, con lo cual no podrían consumir la salsa alioli realizada con este ingrediente.

65

Así mismo, y también consecuencia de la utilización de la leche, es el cambio de sabor que se produce, no obteniéndose una salsa alioli tradicional.

5 Sin embargo, para eliminar el problema de la posible contaminación bacteriana del alioli, la eliminación del huevo de los ingredientes que la integran no es una solución definitiva. Esto se debe a que, aunque el huevo es un alimento con mayor predisposición al desarrollo de microorganismos como bacterias, hongos..., cualquier alimento está expuesto al desarrollo de los mismos, generando su contaminación.

10 Así pues, en un ambiente adecuado, los alimentos constituyen un medio de cultivo ideal para estos microorganismos. Las bacterias se encuentran por todas partes y se reproducen a un ritmo acelerado. Las hay beneficiosas y otras realmente perjudiciales, que son las que tenemos que evitar que se desarrollen durante la conservación de los alimentos, pues las consideradas patógenos presentan una acción muy nociva que puede ser foco de infecciones o enfermedades. De este modo una mala conservación del alioli o de alguno de los ingredientes con los que se elabora puede ser francamente perjudicial.

15 Con esto tenemos una salsa que realmente es muy delicada si no se manipula correctamente, pudiendo generar unas consecuencias muy negativas para la salud del consumidor de la misma.

20 Descripción de la invención

25 La salsa alioli con tinta que aquí se presenta está realizada mediante los siguientes ingredientes: aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites en un porcentaje comprendido entre el 60 y el 80%, ajo en un porcentaje comprendido entre el 2,5 y el 7,5%, tinta de cefalópodo en un porcentaje comprendido entre el 2,5 y el 3%, ligante en un porcentaje comprendido entre el 14 y el 17%, frutos secos en un porcentaje comprendido entre el 0,5 y el 1,5%, sal en un porcentaje comprendido entre el 0,65 y 0,75%, hierbas aromáticas en un porcentaje entre el 0,5 y el 0,6% y conservantes, antioxidantes y espesantes en un porcentaje comprendido entre el 0,4 y el 0,5%.

30 A lo largo de la siguiente memoria se habla de tinta refiriéndonos a tinta de cefalópodo, como puede ser tinta de calamar, sepia, pulpo...

El ligante utilizado en esta salsa alioli con tinta puede ser el huevo, o bien puede realizarse una salsa alioli con tinta que no incluya huevo sino un ligante que comprende lecitina de soja, agua y almidón.

35 En la realización de cualquiera de estas variedades de salsa alioli con tinta, el aceite utilizado puede estar formado por aceite vegetal o por mezcla de aceites vegetales como girasol, semillas, o bien por una parte de aceite vegetal y otra de aceite de oliva. En este caso, está formado por aceite de oliva en un porcentaje de entre el 5 y el 15% y por aceite vegetal en un porcentaje de entre 55 y el 65%. Los porcentajes de cada uno de ellos van a variar en función de cual es el ligante utilizado en la elaboración de la salsa alioli con tinta.

40 Así mismo, los conservantes, antioxidantes y espesantes utilizados, pueden estar formados preferentemente por ácido cítrico, sorbato potásico, ácido ascórbico y goma xantana, siendo las proporciones de los mismos también variables ligeramente en función del ligante aplicado en la realización de la salsa alioli con tinta.

45 Por otra parte la tinta utilizada en la elaboración de esta salsa alioli puede ser de cualquier cefalópodo, como por ejemplo de calamar, de pulpo, de chipirón...

Los frutos secos utilizados pueden ser cacahuètes, almendras...

50 Con la salsa alioli con tinta aquí propuesta se obtienen unas mejoras significativas respecto al estado de la técnica.

De este modo y como característica principal, la adición de tinta a la salsa alioli genera unos efectos muy beneficiosos en la misma que resuelven el principal inconveniente de este tipo de salsas que es la difícil conservación de la misma en buen estado por un mayor espacio de tiempo.

55 Así pues, se ha demostrado que la tinta de cefalópodo en general resulta una sustancia inhibidora de la expansión bacteriana, es decir, que anula la actividad de las bacterias, gracias a la presencia en su composición de una determinada proteína. Las proteínas que contiene presentan igualmente propiedades curativas antiinflamatorias así como ciertas sustancias químicas presentes en esta tinta, que han demostrado tener una actividad antitumoral. A su vez, es muy eficaz para combatir ciertas infecciones causadas por hongos.

60 De este modo, con la adición de la tinta a la salsa alioli se le aporta una protección ante el desarrollo de bacterias que van a alargar el mantenimiento en perfecto estado de la salsa alioli así como la seguridad y la calidad de la misma.

65 Este aporte de tinta va a generar en la salsa alioli un cambio radical del color tradicional de la misma, que puede resultar exótico y muy apetecible combinado con alimentos de color claro como el pan, las patatas... Indirectamente se consigue a su vez que las diferencias cromáticas existentes en las salsas alioli y que varían en función del tipo de

aceite utilizado, de si se utiliza huevo o no, del tipo de ajos... va a resultar unificada, con lo cual se aporta una tranquilidad sobretodo a los establecimientos de restauración que no van a tener que preocuparse de si el tono obtenido es o no el más apetecible.

5 Así mismo, en esta salsa alioli con tinta se presenta la posibilidad de realizarla con o sin huevo.

En el caso en que si se utiliza huevo, vemos que el aporte de la tinta va en beneficio de poder anular la mayor predisposición a posibles contaminaciones que lleva implícito este ingrediente.

10 No obstante, se presenta la opción de la posible realización de dicha salsa sin huevo, con lo cual, por una parte, se eliminan los problemas de posibles contaminaciones por salmonela, al dejar de utilizar el huevo y se añade una mayor protección frente al desarrollo de microorganismos que de manera general pueden desarrollarse por una mala manipulación de cualquier alimento y en concreto de esta salsa.

15 Al mismo tiempo, gracias a la utilización de la lecitina de soja, se consigue una salsa alioli que va a ligar de forma rápida y sencilla debido a las propiedades emulsionantes que esta posee. Así, la lecitina de soja va a sustituir al huevo en el papel de emulsionante, eliminando los inconvenientes del huevo y aportando a su vez los beneficios de la lecitina de soja.

20 Así pues, la lecitina de soja es un lípido que permite la reducción del colesterol, pues es muy rica en fosfolípidos, que permiten emulsionar, es decir mezclar, las grasas del organismo con el agua, favoreciendo su expulsión. Como se favorece la circulación de la sangre, evita la formación de coágulos previniendo la aparición de infartos y otras enfermedades circulatorias.

25 Además de esta propiedad, también es favorable para prevenir cálculos biliares, incluso para mejorar la salud del hígado, al metabolizar las grasas impidiendo que se depositen en el mismo.

Por tanto, con el aporte de lecitina de soja a la salsa alioli sin huevo, además de eliminar los inconvenientes del huevo se aporta a la salsa alioli unas propiedades adicionales derivadas del uso de dicha lecitina de soja.

30 Se obtiene por tanto una salsa sin los inconvenientes que presenta el uso de huevo y con unas propiedades añadidas que la convierten en muy saludable y apropiada para su consumo por todas las personas.

35 Todo ello además de resultar una salsa alioli muy suave, que no genera ardores ni repeticiones, y además consigue eliminar el mal aliento que se produce tras el consumo de las salsas alioli tradicionales.

Descripción detallada de un modo de realización preferente de la invención

40 La salsa alioli con tinta que aquí se propone comprende como ingredientes principales aceite, ajo, tinta, ligante, frutos secos, sal, hierbas aromáticas y unos conservantes, antioxidantes y espesantes.

Los porcentajes de cada uno de estos ingredientes varían entre los siguientes rangos:

- 45 - Aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, entre el 60 y el 80%;
- ajo, entre el 2,5 y el 7,5%;
- tinta de cefalópodo, entre el 2,5 y el 3%;
- ligante, entre el 14 y el 17%;
- frutos secos, entre el 0,5 y el 1,5%;
- 50 - sal, entre el 0,65 y 0,75%;
- hierbas aromáticas, entre el 0,5 y el 0,6%, y;
- conservantes, antioxidantes y espesantes, entre el 0,4 y el 0,5%.

55 En un primer modo de realización preferente de la invención que aquí se presenta, se utiliza como ligante de la salsa alioli con tinta, el huevo, obteniéndose una salsa alioli con tinta que liga muy fácil, con un sabor suave y agradable, que no genera ardores ni repeticiones y con una textura apropiada y una protección adicional frente a las posibles contaminaciones de la misma gracias al aporte de la tinta.

En este caso, las cantidades aportadas de estos ingredientes son las siguientes:

- 60 - aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, en un porcentaje comprendido entre el 60 y el 80%.
- ajo en una cantidad del 5,44%.
- tinta de cefalópodo, en una cantidad del 2,72%.
- huevo, en una cantidad del 16,32%.
- frutos secos en una cantidad del 1,09%.
- 65 - sal en una cantidad del 0,68%.
- hierbas aromáticas en una cantidad del 0,58%.

ES 2 444 713 A2

- conservantes, antioxidantes y espesantes en una cantidad del 0,46%.

En este primer modo de realización preferente de la invención, el aceite utilizado está formado por un porcentaje preferentemente del 11,75% de aceite de oliva y un porcentaje preferentemente del 60,94% de aceite vegetal.

5 Así mismo, los conservantes, antioxidantes y espesantes utilizados son preferentemente ácido cítrico en una cantidad del 0,16%, sorbato potásico en una cantidad del 0,14%, ácido ascórbico en una cantidad del 0,11% y goma xantana en una cantidad del 0,05%.

10 De este modo, las cantidades utilizadas de cada ingrediente en este primer modo de realización de la invención son las siguientes:

- aceite de oliva en una cantidad del 11,75%.
- aceite vegetal en una cantidad del 60,94%.
- 15 - ajo en una cantidad del 5,44%.
- tinta de cefalópodo, en una cantidad del 2,72%.
- huevo, en una cantidad del 16,32%.
- frutos secos en una cantidad del 1,09%.
- sal en una cantidad del 0,68%.
- 20 - hierbas aromáticas en una cantidad del 0,58%.
- ácido cítrico en una cantidad del 0,16%.
- sorbato potásico en una cantidad del 0,14%.
- ácido ascórbico en una cantidad del 0,11%.
- goma xantana en una cantidad del 0,05%.

25 En un segundo modo de realización preferente de la invención que aquí se presenta, el ligante utilizado es lecitina de soja, además de agua y almidón modificado. Con ello se obtiene una salsa alioli con tinta con un sabor suave y agradable y textura adecuada, además de una serie de beneficios debidos a las propiedades de la lecitina de soja, y nuevamente una protección adicional frente a las posibles contaminaciones a que está expuesta esta salsa durante su conservación hasta su consumo.

30 En este segundo modo de realización de la salsa alioli con tinta y sin huevo, las cantidades utilizadas de cada uno de los ingredientes son las siguientes:

- 35 - aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, entre el 60 y el 80%.
- ajo en una cantidad del 5,53%.
- tinta de cefalópodo, en una cantidad del 2,77%.
- lecitina de soja en una cantidad del 5,53%.
- agua en una cantidad del 9,13%.
- 40 - almidón modificado en una cantidad del 0,2%.
- frutos secos en una cantidad del 1,11%.
- sal en una cantidad del 0,69%.
- hierbas aromáticas en una cantidad del 0,59%.
- conservantes, antioxidantes y espesantes en una cantidad del 0,48%.

45 En este caso, el aceite utilizado en la realización de la salsa alioli comprende un porcentaje preferentemente del 11,96% de aceite de oliva y un porcentaje preferentemente del 61,99% de aceite vegetal.

50 En lo referente a los conservantes, antioxidantes y espesantes, se utiliza preferentemente un 0,17% de ácido cítrico, un 0,14% de sorbato potásico, un 0,11% de ácido ascórbico y un 0,06% de goma xantana.

De este modo, las cantidades utilizadas de cada ingrediente en este segundo modo de realización de la invención son las siguientes:

- 55 - aceite de oliva en una cantidad del 1,96%.
- aceite vegetal en una cantidad del 61,99%.
- ajo en una cantidad del 5,53%.
- tinta de cefalópodo en una cantidad del 2,77%.
- lecitina de soja en una cantidad del 5,53%.
- 60 - agua en una cantidad del 9,13%.
- almidón modificado en una cantidad del 0,2%.
- frutos secos en una cantidad del 1,11%.
- sal en una cantidad del 0,69%.
- hierbas aromáticas en una cantidad del 0,59%.
- 65 - ácido cítrico en una cantidad del 0,17%.
- sorbato potásico en una cantidad del 0,14%.

- ácido ascórbico en una cantidad del 0,11%.
- goma xantana en una cantidad del 0,06%.

5 En ambos modos de realización preferente de la invención, la tinta utilizada en la elaboración de la salsa alioli con tinta es tinta de calamar y los frutos secos pueden ser almendras, cacahuetes...

En la salsa alioli con tinta que aquí se propone se consiguen importantes ventajas respecto al estado de la técnica.

10 Así pues, y como característica principal y más importante, se consigue una salsa suave de agradable sabor y textura, que no repite y no produce ardores, y que consigue eliminar el efecto del mal aliento posterior al consumo de la misma, y que además presenta una protección añadida frente a posibles contaminaciones por desarrollo de microorganismos en el producto por la propia manipulación y modo de conservación del mismo.

15 Además se aporta un tono innovador y característico que resulta atractivo por el contraste sobretodo con alimentos de color claro como las patatas por ejemplo.

Esta protección mejora sustancialmente la conservación y la calidad de la salsa alioli con tinta en el caso en que se utiliza como ligante el huevo.

20 Así mismo, para el caso en que se sustituye el huevo por otro ligante como la lecitina de soja, además de la protección añadida por el aporte de tinta y de la eliminación de los problemas derivados de la composición del huevo, que lo hace poco apropiado para las personas con elevados índices de colesterol, así como para aquellas que presentan alergia al huevo, se aporta una serie de propiedades beneficiosas que presenta la lecitina de soja.

25 El papel que desempeñaba en el estado de la técnica el huevo, que se utilizaba como elemento para facilitar el ligado entre el aceite y el ajo, en esta segunda opción de salsa alioli con tinta y sin huevo, lo realiza la lecitina de soja, que es un lípido con propiedades emulsionantes.

30 Al añadir la lecitina de soja a esta salsa alioli sin huevo, además se está dotando a la misma de las múltiples ventajas que posee la lecitina de soja, precisamente por su carácter de emulsionante, ya que esto genera que se favorezca la reducción del colesterol, la correcta circulación de la sangre y con ella la reducción de infartos y enfermedades circulatorias y la prevención de los cálculos biliares entre otros.

35 Por tanto se obtienen en ambos casos unas importantes mejoras que favorecen la obtención de una salsa alioli con tinta muy sabrosa y apetecible, que resulta completamente saludable y recomendable para su consumo por todas las personas y que además es de alta calidad y que se conserva en perfecto estado por un mayor periodo de tiempo.

REIVINDICACIONES

- 5 1- Salsa alioli con tinta, **caracterizada por que** comprende como ingredientes
- Aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, en un porcentaje comprendido entre el 60 y el 80%;
 - ajo en un porcentaje comprendido entre el 2,5 y el 7,5%;
 - tinta de cefalópodo en un porcentaje de entre el 2,5 y el 3%;
 - ligante en un porcentaje entre el 14 y el 17%;
 - frutos secos en un porcentaje comprendido entre el 0,5 y el 1,5%;
 - 10 - sal en un porcentaje comprendido entre el 0,65 y 0,75%;
 - hierbas aromáticas en un porcentaje entre el 0,5 y el 0,6%, y;
 - conservantes, antioxidantes y espesantes en un porcentaje entre el 0,4 y el 0,5%.
- 15 2- Salsa alioli con tinta, según la reivindicación 1, **caracterizada por que** comprende los siguientes ingredientes
- aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, en un porcentaje comprendido entre el 60 y el 80%;
 - ajo en una cantidad del 5,44%;
 - tinta de cefalópodo en una cantidad del 2,72%;
 - huevo como ligante, en una cantidad del 16,32%;
 - 20 - frutos secos en una cantidad del 1,09%;
 - sal en una cantidad del 0,68%;
 - hierbas aromáticas en una cantidad del 0,58%, y;
 - conservantes, antioxidantes y espesantes en una cantidad del 0,46%.
- 25 3- Salsa alioli con tinta, según la reivindicación 1, **caracterizada por que** comprende los siguientes ingredientes
- aceite vegetal o mezcla de este con otros aceites, en un porcentaje comprendido entre el 60 y el 80%;
 - ajo en una cantidad del 5,53%;
 - tinta de cefalópodo en una cantidad del 2,77%;
 - 30 - como ligante, lecitina de soja en una cantidad del 5,53%, agua en una cantidad del 9,13% y almidón modificado en una cantidad del 0,2%;
 - frutos secos en una cantidad del 1,11%;
 - sal en una cantidad del 0,69%;
 - hierbas aromáticas en una cantidad del 0,59%, y;
 - 35 - conservantes, antioxidantes y espesantes en una cantidad del 0,48%.
- 4- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por que** el aceite utilizado está formado en parte por aceite de oliva y en parte por aceite vegetal.
- 40 5- Salsa alioli con tinta, según la reivindicación 4, **caracterizada por que** el aceite está formado por un porcentaje comprendido entre el 5 y el 15% de aceite de oliva y un porcentaje comprendido entre el 55 y el 65% de aceite vegetal.
- 45 6- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2 y 5, **caracterizada por que** la cantidad de aceite de oliva utilizada es preferentemente del 11,75%.
- 7- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 2 y 5, **caracterizada por que** la cantidad de aceite vegetal utilizada es preferentemente del 60,94%.
- 50 8- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 3 y 5, **caracterizada por que** la cantidad de aceite de oliva utilizada es preferentemente del 11,96%.
- 9- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones 1, 3 y 5, **caracterizada por que** la cantidad de aceite vegetal utilizada es preferentemente del 61,99%.
- 55 10- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones 1 y 2, **caracterizada por que** los conservantes, antioxidantes y espesantes están formados por ácido cítrico en una cantidad del 0,16%, sorbato potásico en una cantidad del 0,14%, ácido ascórbico en una cantidad del 0,11% y goma xantana en una cantidad del 0,05%.
- 60 11- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones 1, y 3, **caracterizada por que** los conservantes, antioxidantes y espesantes están formados por ácido cítrico en una cantidad del 0,17%, sorbato potásico en una cantidad del 0,14%, ácido ascórbico en una cantidad del 0,11% y goma xantana en una cantidad del 0,06%.
- 65

- 12- Salsa alioli con tinta, según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada por que** la tinta utilizada es tinta de calamar.